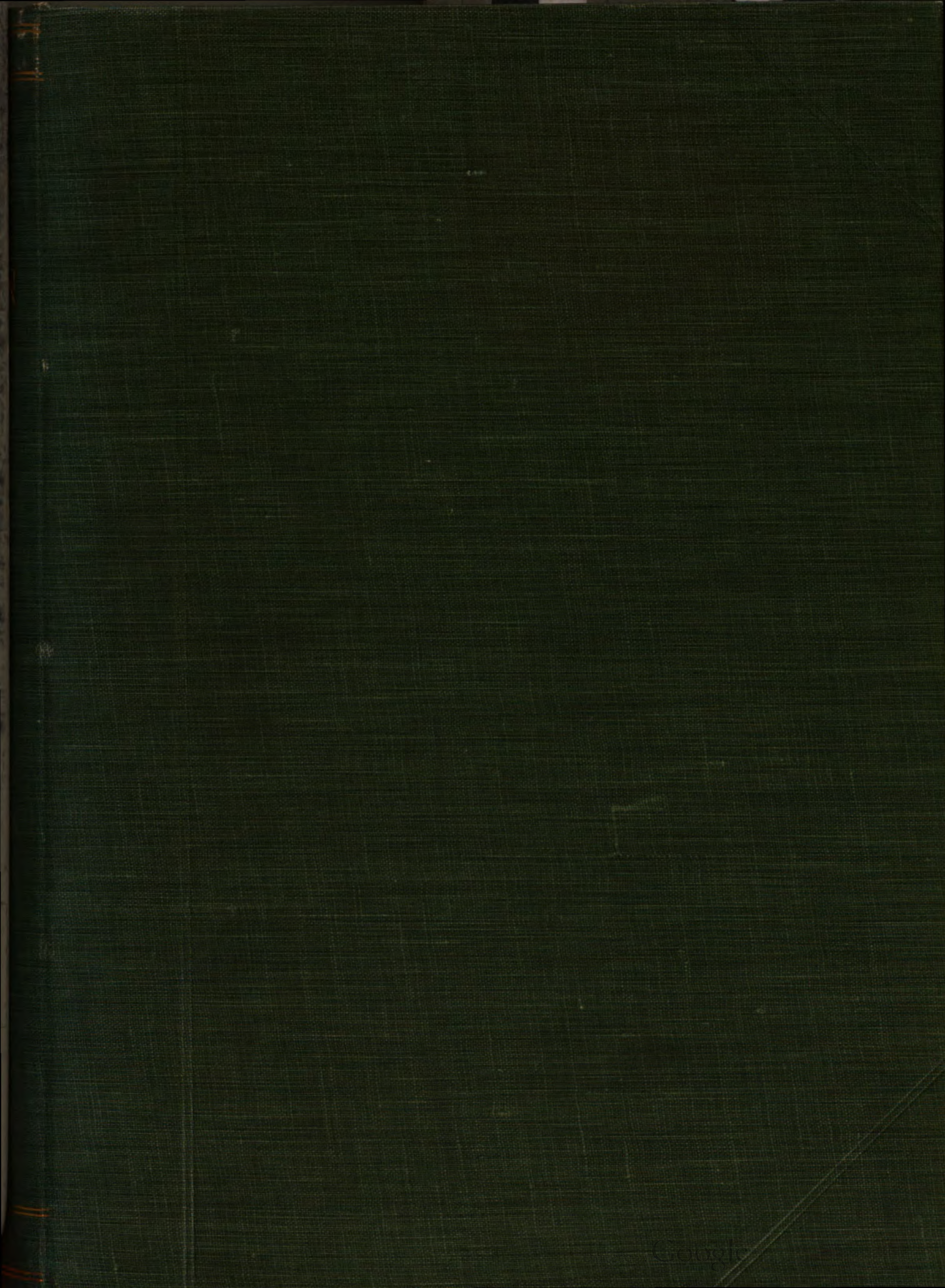


1901. VII. Jahrgang. Nr. 145. HAMBURG, 5. Mai 1901.
Seite 2681 bis 2700.



VERLAG DES GORDIAN IN HAMBURG-H., Immenhof 21. Fernsprecher: 1918, III.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des **Monats**. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; **fürs Ausland 22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. **Schweiz:** O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Zur Cacao-Fermentation.

In der Nummer 5 des »Tropenpflanzer«, eine Monatsschrift, die vom Kolonialwirtschaftlichen Komitee herausgegeben wird, finden wir den folgenden Aufsatz, dessen Verfasser Herr Dr. A. Schulte im Hofe ist:

»Wie ich bei Gelegenheit der am 3. März 1900 stattgefundenen Sitzung der Kameruner Pflanzer schon mitteilte (Tropenpflanzer No. 5, 1900), habe ich im verflossenen Winter im Botanischen Garten zu Victoria Fermentationsversuche mit Cacaobohnen gemacht. Die bei diesen Versuchen hergestellten Cacaos wurden nebst zwei Sack, die auf die übliche Weise dargestellt und zu diesem Zweck zurückgehalten waren, nach Hamburg gesandt, um dort einer fachgemässen Bewertung unterzogen zu werden. Leider hatte aber die Firma Ernst Kraft in Hamburg, an die die zehn Sack, und zwar:

Sack 1 und 2 altes Verfahren
» 3, 4 und 5 neues » 1. Ernte,
» 6, 7 und 8 » » 2. »
» 9 und 10 » » 3. »

gesandt waren, dieselben schon gedörrt und verkauft, als auf mein Ersuchen hin die Firma Gebr. Stollwerck sich in liebenswürdiger Weise anbot, die zehn Sack Cacao zum Preise von 71 Mk. pro 50 Kilo zu übernehmen und genau zu prüfen. Ich hatte nämlich dieser Firma kleine Proben gesandt, woraufhin sie mir dieses Angebot machte und schon damals unter anderem schrieb: »Es ist uns eine grosse Freude, wahrnehmen zu können, wie die rationelle Behandlung die Qualität sichtlich verbessert«.

Zum Glück hatte Herr Ernst Kraft noch grössere Proben zurückbehalten, und sandte ich diese anstatt der zehn Sack an Gebr. Stollwerck in Köln. Am 9. Juni schrieben mir hierauf bezugnehmend die Herren Gebr. Stollwerck:

»Wir erhielten Ihre uns kürzlich gesandten vier Sorten Kamerun-Cacao und haben dieselben eingehend geprüft:

Nr. 1 und 2, alter Cacao der vorigen Verschiffung, ist von Ansehen sehr gut, schöne volle Bohne, der Geschmack jedoch etwas gar strenge, auch hat er einen nicht gerade angenehmen Beigeschmack;

Muster 3, 4 und 5 erste Ernte, neues Verfahren, ist schon wesentlich besser von Geschmack, jedoch ist derselbe auch noch zu strenge;

6, 7 und 8, zweite Ernte, neues Verfahren, ist wiederum etwas besser als 3, 4 und 5, der Geschmack jedoch noch strenge;

9 und 10, dritte Ernte, neues Verfahren, haben den besten Geschmack, wenngleich die Bohne verhältnismässig klein ist. Das Strenge des Geschmackes hat sich etwas verloren, aber immerhin könnte man von dieser bestschmeckenden Sorte allein eine wohlschmeckende Chocolade noch nicht herstellen.

Diese wesentlichen Fortschritte lassen jedoch erwarten, dass die Qualität immer besser wird, was ja auch bei dem St. Thomé-Cacao zu Tage trat; denn vor etwa zehn Jahren war derselbe kaum zu verwenden.

Die Sortierung, Gleichmässigkeit aller Sorten ist gut und den besten Marken St. Thomés gleich.

gez. Gebr. Stollwerck.«

Auch von der Firma Ernst Kraft in Hamburg erhielt ich eine Begutachtung der vier Proben Cacao. Dieselbe schrieb mir unter dem 20. April folgendermaassen:

»Nach sorgfältiger Prüfung und nach Anhörung erster Sachverständiger kann ich Ihnen über die zehn Sack wie folgt berichten:

Ein grösserer nennenswerter Unterschied zwischen den vier Partien konnte von niemandem konstatiert werden. Allerdings gefiel bei 9 und 10 die äussere Farbe besser als

die von 1 und 2, und wurde auch die grössere innere Reife von 9 und 10 anerkannt. Dahingegen hat 1 und 2 insofern einen Vorzug, als die Schale lockerer als bei 9 und 10 sitzt. Es wurde ferner festgestellt, dass 9 und 10 etwas weniger sauer schmeckten als die übrigen Nummern, jedoch wurden deshalb 9 und 10 nicht um 1 Pfg. höher bewertet. Die Säure spielt eben nicht die Rolle, als wie Sie meinen. Die Hauptsache ist immer der Gehalt der Bohnen. Kamerun-Cacao wird, wie jahrelange, zahlreiche, eingehende Versuche im grossen und kleinen ergeben haben und wie Ihnen auch die grössten Chocoladefabriken Deutschlands, die sich fast sämtlich mit der Untersuchung des Kamerun-Cacaos befasst haben, bestätigen werden, immer ein Produkt des Kamerun-Bodens bleiben. gez. Ernst Kraft.«

Nach der Ansicht des Herrn Ernst Kraft wäre also eine Verbesserung des Kamerun-Cacaos vollständig ausgeschlossen. Dies wäre eine trübe Aussicht für unsere Cacaopflanzer. Da nämlich der Kamerun-Cacao seines strengen, bitteren Geschmackes wegen nur bis zu einem gewissen Prozentsatze anderen Cacaos behufs Herstellung von Chocolade beigemischt werden kann, würde der Preis für Kamerun-Cacao sicherlich fallen, sobald eine grössere Menge dieses Cacaos auf den Markt kommt.

Nach der gutachtlichen Aeusserung der Herren Gebr. Stollwerck, die doch sicherlich zu den grössten Chocoladefabriken Deutschlands gehören und die sich auch schon viel mit der Untersuchung von Kamerun-Cacao befasst haben, ist bei den von mir fermentierten Cacaos schon ein wesentlicher Fortschritt in der Qualität zu verzeichnen, und ist auch die Strenge des Geschmackes zum Teil verschwunden.

Während also Ernst Kraft resp. dessen Sachverständige die Ansicht vertreten, dass sich die Qualität des Kamerun-Cacaos niemals ändern wird, meinen die Herren Gebr. Stollwerck, dass die wesentlichen Fortschritte des von mir hergestellten Cacaos erwarten lassen, dass die Qualität immer besser wird.

Ich bin der Ansicht, dass dem Kamerun-Cacao durch zweckentsprechende Fermentation der strenge Geschmack vollständig oder wenigstens soweit genommen werden kann, dass er sich durch die Strenge des Geschmacks nicht mehr von anderen Cacaos unterscheidet, und dass durch eine derartige Behandlung auch der Gehalt ein grösserer wird. Dass aber dieser Cacao eine gewisse Eigenart, die durch Varietät, Boden und Klima bedingt ist, beibehalten wird, ist darum nicht ausgeschlossen. Diese Eigenart hat aber mit dem strengen, bitteren Geschmack direkt nichts zu thun.

Wie ich in meinem Vortrage zu Victoria schon hervorhob, fehlten mir bei meinen Fermentationsversuchen im Botanischen Garten sowohl die erforderlichen Vorrichtungen, als auch die genügenden Mengen Cacaobohnen. Aber trotzdem gelang es mir, schon bei meinem dritten Versuche festzustellen, dass es möglich ist, den Cacaobohnen bei der Fermentation auf einfache Weise den herben, bitteren Geschmack zu nehmen. Bei zweckentsprechender Einrichtung, die nur mit geringen Unkosten verbunden sein würde, könnte ein solches Verfahren leicht auf allen Cacaopflanzungen eingeführt werden, und bin ich überzeugt, dass ein derart hergestellter Cacao bald im Preise steigen würde.«

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1901.

Einfuhren.

»Im Monat März 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 362 600 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **18 400 Kilo,**
gegen März 1900 1 377 600 Kilo
» » 1899 1 233 900 »

Davon kamen aus:

Ecuador	303 900	Kilo
Brasilien	283 900	»
Port.-Westafrika	179 600	»
Haiti	176 500	»
Portugal	112 800	»
Venezuela	81 700	»
Brit.-Westindien u. s. w.	60 400	»
Dominic. Republik	56 100	»
Niederl.-Indien u. s. w.	27 000	»
Niederlande	16 200	»
Britisch-Westafrika	10 100	»
Ceylon	8 400	»
Grossbritannien	7 200	»
Deutsch-Westafrika	4 800	»
Columbien	3 500	»
Dänisch-Westindien	1 900	»
Frankreich	100	»

Es wurden ferner eingeführt nur
800 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen März 1900 300 Kilo
» » 1899 2 500 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
67 800 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden,
gegen März 1900 73 100 Kilo
» » 1899 80 100 »

500 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen März 1900 1000 Kilo
» » 1899 1500 »
Davon kamen 200 Kilo aus den Niederlanden
300 » » der Schweiz.

24 800 Kilo **Chocolade,**
gegen März 1900 24 500 Kilo

Nämlich aus der Schweiz	18 400	Kilo
» Frankreich	5 400	»

Chocoladen-Surrogate wurden nicht eingeführt.

Ferner:
3400 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen März 1900 2 700 Kilo
» » 1899 4 400 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)

Es kamen aus der Schweiz	900	Kilo
» Frankreich	800	»

Ferner:
55 500 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen März 1900 54 400 Kilo
» » 1899 55 100 »

Davon aus der Schweiz	23 900	Kilo
» Grossbritannien	10 700	»
» Frankreich	7 300	»

Ausserdem:
212 000 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Exportfabriken 1000 Kilo
gegen März 1900 388 400 Kilo
» » 1899 262 900 »

Es kamen aus: Italien	118 800	Kilo
» Marocco	45 800	»
» Frankreich	29 600	»
» Spanien	9 700	»
» Persien	900	»

und 700 Kilo **Vanille,**
gegen März 1900 1 100 Kilo
» » 1899 1600 »
Es kamen aus Frankreich 600 Kilo

und 143 200 Kilo **Honig,**
(auch künstlicher)
gegen März 1900 162 100 Kilo
» » 1899 169 600 »

Es kamen von:

Kuba, Portorico	51 600	Kilo
Chile	46 100	»

und endlich:
2 602 300 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen März 1900 5 225 700 Kilo
» » 1899 3 921 400 »

Es kamen aus:

Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	1 238 500	Kilo
Oesterreich-Ungarn	522 600	»
Serbien	366 700	»
Frankreich	320 700	»
Niederlande	47 900	»
Türkei in Europa	17 300	»
Italien	6 300	»

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im März 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

125 800 Kilo **Cacaoschalen,**
davon aus Export-Fabriken 200 Kilo,
gegen März 1900 38 300 Kilo
» » 1899 35 500 »

Es gingen nach den Niederlanden	96 800	Kilo
der Schweiz	25 200	»

69 700 Kilo **Cacaobutter,**
gegen März 1900 62 100 Kilo
» » 1899 19 800 »

13 000 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 5 900 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 4 400 »
gegen März 1900 25 400 Kilo
» » 1899 21 300 »

Es gingen nach Oesterreich-Ungarn	2300	Kilo
» Verein. St. v. Nord-Am.	1200	»
» Schweden	1100	»
» Schweiz	1000	»
» Freihafen Hamburg	300	»

4 700 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 1600 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 2200 »
gegen März 1900 33 100 Kilo
» » 1899 25 300 »

Es gingen nach den Niederlanden	600	Kilo
» Oesterreich-Ungarn	400	»

49 900 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 40 400 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 1 500 »
gegen März 1900 35 800 Kilo
» » 1899 20 600 »

Davon erhielten:

Grossbritannien	21 400	Kilo
Belgien	3 700	»

300 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen März 1900 600 Kilo.

65 900 Kilo **Konditorwaren,**
gegen März 1900 84 000 Kilo
» » 1899 59 700 »

Davon wurden ausgeführt nach:

Grossbritannien	11 200	Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w.	5 400	»
Niederl.-Indien u. s. w.	4 500	»

44 100 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 42 000 Kilo
gegen März 1900 43 300 Kilo
» » 1899 44 600 »

Davon erhielten:

Grossbritannien	40 200	Kilo

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
200 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen März 1900 500 Kilo
» » 1899 100 »

10 100 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),
gegen März 1900 11 600 Kilo
» » 1899 40 400 »

Die Ausfuhr lenkte sich nach:

Freihafen Hamburg	7600	Kilo
den Niederlanden	200	»

300 Kilo **Vanille,**
gegen März 1900 400 Kilo
» » 1899 — »

Es empfingen davon:

Oesterreich-Ungarn	100	Kilo
Russland	100	»

15 100 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)
gegen März 1900 9 400 Kilo
» » 1899 9 100 »

Es gingen nach der Schweiz	900	Kilo
» Freihafen Hamburg	800	»

Kaffeeschwindel.

In Kulmbach in Baiern, woher das dickflüssige dunkle Kulmbacher Bier kommt, sind kürzlich zwei Dutzend — oder mehr — Brauer verurteilt worden wegen Nahrungsmittelverfälschung. Das klingt fürchterlich, war aber ein Nichts. Die Leute hatten, um ihre Sude stets gleichmässig in der Farbe zu halten, einen färbenden Zusatz von Zuckerkulör (braunen Karamel) verwendet. Das durften sie — nach dem Gesetz — nicht, denn dieses schreibt vor, dass alles bairische Bier nur aus Hopfen, Malz und Wasser bestehen soll.

Aus reiner Wortklauberei trat hier eine Verurteilung ein, denn dass dieser Zusatz nicht erfolgt ist, um den Paragraph 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu verletzen, der den mit Strafe belegt, der »zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht« — ist doch wohl klar. Die Brauereien wollten, da es beim Brauen des dunklen Kulmbacher Bieres schier unmöglich ist, stets gleichmässig dunkle Sude zu bekommen, nichts anderes, als diese Gleichmässigkeit durch einen Zusatz von Zuckerkulör erzielen. Das war der Beweggrund.

Ein anderes Bild:

In unserer freien und Hansestadt Hamburg wird, seit Menschen Kaffee trinken mögen, ein grosser Kaffeehandel betrieben, und recht oft sausen hamburgische Kaffeehändler in Gummiradkutschen durch die Strassen. Das will sagen, der Kaffeehandel lohnt seinen Mann. Die Produktionskosten eines Zentners Kaffee sind — nach deutschem Gelde umgerechnet — ungefähr und im Durchschnitt 15—18 Mark, für Cacaobohnen 21—25 Mark. Was die deutschen Kaffee- und Cacaotrinker im Laufe der Zeiten dafür haben bezahlen müssen, kann jeder selbst nachrechnen. Hier interessiert zunächst nur die Frage, ob das im Kaffeehandel verdiente Geld mit gutem Gewissen beiseite gelegt werden kann, oder ob dabei manches vorkommt, das das Tageslicht nicht verträgt.

Wir kommen zu dieser Frage, weil kürzlich in Hamburg ein ganz merkwürdiges Gerichtsurteil abgegeben worden ist, das, nach unserer unmaassgeblichen Anforderung, auf den gesunden Menschenverstand einen merkwürdigen Eindruck machen muss.

Man höre: Das Gericht hat das Färben, das Manipulieren von rohem Kaffee als zulässig erklärt, dagegen soll das Färben von geröstetem Kaffee verboten sein.

Es muss zugegeben werden, dass seit Jahren gefärbte und »manipulierte« Kaffeebohnen im Handel sind; als ich noch ein A B C-Schütze war, wurden die Kaffeebohnen im Hause von meiner Mutter schon vor dem Rösten gewaschen, weil damals schon der Verdacht, man hätte es mit gefärbten Bohnen zu thun, bestand, weil das Wasser immer ganz grün beim Waschen wurde. — Das sind nun bald 40 Jahre her. Aber wird ein Schwindel geadelt durch das Alter? Wird eine fortgesetzte Betrügerei durch das Alter ein ehrliches Gewerbe?

Das hamburgische Gericht, gestützt auf die Aussagen von Sachverständigen, scheint dieser Ansicht zu sein, denn es hat die Angeklagten, die jahrelang aus buntscheckigem, gelbem und schwarzem Campinas-Kaffee durch Färben und Manipulieren (unter Manipulieren ist das Einpressen von Holzmehl in den Schnitt der Bohnen zu verstehen) solche Sorten gemacht, die von feinem Guatemala-, Portorico-, Costarica-Kaffee nicht zu unterscheiden waren, freigesprochen.

Was würde man in anderen Branchen sagen, wenn eine solche Anschauung überall Platz greifen würde. Was würde im Wege sein, wenn wir diesen Wink benutzten und im Hamburger Freihafen eine Anstalt zum Färben und Manipulieren von Cacaobohnen errichteten? Es sollte ein Leichtes sein, von der venezolanischen roten Erde Ladungen hierherzunehmen und damit Kamerunbohnen so zu »manipulieren«, dass sie dann in allen Ländern als »Caracasbohnen« verkauft werden könnten. Das wäre genau dasselbe. Hier »manipuliert« man aus Cacaobohnen die Provenienz, die man haben will, um höhere Preise zu erzielen, dort »manipuliert« man aus Campinas und Rio den feinsten Guatemala-Kaffee.

Und das sollte noch weiter erlaubt sein und den Schein weiter tragen, als wäre das kein raffinierter Schwindel?!

Frage man doch die manipulierenden Kaffeehändler folgendes: Was wollt Ihr mit dem Färben und dem Einkleben von Holzmehl in die Schnittflächen der Bohnen erreichen? —

Und frage man sie: Werden die Bohnen für den Konsum dadurch, dass Ihr sie blaugrün färbt und in die Schnitte Holzmehl klebt, für den Konsumenten besser? —

Sie werden antworten müssen: Nein, die Bohnen werden nicht besser für den Konsum durch die blaugrüne Farbe und den Holzmehlzusatz, sie werden im Gegenteil schlechter. Denn geröstete Farbe und geröstetes Holz schmecken scheusslich. Wir färben die schlecht aussehenden Bohnen, um einen besseren Preis dafür zu erzielen. Denn die von Natur besser, d. h. hübsch gleichfarbig

aussehenden Bohnen erzielen bessere Preise. Helfen wir nun mit Farbe und Holzmehl nach, dann kriegen wir annähernd die Preise, die man für die besseren Gattungen zahlen muss.

Ist das nun nicht »eine Täuschung im Handel und Verkehr« — wie sie in Paragraph 10 Absatz 1 des Nahrungsmittelgesetzes verboten worden ist? — Wird diese Manipulation nicht ausschliesslich zu dem Zwecke vorgenommen, um höhere Preise zu bekommen, als die Ware verdient? —

Wir wissen nicht, wie man hier im Zweifel sein kann. Wenn ein Schlachter sein rohes Fleisch oder seine Wurst färbt, wird er verurteilt. Der ordinäre Kaffee aber darf gefärbt und »manipuliert« werden? Das verstehe wer kann und — am Handel mit gefärbtem und manipuliertem Kaffee interessiert ist.

Wortzeichen-Register.

Im Verlage von F. A. Hoppen, Patentanwalt in Berlin, erscheint eine Zeitschrift: »Das Patent- und Zeichen-Wesen«, die in Nr. 1 des dritten Jahrganges übersichtlich zusammengereiht die »reinen Wortzeichen« bringt, die in der Zeit zwischen dem 1. Oktober 1894 bis zum 1. Januar 1901 für unsere Branche eingetragen worden sind. Wir glauben nicht umhin zu können, diese lange Reihe im Gordian vorzuführen, damit bei späterer Anmeldung in dieser Liste nachgesehen werden kann, ob das neu gewählte Wortzeichen nicht schon vorhanden ist.

Die reinen Wortzeichen

für Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Hefe und Backpulver (Kl. 26 d).

Admiral 30295 R. Berger, Poessneck.
Aegir 44828 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Aha 41479 Kaiser's Kaffeegeschäft, G m. b. H., Viersen.
Ahlert 40944 Koch & Wilcken, Hamburg.
Akka 30331 Hausen & Co., Kassel.
Alaska 33825 P. W. Gaedke, Hamburg.
Albisia 43464 Reese & Wichmann, Hamburg.
Alemannia 30610 R. Berger, Poessneck.
Alemannia-Hefe 41991 Nieschalke & Co., Berlin.
Aleuronat 40919 R. Gericke, Potsdam.
Alice 44477 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-Neustadt.
Alla 25131 M. B. von Donat, Berlin.
Alsterlust 36742 P. W. Gaedke, Hamburg.
Allzeit voran 28544 H. Trüller, Celle.
Allzeit voran 42749 O. Winde, Lützschena-Leipzig.
Amanda 36860 Hartwig & Vogel, Dresden.
Amato 38280 R. Berger, Poessneck.
Amazonen 41365 F. Sobtzick, Ratibor.
Ambrosia 20876 R. Gericke, Potsdam.
Ambrosia 29404 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Ambrosia 31641 C. Berger, Hannover.
Ambrosia 45295 C. Berger, Hannover.
Amor 30355 Flensburger Chocoladenfabrik m. b. H., Flensburg.
Anker-Hefe 45391 »Union« Leipziger Presshefefabriken und Kornbranntwein-Brennereien A.-G., Leipzig.
Antoinette 21887 J. G. Hauswaldt, Magdeburg.
Aphrodite 38852 Jordan & Timaeus, Dresden-N.
Apollo 35744 Hartwig & Vogel, Dresden.
Apollonia 37793 Jordan & Timaeus, Dresden-N.
Apropos 40385 H. Trüller, Celle.
Arminia 44230 R. Berger, Poessneck.
Artemis 38620 Jordan & Timaeus, Dresden-N.
Athene 38619 Jordan & Timaeus, Dresden-N.
Aulhorn 22806 Petzold & Aulhorn, Dresden.
Aurora 46733 Hachez & Co., Bremen.
Aurora-Cacao 45991 Bremer Chocoladefabrik, Bremen.
Avedyk-Brod 27473 E. Scheidel, Berlin.
Back-Monda 23872 Brown & Polson, Berlin.
Badenia 25031 Merck & Arens, Freiburg.
Bageela 18348 H. Trüller, Celle.
Bano 24516 Th. Reichardt, Halle.
Barbarossa 46678 H. Trüller, Celle.
Barde-Lebkuchen 8360 C. Bardeleben, Angermünde.
Barbarossa 38734 Moser & Cie, & W. Roth jr., G. m. b. H., Stuttgart.
Bavaria-Bier-Brezel 38807 J. Linnbrunner, Landshut.
Bendt's Nährbrot 19321 L. Bendt, Darmstadt.
Benefiz 46599 H. Trüller, Celle.
Berchta 37203 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Berger's 35827 R. Berger, Poessneck.
Berger's Consum 13304 R. Berger, Poessneck.
Berger's Germania-Cacao 31098 R. Berger, Poessneck.
Berger's Ideal 12538 R. Berger, Poessneck.
Berna 45362 J. Tobler, Bern.
Bismarck 43488 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken, vorm. F. Krietsch, Wurzen i. S.
Bismarck-Cacao 27946 Hartwig & Vogel, Dresden.
Bismarck-Chocolade 27929 Hartwig & Vogel, Dresden.
Bismarck-Cigarren 28091 Hartwig & Vogel, Dresden.
Blau-Veilchen 37962 Hartwig & Vogel, Dresden.
Blitz 3856 Gebr. Stollwerck Köln a. Rh.
Blitz-Backpulver 7949 Dr. W. Keim, Oestrich.
Blookers 40859 W. L. Schmidt, Berlin.
Blooker's HolländischerCacao 2941 W.L.Schmidt,Berlin.
Blooker's Melange 40947 W. L. Schmidt, Berlin.
Blooker's Theobroma 24629 W. L. Schmidt, Berlin.
Bornemann Gesundheitsbrot 42927 G. Bornemann, Hameln.
Borussia 46503 R. Poser, Halle a. S.
Boxer 46125 Elsässische Conservenfabrik und Import-Gesellschaft, Strassburg i. E.
Boxeur 46124 Elsässische Conservenfabrik und Import-Gesellschaft, Strassburg i. E.
Bruhns Kasseler Gold-Pudding-Pulver 24548 C. L. Bruhns, Kassel.
Bruhns Gold-Pudding 24550 C. L. Bruhns, Kassel.
Bruhns Gold-Pudding-Pulver 24555 C. L. Bruhns, Kassel.
Brunonia 29596 Wittekop & Co., Braunschweig.
Brunonia 30122 A. Körner jr., Braunschweig.
Brunsviga 31471 A. Körner jr., Braunschweig.
B. Sprengel & Co., 32926 Sprengel & Co., Hannover.
Bubi 40116 P. W. Gaedke, Hamburg.
Buren-Bomben 43501 Hartwig & Vogel, Dresden.
Buren-Siegeskuchen 44113 K. F. Welker, Glauchau.
Bürgermeister 43463 Reese & Wichmann, Hamburg.
Cacao Chouva 10298 E. Gross, Bordeaux.
Cacao Duclaud 33447 G. Duclaud Nachf., Berlin.
Cacao de Giorgi 38438 Gebr. de Giorgi, Frankfurt a. M.
Cacao Felsche 25792 W. Felsche, Leipzig.
Cacao Sanitas 26044 E. Kleefeld, Hannover.
Carac 43430 G. A. Lehmann, Wiesbaden.
Carlotta 41180 R. Berger, Poessneck.
Carmen 35131 Kuntze & Sohn, Halle.
Carmen 39737 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken, vorm. F. Krietsch, Wurzen.
Carola 41569 Lobeck & Co., Dresden-Löbtau.
Cellensia 34348 H. Trüller, Celle.
Cellini 36741 H. Trüller, Celle.
Cellonia 36446 H. Trüller, Celle.
Chinannas Schnitte 46075 F. Marschner, Dresden.

Chocolade de Giorgi 38439 Gebr. de Giorgi, Frankfurt a. M.
Chocolade Duclaud 33448 G. Duclaud Nachfl., Berlin.
Chocolade Felsche 25779 W. Felsche, Leipzig.
Chocolade Kleefeld 23221 E. Kleefeld, Hannover.
Chocolat Dauphin 27009 Petzold & Aulhorn, Dresden.
Choclait 40840 Kohler & fils, Lausanne.
Choka 30985 Gebhardt & Co., Halle.
Cocoats 28814 Hausen & Co, Kassel
Cocovena 26685 Hausen & Co., Kassel.
Concordia-Backpulver 37205 Th. Franz, Halle a. S.
Congress 27932 R. Berger, Poessneck.
Condor 32463 Behrmann & Co., G. m. b. H., Burgsteinfurt.
Coppernicus 32585 G. Weese, Thorn.
Corso 39422 Hartwig & Vogel, Dresden.
Daheim 28188 Hartwig & Vogel, Dresden.
David's Mignon-Cacao 45623 Fr. David Söhne, Halle a. S.
David's Mignon-Chocolade 45624 Fr. David Söhne, Halle a. S.
Dea 40841 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Delicador 41058 Hensel & Haenert, Halle a. S.
Dender-Brot 9982 W. Dender, Elberfeld.
Dendron 37388 W. Dender, Elberfeld.
Deutscher Michel 29410 W. Dender, Elberfeld.
Diadem 41217 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-N.
Diamant 46202 H. Trüller, Celle.
Diana 28489 Hartwig & Vogel, Dresden.
Dornröschen 46039 H. Trüller, Celle.
Dursthoff 25367 A.-G. Dresdener Presshefen- und Kornspiritus-Fabrik, Dresden.
Dr. Ebel's Kraft-Nährzucker 35549 Zuckerfabrik Hünfeld, G. m. b. H., Hünfeld.
Dr. Ebel's Kraftzucker 35550 Zuckerfabrik Hünfeld, G. m. b. H., Hünfeld.
Drei Gleichen 41698 Richter & Cie, Nürnberg.
Dresdensia 28688 Hartwig & Vogel, Dresden.
Dr. med. Disqués 18486 Hartwig & Vogel, Dresden.
Dr. med. Prager's Nährsalz-Hafer-Cacao 25389 Iltz & Kludt, Dresden.
Dr. med. Lahmann's 3250 Hewel & Veithen, Köln.
Dr. med. Lahmann's Nährsalz 4766 Hewel & Veithen, Köln.
Dr. Michaelis Eichel-Cacao 7821 Gebr. Stollwerck, Köln.
Dr. Niemann's Haematol-Cacao 38597 Gesellschaft für Gewinnung sero- und organotherapeutischer Präparate, G. m. b. H., Berlin.
Edda 31503 Petzold & Aulhorn, Dresden.
Edelweiss 46602 H. Trüller, Celle.
Eicao 28066 Fr. Roll, Edenkoben.
Ei des Columbus 42777 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Elephanten-Cacao 31369 Riquet & Co., Gautzsch-Leipzig.
Elephanten-Chocolade 31368 Riquet & Co., Gautzsch-Leipzig.
Elfen 37034 Moser & Cie., & W. Roth jr., G. m. b. H., Stuttgart.
Elly 45626 H. Trüller, Celle.
Elysée 37615 Hartwig & Vogel, Dresden.
Engelke's Nährzwieback 35666 G. Engelke, Hannover.
Entre Nous 45858 Th. Suchard, Lörrach i. B.
Erda 36518 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Erfrische Dich 43939 Stratemann & Meyer, Bielefeld.
Erica 36445 H. Trüller, Celle.
Esmeralda 39604 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Eulactol 35645 Sprengel & Co., Hannover.
Excellenz 45797 O. Rüger, Lockwitzgrund b. Dresden.
Excelsior 41959 Gebr. Fischer, Apolda.
Fackel 42949 Richter & Cie., Nürnberg.
Favorit 35133 Kuntze & Sohn, Halle a. S.
Favorit 40892 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-N.
Favorit 45429 H. Trüller, Celle.
Feen 39418 Bethge & Jordan, Magdeburg.
Ferron 37255 Richter & Cie., Nürnberg.
Fidelio 39913 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Figaro 39421 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken, vorm. F. Krietsch, Wurzen.
F. L. Cailler's Genunine Swiss Milk Chocolade 33931 Cailler & Co., Broc (Schweiz).
F. L. Cailler's Original Crémant Chocolade 33930 Cailler & Co., Broc (Schweiz).
Flotten 31788 Flensburger Chocoladenfabrik, G. m. b. H., Flensburg.
Flora 28320 Hartwig & Vogel, Dresden.
Flora 36498 H. J. C. Böhrnsen, Altona.
Fortschritt 46679 H. Trüller, Celle.
Fortuna 28225 Hartwig & Vogel, Dresden.
Fram 36349 Wanger & Co., Breslau.
Franz 40153 Th. Franz, Halle a. S.
Franz Sobtzick's 41111 F. Sobtzick, Ratibor.
Frauenlob 26449 Moser & Cie., G. m. b. H., Stuttgart.
Fr. Hensel & Haenert's Delecta-Kaffee 44585 Hensel & Haenert, Halle a. S.
Fricka 37202 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Friedrichs-Kron 40800 A. Friedrich, Erdmannsdorf i. S.
Friedrich Seyfried's Kaiserzwieback 28279 F. Seyfried, Rottweil.
Frosch 42455 L. van Rey, Aachen.
Galapeter 44830 Société des Chocolats au lait Peter, Vevey.
Gambrinus 35389 Richter & Cie, Rudolstadt i. Th.
Geisha 44586 O. Kretschmer, Leipzig.
Gericke 25701 R. Gericke, Potsdam.
Germanen 41059 R. Berger, Poessneck.
Germania 37390 R. Berger, Poessneck.
Germania-Hefe 39869 Dampf-Kornbrennerei und Presshefefabriken A.-G., Wandsbek.
Germea 41478 R. Berger, Poessneck.
Germinal 41633 R. Berger, Poessneck.
Gesundheit ist Reichtum 4763 Hewel & Veithen, Köln.
Giganto 43187 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-N.
Gischt 23950 F. Willumeit, Berlin.
Gloria 7155 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Gloria 22789 B. Schreiber, Dresden.
Gloria 32536 Hartwig & Vogel, Dresden.
Gloria 46245 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Glück auf 30027 Stratmann & Meyer, Bielefeld.
Goldina 33278 F. Abels, Krefeld.
Goliath 43277 Fr. David Söhne, Halle a. S.
Granaten 46601 H. Trüller, Celle.
Gretchen 37592 Moser & Cie., & W. Roth jr., G. m. b. H., Stuttgart.
Gutenberg 42991 C. Pecher, Detmold.
Hab mich gern 42391 Riquet & Co., Gautzsch-Leipzig.
Haeberlein 38847 H. Haeberlein, Nürnberg.
Hala 37458 B. Most, Halle a. S.
Halali 29738 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken, vorm. F. Krietsch, Wurzen.
Halb und Halb Reichardt's Haferkakao 25749 Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Halle a. S.
Halloria-Backpulver 29470 Th. Franz, Halle a. S.
Hamburger Leben 43465 Reese & Wichmann, Hamburg.
Hammonia 43940 M. Michelsohn, Karlsruhe.
Hannovera 25222 Sprengel & Co., Hannover.
Hannoversche Chocolade- und Cacao-Fabrik B. Sprengler & Co. 33543 Sprengler & Co., Hannover.
Hansa 26026 Jenckel & Co., Hamburg.
Hansa 44829 P. W. Gaedke, Hamburg.
Hartwig & Vogel's Chocoladen-Cigarillos 28087 Hartwig & Vogel, Dresden.
Hartwig & Vogel's Signora 28234 Hartwig & Vogel, Dresden.
Hartwig & Vogel's Sport-Cigaretten 28676 Hartwig & Vogel, Dresden.
Harry 31585 H. Trüller, Celle.
Hassan, 44827 Wittwe Hassan, Frankfurt a. M.
Hausen-Cacao 11859 Hausen & Co., Kassel.
Hausen's Eiweiss-Kakao 16032 Hausen & Co., Kassel.
Hausen's Hafer-Kakao 14847 Hausen & Co., Kassel.
Hausen's Hafer-Kakao-Mischung 16034 Hausen & Co., Kassel.
Hausen's Kasseler Hafer-Kakao 14849 Hausen & Co., Kassel.

(Fortsetzung folgt.)

Cacaobohnen-Markt.

Bericht vom 5. Mai 1901.

In der Preisstellung hat sich seit unserm letzten Bericht — Nr. 144, Seite 2671, vom 22. April — nichts geändert und auf unsere Rundfrage, gerichtet an die Stellen, wo man etwas wissen könnte, haben wir die Antwort erhalten, dass man weiter nichts weiss, als dass man augenblicklich an dem toten Punkt angekommen ist: weder nach vorne noch nach hinten will die Maschine. Nach hinten, nach unten kann die bewegende Kraft augenblicklich nicht, weil die Guayaquil-Ablader eine scharfe Bremse dem Markte angelegt haben; die Guayaquilleute sitzen auf hohem Pferde; sie wollen der Retirade nicht folgen, zu der auf dem Manöverfelde von den Sack-Bataillonen der Thomé- und Bahialeute geblasen werden musste. Nun, mir scheint, die Konsumenten können es abwarten, denn auch die Guayaquilbohnen sind dann ersetzbar, wenn ihr Preis nicht im Verhältnis zu ihren Nebenbuhlerinnen steht. Man fordert heute für Arriba 71 Mk. pro 50 Kilo, man kann feine Thomés heute mit 18,700 Reis oder umgerechnet zu einer Parität von 59 Mk. cif Hamburg übl. Cond. kaufen. Für courant Thomé ohne Einwurf zahlt man heute in Hamburg 54,50—55 Mk. Andere Sorten stehen im Verhältnis hierzu. Dass die Guayaquilleute im Preise so fest bleiben, trotz der hohen Ernte- oder Ausfuhrzahlen, erklärt man damit, dass von Europa aus in den letzten Monaten ganz bedeutende und viel zu grosse Abladeaufträge dorthin gelegt worden sind. Dadurch sind die Ablader und die Produzenten üppig geworden; ein grosser Teil ihrer Ernte geht somit in feste Hände zu festen, guten Preisen über, folglich brauchen sie mit dem Reste in den Preisen nicht sehr zu weichen. Einstweilen noch nicht! Haben aber die europäischen Konsumenten Vertrauen zu einer weiter weichenden Tendenz — wie wir es heute immer noch haben — so müssen die Guayaquilleute von ihrer Haussestimmung dadurch geheilt werden, dass man Aufträge zur direkten Abladung nicht weiter giebt, sondern es den Herren überlässt, mit ihren überreichlich geernteten Quantitäten in Europa am Markte zu erscheinen. Wir bitten die Zahlen, die weiter unten aufgeführt werden, zu berücksichtigen.

An dem heutigen, recht unsicheren Zustand hat keiner rechte Freude. Beinahe kann man sagen, dass diese Unsicherheit ihre umsatzhemmende Wirkung bis in die Sphäre des Dorfhökers ausübt. Keiner will sich recht mit Ware versorgen; jeder hat etwas von weichenden Cacaobohnenpreisen gehört und denkt nun, wenn er noch etwas wartet, bekommt er vielleicht seine Konsumchocolade und sein loses Cacaopulver ganz geschenkt; halb schenkt man ihm beides ja schon sonst und bei teuren Bohnenpreisen. Darum wäre es manchem Fabrikanten sogar nicht unwillkommen, wenn vier Wochen lang die Bohnenpreise fest, ja wohl gar anziehend sich gestalten würden. Dann hätte er eine Handhabe, seinen Reisenden und Agenten die steigende Tendenz als Mittel zur Erzielung von grösseren Abschlüssen warm empfehlen zu können.

Weiter berichten wir wie gewohnt:

London, den 27. April 1901.

Aus London wird unterm 27. April berichtet, dass bis zu jenem Tage 3994 Sack

Cacao für die am 30. April stattfindende Auktion angemeldet waren.

Auf der Auktion vom 23. April gelangte das kleinere Quantum von 3459 Sack zum Angebot, welches sich aus 1366 Sack Kolonienware und 2093 Sack fremden Sorten zusammensetzte. Von einer Nachfrage war kaum etwas zu merken und nur 1052 Sack wurden auf und seit der Auktion zu im allgemeinen festen Notierungen verkauft, nämlich:

488	Sack	Trinidad, schwarze	zu	45,50 Mk.
		mittel bis fein	»	67—70,50 »
42	»	Dominica	»	59—61,50 »
12	»	St. Lucia	»	62—63 »
10	»	St. Vincent, feurig rot	»	65—66 »
500	»	Guayaquil, Caraquez u. Machala	»	62—64,50 »
153	»	Grenada		wurden zurückgekauft.
50	»	Bahia		wurden zurückgekauft.
254	»	Samana		wurden zurückgekauft.
262	»	Puerto Cabello		wurden zurückgekauft.
548	»	Venezuela		wurden zurückgekauft.
99	»	Columbia		wurden zurückgekauft.
447	»	Ceylon		wurden zurückgekauft.

Auch das Privatgeschäft war still und nur kleine Verkäufe kamen zustande, worunter 300 Sack Guayaquil, Caraquez, zu 61,50—63,50 Mk.

Die Landungen in London während der letzten Woche betrugen 2713 Sack weniger und die Lieferungen 1582 Sack mehr als während derselben Woche des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 867 Sack verminderte, zeigt nun das entsprechend grössere Defizit von 9603 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 20. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	480	392	208	19376
Grenada	1015	1147	570	7493
Andere West-Ind.	147	158	—	3756
Ceylon u. Java	1715	246	324	16287
Guayaquil	50	722	263	28255
Brasilien u. Bahia	—	—	25	5026
Afrika	454	591	—	2941
Andere Ausländ.	279	360	1	5515
zusammen	4140	3616	1391	88649
gegen dieselbe Woche 1900	6853	2024	1401	98252

Grenada-Cacao. Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 11. April betrug in

1901/1900	34 632	Sack
1900/1899	41 042	»
1899/1898	40 653	»
1898/1897	42 244	»
1897/1896	41 316	»

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis zum 10. April nach folgenden Ländern betrug:

	Nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897—1898	42052	21644	27333	91029
1898—1899	51184	17156	38404	106745
1899—1900	49647	14006	16741	80394
1900—1901	29365	10193	25958	65516

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 16 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack 1901	Gelandet wurden Sack 1900	Englischer Konsum Sack 1901	Englischer Konsum Sack 1900	Export Sack 1901	Export Sack 1900	Lagerbestand Sack 1901	Lagerbestand Sack 1900	Lagerbestand Sack 1899
Kolonienware	61642	75737	47649	34231	11505	15531	46912	64232	65890
Auslandsware	28190	23812	26142	25894	6471	8574	41737	34020	45710
	89832	99549	73791	60125	17976	23905	88649	98252	111600

London, den 4. Mai 1901.

Aus London wird unterm 4. Mai berichtet, dass bis zu jenem Tage 1541 Sack Cacao für die am 7. Mai stattfindenden Auktionen angemeldet waren.

In der letzten Auktion kam das grössere Quantum von 4331 Sack zum Angebot, welches aus 2512 Sack Kolonienware (1067 Sack Trinidad) und 1819 Sack fremder Ware bestand. Die Nachfrage war schwach, ausgenommen für Trinidad und gut bis fein Grenada, welche im allgemeinen festere Preise erzielten. Trinidad erzielte sehr feste Preise; Grenada verkaufte sich langsam, ausgenommen die feineren Sorten, welche zu höheren Preisen weggingen. Ceylon war wiederum ganz unbegehrt und fast alles davon wurde zurückgekauft. Es wurden im ganzen 2135 Sack Cacao auf und seit der Auktion verkauft, nämlich:

728	Sack	Trinidad	zu	67,50—72 Mk.
423	»	Grenada	»	60—66,50 »
33	»	Dominica	»	59—62 »
68	»	Jamaica	»	61—63,50 »
6	»	St. Vincent	»	64,50 »
318	»	Guayaquil, hauptsächlich beschädigt und schwarz	»	37,50—52,50 »
142	»	Afrika	»	63,50—64 »
358	»	Samana	»	57,50—59 »
10	»	Columbia	»	62,50 »
49	»	Ceylon, feuer- und wasserbeschädigt	»	44—50 »
16	»	St. Lucia		wurden zurückgekauft.
50	»	Venezuela		wurden zurückgekauft.
19	»	Puerto Cabello		wurden zurückgekauft.

Das private Geschäft war sehr ruhig und es kam kaum ein Geschäft zu stande. Die Preise sind jedoch unverändert.

Die Lieferungen in London während der letzten Woche betrugen 2879 und die Landungen 774 Sack weniger als zur selben Zeit des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 1054 Sack vergrösserte, zeigt nun das entsprechend kleinere Defizit von 7498 Sack.

Die Cacaostatistik für London stellt sich für die mit dem 27. April endende Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1024	450	92	19858
Grenada	676	116	61	7992
Ander. West-Ind.	157	128	—	3785
Ceylon u. Java	276	104	434	16025
Guayaquil	2632	631	2262	27994
Brasilien u. Bahia	—	5	—	5021
Afrika	—	24	—	2917
Andere Ausländ.	680	23	61	6111
zusammen	5445	1481	2910	89703
gegen dieselbe Woche 1900	6219	4643	2627	97201

Guayaquil-Cacao. Die Guayaquil-Empfänge in der zweiten Hälfte des April betrugen 33 000 Ztr. in 1901, gegen 24 500 Ztr. in 1900, 51 061 Ztr. in 1899, 24 306 Ztr. in 1898. Im Ganzen per Januar — April 174 000 Ztr. gegen 122 450 Ztr. in 1900, 190 600 Ztr. in 1899 und 116 775 Ztr. in 1898.

Aus Le Hâvre wird für April folgende Cacaostatistik gegeben:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	216	120	3220
Trinidad	4320	2340	18790
Côte-Ferme	8650	7480	16983
Bahia	2187	1860	4762
Haiti	2170	1170	9025
Guayaquil	7820	6620	28045
Martinique	348	175	2626
Andere Sorten	4870	2920	14316
Zusammen	30581	22685	97767
gegen 1900	30166	21940	89098

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 17 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	63775	79855	48447	37182	12092	16937	47660	63793	64340
Auslandsware	31502	25913	26825	27586	8794	9595	42043	33408	44558
	95277	105768	75272	64768	20886	26532	89703	97201	108898

Cacaopulver, -Schalen u. s. w. In die Auktion am 7. Mai kommen:

167	Pkgs.	holländisches Cacaopulver	
50	»	englisches	»
12	»	französisches	»
89	»	Cacaomasse	
67	tons	Cadbury's Cacaoschalen.	

Paris, den 4. Mai 1901.

Die Einkünfte in Guayaquil betrugen im April:

64 250 Zentner { 58 500 Zentner Arriba; 3 500 » Balao; 2 250 » Machala }

gegen 50 000 Zentner im April 1900.

Die Produktion der vier ersten Monate erreichte also:

176 750 Ztr. in 1901
122 750 » » 1900 (Ernte 354 500 Ztr.)
189 750 » » 1899 (» 487,750 »)

Der Gang der gegenwärtigen Ernte lässt erkennen, dass dieselbe im ganzen die grösste von allen bis jetzt erreichten sein wird. Grosse Einkünfte sind für das nächste Vierteljahr zu erwarten, während aber auf dem Produktionsmarkte eine Haussestimmung, keinesfalls aber eine Baissestimmung vorherrscht.

Wir notieren heute bei einer Tendenz à la hausse:

Arriba s/ 22 bis s/ 23
Balao s/ 21 » s/ 22
Machala s/ $20^1/_2$ » s/ 21 } Kurs 191—196 Francs.

Auf dem europäischen Markte hat, wie es oft vorkommt, diese unzeitgemässe Hausse Einkaufs-Ordres zur Folge gehabt, welche nun ein Vorwand sein werden, die Preise weiter zu treiben, gleichsam zum Trotze der Stimmung, welche durch die grossen im Mai—Juli in Lissabon zu erwartenden St. Thomé-Zufuhren gemacht war.

Port of Spain, den 11. April 1901.

Die letzten 14 Tage waren ausserordentlich trocken und der dadurch der Ernte zugefügte Schaden wird von Tag zu Tag grösser. Im übrigen ist man der Meinung, dass der grösste Teil der jungen Früchte, welcher den Hauptteil der nächsten Ernte bilden sollte, total verloren ist.

Das Geschäft war seit dem Tage unseres letzten Zirkulars ein sehr beschränktes, und zwar einesteils wegen der Osterfeiertage und andererseits wegen der kleinen Einkünfte von den Pflanzungen. Die Baisse-Berichte aus Europa konnten wiederum keinen Einfluss auf unseren Markt haben, welcher, besonders in Hinsicht auf den Stand der Ernte, fest bleibt. Wir notieren daher noch wie in unserem letzten Zirkular:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter Roter (Salvador)	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

,Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 1532 Sack nach Europa und 2379 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 4311 Sack nach Europa und 2061 Sack nach den Vereinigten Staaten während derselben Periode des Vorjahres.

Unser Gesamt-Export von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	38 206	Sack
1900	73 936	»
1899	83 374	»
1898	65 376	»
1897	61 853	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	13 601	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	14 122	»	»	»	»	»
1899	28 597	»	»	»	»	»
1898	18 055	»	»	»	»	»
1897	25 149	»	»	»	»	»

Cacaozufuhren in Hamburg:

Vom 1. bis 30. April a. c. kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von Westindien	5 833	Sack
England	2 098	»
Frankreich	1 600	»
Lissabon	1 033	»
Brasilien	710	»
Amsterdam	702	»
New-York	166	»
Westküste Afrikas	127	»
Rotterdam	165	»
Antwerpen	50	»
Zusammen	12 484	Sack.

Cacaobutter.

Bericht vom 7. Mai 1901.

Wie in Nr. 144 auf Seite 2670 gemeldet worden ist, standen für die Auktionen am 7. Mai in London 55 000 Kilo und in Amsterdam 90 000 » Van Houten und 22 500 » Nebenmarken zum Verkauf.

In London hatte man bezahlt

im Januar	$17^1/_4$ pence pr. lb.	bei	75000	Kilo
» Februar	$15^1/_4$ » »	»	120000	»
» März	$15^3/_4$ » »	»	60000	»
» April	$13^5/_8$ » »	»	100000	»

und man bezahlte heute für

Mai $14^5/_8$ pence pr. lb. bei 55000 Kilo

Die Maipreise waren also um 1 d pr. lb., gleich 18 Pfg. pro Kilo, höher als die Aprilpreise.

Die Amsterdamer Auktionen zeigen für Van Houtens Butter das folgende Bild. Es wurden bezahlt

im Januar	87,62 cents pr. $^1/_2$ Ko.	bei	60000	Ko.
» Februar	85,42 » »	»	75000	»
» März	75,25 » »	»	120000	»
» April	71,75 » »	»	90000	»
und heute				
im Mai	77,50 » »	»	90000	»

Auch hier in Amsterdam also war bis jetzt der April für die Käufer der günstigste Monat. Seit zwei Jahren ist der Preis nicht so niedrig gewesen. Diese billige Periode hat nicht lange gedauert, denn bald nach der Amsterdamer Aprilauktion fingen die Preise an aufwärts zu gehen. Anscheinend aber haben die Cacaobutterfabrikanten auch diesmal von den höheren Preisen wenig Nutzen. Recht viele haben sich durch die bekannten Trics einer gewissen Amsterdamer Firma wiederum einschüchtern lassen und haben an Tagen, an denen der Marktpreis auf 2,50 Mk. für exportierte deutsche Butter stand, noch zu 235—238 ÷ 1 Prozent Cassa und 1 Prozent Kommission verkauft. Wir gönnen den Fabrikanten, die Butter kaufen müssen, von Herzen richtige und billige Butterpreise, aber wir müssen die heutige Art der Preisfeststellung deutscher Butter, die ganz abhängig ist von der Stimmung des Verkäufers und der Rücksichtslosigkeit des Einkäufers, für höchst fehlerhaft halten.

Preisschwankungen, Preisdifferenzen in den Forderungen der einzelnen Fabrikanten von oft 15—25 Mark bei 100 Kilo Cacaobutter gehören in Deutschland zu den Alltagsgeschichten. Meist merken die Verkäufer es nicht, dass sie weit unter dem Markte stehen. So etwas kann in Holland und in England, wo bestimmte Makler den Verkauf der ganzen Butter in Händen haben, wo ein Käufer ohne Makler keinen Ballen Cacaobutter direkt vom Fabrikanten bekommen kann, nicht passieren.

Von den Nebenmarken erzielten Helmbutter heute $77^1/_4$ cents, Dejongbutter 77 cents, von Mignonbutter wurden nur 2000 Kilo mit 77 cents verkauft, der Rest wurde zurückgezogen, was sehr verständig war.

Für prima deutsche Marken wird ein Exportpreis von 260—262 Mark, ein Inlandspreis von 297—298 Mark pro 100 Kilo gelten. Grosse Vorräte sind nirgends sichtbar; wenn grössere Aufträge in Deutschland untergebracht sein wollen, so könnte das nur unter Schwierigkeiten und bei jedenfalls weiter steigenden Preisen möglich sein.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft „Victoria“ in Kamerun.

Alfred Prinz zu Loewenstein-Wertheim-Freudenberg, Vorsitzender des Aufsichtsrats der Westafrikanischen Pflanzungs-Gesellschaft Victoria hat in der letzten Generalversammlung den Aktionären den folgenden Bericht erstattet. Er ist zwar — zum Abdruck im Gordian — etwas lang, aber unsere Industrie muss sich über den Gang der Geschäfte ihrer Vordermänner, ihrer Bohnenlieferanten, informieren, so gut dies möglich ist. Thut sie es nicht, dann muss sie sich ganz darauf verlassen, was ihnen aus den Kreisen der in der Bohnenproduktion und im Bohnenhandel stehenden Leute mitgeteilt wird.

Der Bericht lautet wie folgt:

Leitung.

Die Leitung der Pflanzungen ruhte im Jahre 1900 in den Händen der Herren Bornmüller, van de Loo und Stolzenburg. Ausserdem wurden durchschnittlich 30 Europäer in Victoria durch uns beschäftigt.

Pflanzungen.

Der Stand der Pflanzungen am 31. Dezember 1900 ergiebt folgendes Resultat.

Insgesamt in Kultur genommen resp. gerodet waren ca. 1080 ha, wovon auf Bauplätze, Weiden, Gemüsegärten, Maisfelder, Wege u. s. w. ca. 80 ha entfallen, wahrend ca. 1000 ha mit 500000 Cacaobäumen bepflanzt resp. vorbereitet waren.

Von diesen 500000 Bäumen sind aber wegen stellenweiser ungünstiger Bodenverhältnisse ca. 10% abzuschreiben, sodass mit nur ca. 450000 Bäumen per ultimo 1900 gerechnet werden konnte.

Für die Beurteilung der Entwickelung und der Kosten der Pflanzungen sowie des Alters der einzelnen Jahrgänge und deren Gesamt-Ertrag dürfte die nachstehende Tabelle maassgebend sein, wobei berücksichtigt werden muss, dass der Baum mit Ende des dritten Jahres in Victoria mässig zu tragen beginnt.

Jahrgang	Zahl der gepflanzten Bäume	Grösse der Ernte 50 Kilo-Säcke	Durchschnittserlös per 100 kg Mk.
1894—96	ca. 13000	—	—
1897 . . .	» 40000	4	134,—
1898 . . .	» 160000	69	135,50
1899 . . .	» 205000	121	123,—
1900 . . .	» 32000	230	133,50
Summa:	450000 Bäume.		

Auf diese 450000 Bäume wurden bis Ende 1900 nach Ausweis der Bilanz Mk. 1150225,55 verwendet. Somit steht der Baum mit durchschnittlich ca. Mk. 2,55 zu Buche und es ergiebt sich für die einzelnen Jahrgänge, ohne Anrechnung der Unkosten für Gebäude, Landerwerb und des Zinsverlustes u. s. w. ein Selbstkostenpreis von ca.:

Mk. 3,25 für den fünfjährigen Baum
» 3,— » » vier » »
» 2,75 » » drei » »
» 2,50 » » zwei » »
» 2,— » » ein » »

Entwickelung des Unternehmens.

Für das Jahr 1900 war der Ausbau des ganzen Küstenstreifens bis zur Westgrenze an die Bibundi-Gesellschaft durch Schaffung der N'geme-Pflanzung vorgesehen; ein Plan, der leider durch verschiedene ungünstige Umstände, als schwierige Arbeiterverhältnisse zu Beginn des Jahres, schwere Regenzeit und Erkrankungen der leitenden Beamten, nicht zur Ausführung gebracht werden konnte, wie wir dies schon in unserem Berichte pro 1899 befürchteten.

Arbeiterverhältnisse.

Unter trüben Aussichten trat die Gesellschaft in das Jahr 1900; denn der Aufruhr in Kamerun schnitt den Zuzug der Jaunde und Bali zur Küste gänzlich ab, und mit nur wenigen Hundert zur Verfügung stehenden Leuten musste das Geschaffene erhalten werden. Doch gelang es dem energischen Wirken der Schutztruppe, gegen Mitte des Jahres Friede und Ruhe in den aufständischen Gebieten zu schaffen, sodass in der Arbeiterfrage gegen Ende des Jahres 1900 eine wesentliche Besserung eintrat und namentlich die Bali zahlreicher wieder zur Küste kamen. —

Durch Einrichtung eines grösseren Krankenhauses, successive Anpflanzung von ca. 400000 Bananen, Vergrösserung der Arbeiterhäuser u. s. w. u. s. w. glaubt die Gesellschaft in der Besserung der Lage ihrer Arbeiter wieder einen Schritt vorwärts gethan zu haben.

Nach wie vor ist aufs strengste darauf geachtet worden, dass die Arbeiter gut und angemessen verpflegt und keinerlei Misshandlungen von weissen oder schwarzen Aufsehern ausgesetzt waren.

Die Sterblichkeit der Schwarzen ist gegen frühere Jahre ganz erheblich zurückgegangen. So können wir mit Genugthuung konstatieren, dass von den im abgelaufenen Jahre von Herrn Kionka beschafften ca. 300 Bali-Arbeitern kein einziger gestorben, während in früheren Jahren die Mortalität dieser Grasland-Völker, für welche wir eine zuträgliche Kost noch nicht hatten, eine unverhältnismässig grosse gewesen ist.

Trockenhaus.

Neben dem Bau einer grösseren Sonnentrocknungsanlage haben wir uns für das laufende Jahr zur Anlage einer Guardiolas' Patent Cocoa drying Mashine der Firma John Gordon & Co. in London entschlossen.

Unser Mayfart'scher Cacao-Dörr-Apparat arbeitete auch im Berichtsjahre wieder recht gut, genügt aber für die Zukunft nicht mehr.

Ernte.

Abgesehen davon, dass wir das Saatgut für die Neupflanzungen zum Teil von unseren Bäumen ernteten, wurden 230 Sack Cacao auf den Markt gebracht, für welche wir nach Abzug von Fracht, Assekuranz u. s. w. u. s. w. Mk. 13825,60 vereinnahmten.

Der Cacao-Preis war in der ersten Hälfte des Geschäftsjahres ein hoher, gegen Ende des Jahres verflaute er sehr.

Reisen.

Herr Dr. Preuss hat uns von seiner Reise weitere hochwichtige Berichte eingesandt, für welche wir ihm sehr verpflichtet sind.

Herr Kionka brachte eine Expedition nach Bali im Mai-Juni in erfolgreicher Weise zur Ausführung, nachdem sein im Januar nach der Ermordung Conraus unternommener Marsch nach Bali bei Ikiliwindi scheiterte.

Das Mitglied unseres Aufsichtsrats, Herr Victor Hoesch unterzog sich der Aufgabe einer mehrmonatlichen Inspektion der Pflanzungen.

Der erkrankte Vorstand, Herr Bornmüller, versuchte vergeblich auf einer Erholungsreise nach dem Süden Genesung zu finden.

Der Vorstand Herr van de Loo musste eine Reise nach Europa machen, um seine schwer erkrankte Familie nach Hause zu geleiten.

Urlaubs- und Erholungsreisen machten auf unsere Kosten ferner die Beamten Stolzenburg, Hoppe Kionka II, Steinhausen, Refior und Wiese.

Beamte.

Der Wechsel der Beamten stellt sich im Berichtsjahre infolge des ungesunden Klimas auf ca. 50% gegen 80% im Vorjahre. Wir mussten 19 erkrankte Beamte oder deren Familie auf unsere Kosten heimsenden gegen 12 Beamte im Vorjahre.

Es starben am Fieber 6 Beamte gegen 4 Beamte im Vorjahre, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dass sich die Durchschnittszahl der anwesenden Beamten von 20 auf 30 erhöhte. —

Handels-Abteilung.

Wie wir schon im letzten Geschäftsbericht bemerkten, haben wir im abgelaufenen Jahre neben dem Plantagenbau gemäss § 2 unserer Statuten auch dem Handelsgeschäfte grössere Aufmerksamkeit geschenkt und neben dem Handelshause in Buea auch Faktoreien in Molyko und Bali errichtet. —

Durch diese Faktoreien ist es gelungen, in nähere Berührung mit den Eingeborenen zu treten und sie zu veranlassen, bei uns zu arbeiten.

Sowie die Eingeborenen die Möglichkeit erkannten, ihren Monatslohn in für sie brauchbare Waren bei uns umzusetzen, stellte sich auch Arbeitslust ein und allmählich lernen sie, mit steigenden Bedürfnissen, den Wert der Arbeit resp. des Geldes kennen. —

Der Gewinn der Handels-Abteilung nach Abschreibung der Unkosten ist ein minimaler und beträgt nur Mk. 14 862,58, da wir im Interesse der Beamten und Arbeiter einen sehr geringen Aufschlag auf alle Artikel nehmen. —

Zollbefreiung.

Der Deutschen Kolonial-Gesellschaft sind wir für ihr energisches, hoffentlich erfolgreiches Eintreten zur Herbeiführung einer Zollvergünstigung auf deutsch-koloniale Erzeugnisse verpflichtet. Unter Berücksichtigung der grossen Schwierigkeiten, mit denen die jungen Pflanzungs-Unternehmungen in Kamerun zu kämpfen haben, erscheint es uns nach wie vor angebracht, dass unsere tropischen Plantagen-Produkte von Eingangszöllen in Deutschland befreit oder wenigstens alle Gegenstände, welcher wir für unsere Pflanzungen oder zum Unterhalte unserer Arbeiter benötigen, zollfrei nach Kamerun eingeführt werden dürfen. Wir wiederholen, was wir schon im vorigen Jahresbericht gesagt:

»Unsere Unkosten für Landerwerb, Vermessungen, Grundbuch-Eintragungen, Gerichtskosten, Krankenpflege, Wege-Anlagen u. s. w. in der in bezug auf auf Pacifizierung, Strassenbau, Kabelgebühren u. s. w. am stiefmütterlichsten behandelten Kolonie Kamerun sind so erhebliche und haben unsere finanziellen Mittel so sehr in Anspruch genommen, dass eine Aufhebung der Zollgebühren uns in etwas über die für alle Kameruner Pflanzungen sehr ernst liegenden Verhältnisse hinweghelfen würde.«

Allein im Jahre 1900 haben wir an Zöllen und Abgaben an die Regierung zu Kamerun Mk. 28 606,33 gezahlt. Diese Zahl als Durchschnitt genommen macht ohne die für Landerwerb u. s. w. gezahlten Summen Mk. 114 425,32 in den vier ersten Jahren unseres Bestehens.

Für eine Gesellschaft, die auf Jahre hinaus nicht einmal ihr Anlagekapital minimal zu verzinsen in der Lage ist, fürwahr eine all zu hohe Belastung, und dies umsomehr, da bei der Einfuhr aus Kamerun nach Deutschland unsere Produkte ebenfalls verzollt werden. (Cacao Mk. 35,— per 100 kg.)

Durch eine Ermässigung des so hohen Cacaozolles würde der Cacaoverbrauch in Deutschland zweifelsohne gefördert und dieses gesunde Produkt auch dem kleinen Manne zugänglich werden. Somit sprechen auch noch sozialpolitische Erwägungen für eine Ermässigung des Zolles. —

(Fortsetzung folgt.)





Allerlei.

Aus Glasgow schreibt man uns:

»In der Hoffnung, dass folgende Zeilen von Interesse sein werden, erlaube ich mir Ihnen folgenden Bericht von der hiesigen Weltausstellung zukommen zu lassen.

Gestern, am 25. April, war Press-review, und soweit bis jetzt berichtet, hat man nur lobenswertes über die Ausstellungsgebäude und -Anlagen, sowie den Exhibits gehört. Die Zuckerwaren- und Chocoladen-Industrie ist verhältnismässig besonders stark vertreten. Als manufacturing Confectioners sind besonders zu bezeichnen Messrs. Stewart & Joung, Assafrey und Bermaline Bakery, welche Chocoladen, Cacao und Zuckerwaren anfertigen. Lehmann benutzt die Gelegenheit, mit Assafrey seine Maschinen zu zeigen und finden wir seine wohlbekannten jedoch etwas veralteten Melangeur, Mühle und Dreiwalzenmaschine, eine verbesserte Cacaopresse und eine automatische Entluftungs- und Teilmaschine. Der Platz ist sehr klein und die Maschinen zusammengedrängt, worauf jedenfalls die schlechte und unpraktische Gruppierung zurückzuführen ist.

Stewart & Joung haben den grössten Platz, ungefähr 140 bez. 50 Fuss, und soviel wie ich gehört und ein Treppengang zeigt, ebensoviel unterirdisch. Alles ist sehr reinlich und praktisch eingerichtet und verdient speziell die mechanische Karamelküche mit Vacuumapparat besondere Beachtung. John Gray & Co. (Ltd.) fabrizieren Dragées in kleinem Maassstabe. The Bermaline Bakery Co. arbeiten mit einem winzigen Melangeur, jedenfalls nur um zu zeigen, welche Maschinen benutzt und wie Chocolade angefertigt wird. Alle oben erwähnten Stände befinden sich in der Maschinenhalle. In der Industriehalle haben ausgestellt Fry & Son, Bristol, und John Buchanan & Bros. (Ltd.). Die letztgenannte Firma verdient spezielle Erwähnung, da die ausgestellten Waren und Kunstwerke beweisen, welche Fortschritte diese Firma in den letzten Jahren gemacht hat. Bis vor einigen Jahren wurden dort nur ausschliesslich billigere Massenartikel angefertigt. Als etwas neues in unserer Branche muss speziell das Schaustück: Eine Eisbärengruppe in Lebensgrösse (Marzipan) erwähnt werden. Es ist

ein Kunstwerk ersten Ranges und bildet mit der aus Kristallzucker gebildeten Grotte einen angenehmen Gegensatz zu den Chocoladen, Sourries, Fondants u. s. w. Ueberhaupt sind die Chocoladen und Marzipanarbeiten dieser Firma Meisterwerke und konnte die letztjährige Pariser Ausstellung nichts derartiges aufweisen. Auch verdient die originelle Ausstattung und Gruppierung besondere Anerkennung, speziell das Chocoladen-Monument und die an Spalierbäumen wachsenden Trauben, Aepfel, Apricosen, Apfelsinen und Zitronen aus Marzipan. Wie wir aus guter Quelle erfahren, ist die Leitung der Fabrik in den Händen von Deutschen.«

Aus einer Oesterreichischen Konditorzeitung: Die Erste böhmische orientalische Zuckerwaren- und Chocoladefabrik in den Königlichen Weinbergen A. Marsner geht in nächster Zeit in den Besitz der sich neu konstituierenden »Ersten böhmischen Aktiengesellschaft für orientalische Zuckerwaren und Chocolade auf den Königlichen Weinbergen« über und ein Teil ihrer Aktien ist zum Verkaufe ausgeboten. Dieses bekannte Fabriksunternehmen nimmt auf den österreichischen Märkten eine der wichtigsten Stellen ein, und bis im Fortschritte der Zeit neue Ansichten durchdringen, welche alte Vorurteile verdrängen werden, wird dieses Etablissement die erste Stelle einnehmen. Davon, wie dieses Etablissement wächst, belehren uns am besten der Statistik der Fabrik selbst entnommene Zahlen, von deren Richtigkeit jedermann im Etablissement selbst sich zu überzeugen freisteht.

Bis zu der Zeit, bevor die Fabrik auf die Erzeugung von Chocolade eingerichtet wurde, erreichte ihr Total-Geschäftsumsatz, trotz des bedeutenden Absatzes von Brauselimonade-Bonbons und orientalischen Zuckerwaren nicht einmal 3 000 000 Kronen. Doch schon ein Jahr nach Einführung der Chocolade-Fabrikation wurden 3 000 000 Kronen überschritten und derselbe betrug im Jahre 1898 4 396 258,10 Kronen, im Jahre 1899 6 280 296,05 Kronen, im Jahre 1900 8 272 938,50 Kronen und ist beständig in andauerndem Steigen begriffen.

Einen interessanten Einblick in die Entwickelung des Konsums von Chocolade und Chocoladepräparaten und hiermit auch in das Wachstum des erwähnten Fabriketablissements gewähren auch die Zahlen über die Menge der in die weite Welt expedierten Sendungen dieses Etablissements. Da begegnen wir interessanten Daten, welche uns über die Riesenschritte, mit denen der Handel des Etablissements vorwärts schreitet, belehren. Im Jahre 1897 wurden aus der Fabrik nicht einmal ganze 9000 Bahnsendungen expediert, während im Jahre 1898 bereits 10 512 Kisten, im Jahre 1899 13 145 Kisten, im Jahre 1900 17 277 Kisten versendet wurden, und wenn nicht alle Zeichen trügen, so wird die Bahnexpedition dieser Fabrik heuer die respektable Höhe von 20 000 Kisten erreichen. Einen nicht geringeren Aufschwung weist die Expedition der Postpackete auf, welche im verflossenen Jahre mehr als 30 000 Postkolli betrug. Die Aussichten in die Zukunft, sowohl, was den Verbrauch von Cacao- und Chocoladeerzeugnissen, als auch die Entwickelung des Unternehmens anbelangt, sind völlig befriedigend. Die Verbesserung der Qualität, die Einführung neuer Formen und Ausstattung der Chocoladewaren werden gewiss ihr Ziel, die weitere Hebung des Konsums der Cacaopräparate, nicht verfehlen. Das kann selbstverständlich nicht ohne Wirkung auf die Prosperität der Ersten böhmischen Fabrik für orientalische Zuckerwaren und Chocolade bleiben, die, aufs modernste eingerichtet, mit vorzüglichen Maschinen neuester Systeme ausgestattet ist, über ein geschultes Fachpersonal, wie selten ein anderes Etablissement, verfügt, und da ihre Leitung in den geschickten Händen des Herrn F. Marsner ruht, der durch die erzielten Erfolge bewiesen hat, was eine zielbewusste Leitung in einem Industrieunternehmen vermag, sich gewiss nicht — wenigstens nicht in absehbarer Zeit — das Recht, in die Reihe der ersten Chocolade-Fabriken Oesterreichs gezählt werden zu können, und zwar umsoweniger entreissen lassen wird, als die Bestrebungen dieses Etablissements durch die thätige Beteiligung fast von den meisten inländischen Interessenten auf diesem Gebiete unterstützt werden. Unter solchen Umständen darf man mit der grössten Wahrscheinlichkeit behaupten, dass die Rentabilität dieses Fabriketablissements für die weitere Zukunft gesichert ist und dass alle, die ihr Kapital auf bessere, als die landläufigen Zinsen anlegen wollen, wohl daran thun werden, wenn sie diesem Unternehmen ihre Aufmerksamkeit widmen.

In Anerkennung der Verdienste, unsere Kolonien in dem Wettbewerb der Kulturarbeit mit anderen Nationen leistungsfähig und die Erzeugnisse dem deutschen Vaterlande nutzbar zu machen, ist der Begründer und Leiter des »Deutschen Kolonialhauses«, Herr Bruno Antelmann in Berlin, zum Hoflieferanten Seiner Majestät des Kaisers und Königs ernannt worden. Eine gleiche Auszeichnung besitzt derselbe bereits von dem Förderer der kolonialen Sache, Sr. Königlichen Hoheit dem Grossherzog zu Mecklenburg-Schwerin.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft Victoria, Berlin und Kamerun. Am Schluss des Geschäftsjahres 1900 waren laut dem uns vorliegenden Geschäftsbericht rund 1080 Hektar in Kultur genommen und davon 1000 Hektar mit etwa 450 000 Cacaobäumen bepflanzt. Da die Pflanzung mit 1 150 225 Mk. bewertet ist, so steht der Baum durchschnittlich mit 2,55 Mk. zu Buch. Die Arbeiterverhältnisse, die zeitweise infolge des Aufstandes in Kamerun sehr schlecht lagen, haben sich gegen Jahresschluss wesentlich gebessert. Das Saatgut für die Neupflanzungen wurde zum Teil von den Bäumen der Gesellschaft geerntet. An den Markt wurden 230 (im Vorjahre 121) Sack Cacao gebracht und dafür nach Abzug von Fracht, Versicherung u. s. w. 13 825 Mk. (6854) vereinnahmt. Neben dem Handelshause in Buea wurden Faktoreien in Molyko und Bali errichtet und dadurch nähere Fühlung mit den Eingeborenen genommen. Der Gewinn der Handelsabteilung beträgt nach Abzug der Unkosten nur 14 862 Mk., da im Interesse der Arbeiter und Beamten alle Artikel nur mit geringem Aufschlag verkauft werden. An Zöllen und Abgaben waren an die Regierung in Kamerun 28 606 Mk. zu zahlen. Der Bericht tritt angesichts dieser hohen Belastung für eine Ermässigung des hohen Cacaozolles ein, den die Gesellschaft bei der Einfuhr ihrer Erzeugnisse nach Deutschland zu zahlen hat. Die Gesellschaft besitzt insgesamt 10 745 Hektar Land, die mit 210 000 Mk. zu Buch stehen. Das rechnungsmässige Ergebnis des Geschäftsjahres ist nach 39 508 Mk. Abschreibungen ein Verlust von 1793 Mk., wodurch sich der aus dem Vorjahr übernommene Verlust auf 7025 Mk. erhöht. Von dem 2 500 000 Mk. betragenden Aktienkapital sind 2 125 000 Mk. eingezahlt.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft „Bibundi“. Die in der letzten Hauptversammlung beschlossene Erhöhung des Stammkapitals hat durch die Ausgabe von 600 Vorzugsaktien à 1000 Mk. ihre Erledigung gefunden. Vorgesehen war bekanntlich die Erhöhung des Grundkapitals von 1 500 000 Mk. auf 2 250 000 Mk., also um 750 000 Mk. Von den zur Ausgabe gelangten 600 Vorzugsaktien sind 25% bar eingefordert.

Das Kolonialhaus Karl Eisengräber, Halle a. S.—Leipzig. Ein sichtbares Zeichen nicht nur für das Interesse aller Gesellschaftsschichten an der deutsch-kolonialen Sache, sondern auch für die Vorzüglichkeit der deutschen Kolonialerzeugnisse ist die wieder erfolgte Vergrösserung des bekannten Kolonialhauses Karl Eisengräber. Nachdem erst kürzlich in Leipzig ein eigenes Zweiggeschäft in der Hainstrasse 3 errichtet werden konnte, wird ein weiteres gegenwärtig in Dresden vorbereitet. Die gewaltige Ausdehnung des Postversandes und Bahngutverkehres hat es zur Notwendigkeit gemacht, die Hallischen Versandabteilungen und Hauptläger in bedeutend erweiterte Räume zu verlegen.

Ebenso mehrt sich, besonders in Süd- und Mitteldeutschland, die Anzahl der Vertriebsstellen, welche das Kolonialhaus nachgerade in allen Städten des Reiches ins Leben zu rufen gedenkt, und es ist nur zu wünschen, dass das redliche Bestreben des Hauses, immer mehr die deutschen Uebersee-Erzeugnisse dem deutschen Haushalte zuzuführen, auch fernerhin von gleich gutem Erfolge begleitet sein möge.

Das Kolonialhaus, welches der Aufsicht der Hallischen Abteilung der Deutschen Kolonialgesellschaft unterstellt ist, liefert Probe-Pakete mit Waren aus unseren Siedelungen überall hin für 10 Mk. portofrei, ebenso versendet es kostenlos auf Wunsch das bekannte, modern ausgestattete Preisverzeichnis, jedoch geschieht der Versand der deutschen Kolonialerzeugnisse nur ab Halle a. S.

(Aus dem »Tropenpflanzer«.)

Aus Posen: In den Besitz der Firma Emanuel Lipschitz ging das Herrn Adolf Simon gehörige, Grabenstrasse 14, gelegene Grundstück über. Auf dem 7000 qm grossen Terrain beabsichtigt ein Berliner Etablissement eine Cacao- und Chocoladenfabrik zu errichten, während ausserdem noch Verhandlungen über den Bau einer Oelfabrik auf demselben Gelände schweben.

Aus Dirschau: Die »Ostdeutsche Bisquit- und Waffelfabrik-Genossenschaft« hielt hier ihre erste Hauptversammlung ab, welche von Herrn Zuckerdirektor Wessel eröffnet wurde. Vertreten waren 50 Gesellschafter mit mehr als 1000 Stimmen. Zunächst erfolgte die Aufnahme von sechs neuen Gesellschaftern, sodass bis jetzt rund 100000 Mark gezeichnet sind. Dann folgte die Annahme des Gesellschaftsvertrages und die Wahl des Aufsichtsrates. Ausserdem wurden die Wahlen der Herren Stadtrat Klink zum Direktor, Buchhalter Zöllner zum Stellvertreter und Dertel-Wurzen zum technischen Fabrikleiter bestätigt.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✻ Eiserner Bestand! ✻ Fast unverwüstlich!

Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

18 Liter

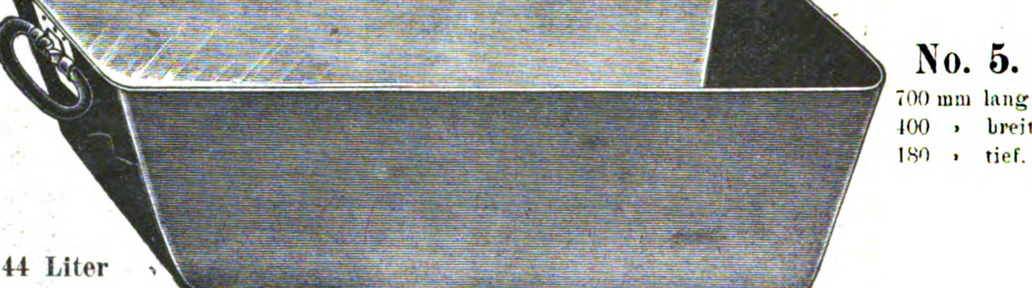
No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.

20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.

23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



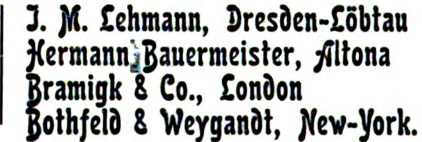
44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Eingedickte Farben für Vacuum-Kocherei ausserordentlich zweckentsprechend.

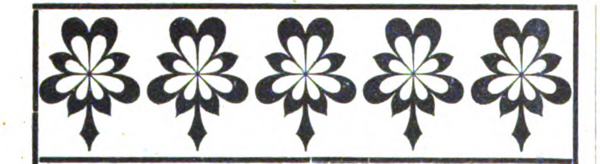
F. Giesel & Co.
DRESDEN-A.

Special-Fabrik mit Dampfbetrieb
giftfreier Farben für Genusszwecke
dem Gesetz vom 5. Juli 1887 entsprechend.

Hochfeine Natur-Frucht-Aromas
zu Fondants, Rocks und Drops und andere Arten Bonbons
aeth. Oele, Essenzen und Gewürz-Extracte.
Chocoladen-, Marzipan- & Glasur-Lacke.

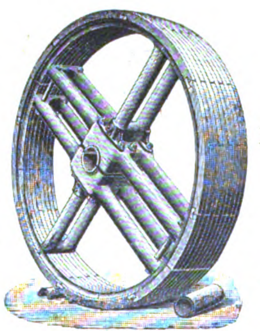
F. S. JAHN. X. A. DRESDEN-N

Cachou u. Salmiaktabletten in vorzüglichen Qualitäten. **Lakritzen-Präparate**



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraftübertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger
Dresden, Sachsenplatz.

PETER KÜPPER, Aachen,
Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.

Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Herrn Peter Küpper, Aachen.

Nachdem ich Ihre heizbare Teig-, Misch- und Knetmaschine nunmehr mehrere Monate in Betrieb habe, bestätige Ihnen gerne, dass selbige sich vorzüglich zur Herstellung von Chocoladen und Couvertüren eignet, wenn die zur Verwendung kommenden Rohmaterialien bis zum genügenden Feinheitsgrad vorgemahlen sind. Bei kleinerem Kraftbedarf lässt sich in der mir gelieferten Maschine das vierfache Quantum in annähernd der gleichen Zeit verarbeiten, wie es auf den grössten in Gebrauch befindlichen Melangeuren möglich ist, weshalb Ihre Maschine sich bei kleinem Zeit- und Kraftbetrieb durch grosse Leistungsfähigkeit auszeichnet.

Hochachtungsvoll
Leonard Monheim
Cacao- und Chocoladenfabrik.

Aachen, den 16. September 1898.

Inhalt dieser Nummer:

Zukunftszoll auf Cacaowaren.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat sich auf seinem letzten Verbandstage mit der Frage beschäftigt, welche Rückvergütungssätze bei der Ausfuhr deutscher Cacaofabrikate dann gefordert werden müssen, wenn der Zoll für Bohnen von 35 Mk. auf 20 Mk. pr. 100 Kilo ermässigt werden sollte, was ja, wie bekannt, von allen Seiten angestrebt wird.

Der Vorstand des Verbandes hatte längere Zeit vor dem letzten Verbandstage seine Mitglieder ersucht, sich zu dieser Frage zu äussern und er hat schliesslich die Berechnungen angenommen, die Herr Rob. Wichmann von der Firma Reese & Wichmann, Hamburg, aufgestellt hat. An die Mitglieder ist aus diesem Anlass der folgende Aufsatz verteilt worden:

›Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten.
Zu Punkt 4 der Tagesordnung des Verbandstages am 20. April 1901.
Zoll auf Cacaowaren.

›Auf den Verbandstagen in Goslar im Jahre 1898, in Kassel im Jahre 1899 und in Weimar im Jahre 1900 sind die Wünsche der Cacaowaren-Industrie für den neuen deutschen Zolltarif eingehend besprochen und dann ausführlich begründet den zuständigen Reichsämtern und Landes-Ministerien zugestellt worden.

Es handelte sich dabei einmal um den Zoll auf Rohcacao, für den wir bekanntlich die Festsetzung von 20 Mk. für 100 kg erbaten und dann andererseits um die Zollsätze auf Cacaowaren und Cacaobutter. Bei Beratung dieser letzteren Zollsätze wurde freilich nur mit dem jetzt bestehenden Rohcacaozoll von 35 Mk. für 100 kg gerechnet. Es ist dabei aber noch nicht in Betracht gezogen worden, dass unser Antrag auf Herabsetzung des Rohcacaozolls auf 20 Mk., der bekanntlich auch vom Verein der Zuckerraffinerien unterstützt wurde, doch möglicherweise Erfolg haben könnte.

Da nun bis zum Verbandstage im Herbste die Veröffentlichung des Zolltarifs mit den neuen Zollsätzen zu erwarten sein dürfte, so erscheint es notwendig, nachträglich darüber Beschluss zu fassen, welche Zölle für Cacaowaren bei einem etwaigen Zollsatze von 20 Mk. für Rohcacao nötig sind, damit die heimische Cacao- und Chocoladen-Industrie genügend vor dem ausländischen Wettbewerb geschützt ist. Sollte der neue Zolltarif zwar den Rohcacaozoll auf 20 Mk. festgesetzt, dagegen die Eingangszölle für fremdländische Cacaowaren zu stark im Verhältnis zu der Ermässigung des Rohcacaozolles herabgesetzt haben, so wird eine schleunige Vorstellung des Verbandes bei den zuständigen Behörden nötig sein. Die Frage ist in erster Reihe von Herrn Kommerzienrat Rüger angeregt worden.

Der Gesamtvorstand des Verbandes hat sich mit der Frage befasst und dabei die Anträge bezw. Berechnungen des Herrn Wichmann zu den seinigen gemacht. Als Ausgangspunkt für die ganze Frage gilt der Satz:

Wie hoch ist heute bei dem Rohcacaozoll von 35 Mk. thatsächlich der Zollschutz für Herstellung von Cacaowaren und welche Sätze sind erforderlich, um denselben Zollschutz zu geniessen bei dem eventuell zu erwartenden neuen Zollsatz von 20 Mk. für 100 Kilo Rohcacao?

Der Zollschutz für Cacaomasse berechnet sich heute bei 35 Mk. Zoll für 100 Kilo Rohcacao, welche rund 80 Kilo reine Masse ergeben, wie folgt:

Eingangszoll für 100 Kilo Cacaomasse	80,— Mk.
Davon ab Rohcacaozoll für 80 Kilo 35 Mk. oder für 100 Kilo	43,75 „
bleibt Zollschutz für 100 Kilo Cacaomasse	36,25 Mk.

Um denselben Zollschutz bei einem Zollsatz von Mk. 20,— für Rohcacao zu erhalten, stellt sich die Rechnung mithin wie folgt:

80 Kilo 20,— Mk. = 100 Kilo	25,—	Mk.
Zollschutz wie bisher	36,25	„
Demnach würden	61,25	Mk.

als neuer Eingangszoll für Cacaomasse zu beantragen sein.

Für **Cacaopulver** und **Cacaobutter** lautet die Rechnung folgendermaassen:

80 Kilo Cacaomasse, die mit einem Zoll von 35 Mk. für Rohcacao belastet sind, ergeben bei einer Ausbeute von

35 % Butter und 65 % Pulver

28 Kilo Butter und 52 Kilo Pulver

zum Zollsatz von 45 Mk.	12,60 Mk.	—	Mk.
„ „ „ 80 „	—	41,60	„
	zusammen	54,20	Mk.
	Rohcacaozoll	35,—	„

Demnach beträgt der Zollschutz 19,20 Mk. für 80 Kilo oder 24 Mk. für 100 Kilo Pulver oder Butter.

Um den gleichen Zollschutz zu behalten, müssen wir rechnen:—

	28 Kilo Butter u.	52 Kilo Pulver	
zum Zollsatz von 30 Mk.	8,40 Mk.	—	Mk.
„ „ „ 60 „	— „	31,20	„
	Zusammen	39,60	Mk.
	Davon ab Rohcacaozoll	20,—	„
	Für 80 Kilo Zollschutz	19,60	Mk.
	oder 24,50 Mk. für 100 Kilo.		

Zu 100 Kilo **Chocolade** werden im allgemeinen 40 Kilo Cacaomasse verwendet, es kommt mithin nur eine Ermässigung des Zolles auf 50 Kilo Rohcacao mit 7,50 Mk. in Frage, sodass der Zollsatz von 72,50 Mk. wieder anzustreben ist, um den bisherigen Zollschutz zu behalten.

Da jedoch ein einheitlicher Zollsatz für alle Cacao- und Chocolade-Fabrikate wie bisher aus zolltechnischen Gründen gewünscht werden dürfte, so wird es sich empfehlen, anstatt der rechnungsmässig sich ergebenden Sätze von

61,25 Mk. für Cacaomasse
60,— „ „ Cacaopulver
72,50 „ „ Chocolade
30,— „ „ Cacaobutter

für erstere drei Fabrikate den Durchschnittssatz von 65 Mk. für 100 Kilo in Vorschlag zu bringen, denjenigen für Cacaobutter dagegen mit nur 25 Mk. zu beantragen, um damit auch dem Interesse der Butterverbraucher entgegenzukommen.

Der Gesamtvorstand des Verbandes hat einstimmig beschlossen, diese Sätze für den Fall, dass Rohcacao auf 20 Mk. im neuen deutschen autonomen Zolltarif festgesetzt wird, dem Verbandstage zur Annahme zu empfehlen.« — . — .

Ein nicht zum Verbande gehöriger Fabrikant glaubt in den Ansätzen des Herrn Robert Wichmann rechnerische Fehler zu entdecken, durch die (wenn die Wichmannschen Zahlen und Forderungen ungeprüft der Regierung zu Händen kämen und von dieser acceptiert würden) die deutsche Cacao- und Chocoladenindustrie in Zukunft niedriger gegen ausländische Zufuhren geschützt würde, als es heute der Fall ist. Da dies aber weder der Verband, noch Herr Wichmann, noch sonst ein deutscher Fabrikant ernsthaft anstreben will, so wird der Verband sowohl als auch jeder andere deutsche Fabrikant die Pflicht haben, die Auffassung genau zu prüfen, die in dem folgenden Bericht zum Ausdruck kommt.

Dieser Bericht lautet:

»Zukunfts-Zoll.

»Vor einiger Zeit offerierte mir ein Hamburger Importeur Thomé-Bohnen mit Einwurf zu 52,50 Mk. und sagte, der Einwurf betrage nur 7 Prozent, so dass der Cacao mir nur auf ca. 56 Mk. zu stehen käme, denn 7 Prozent von 52,50 Mk. macht 3,675 Mk., also zusammen 56,175 Mk. Ich erwiderte ihm, dass dieser Ansatz für den Verkäufer sehr vorteilhaft sei, für den Käufer aber grösseren Nachteil bringe. Er hatte nämlich vergessen, den Zoll mit 17,50 Mk., sowie Spesen und Abfuhr mit 0,50 Mk. pro Zentner in Betracht zu ziehen, denn man bezahlt diese 7 Prozent für Zoll und Spesen ebenfalls, und kommen deshalb zu dem Betrage von 56,175 Mk. 7 Prozent von 18 Mk. = 1,26 Mk., der Cacao käme also auf 57,435 Mk. zu stehen. Für diesen Preis bekam ich zu der Zeit einen sehr schönen Thomé ohne Einwurf und wenn ich diesen kaufte, so ersparte ich die Arbeit des Auslesens des Einwurfs. Der Importeur musste zugeben, dass meine Rechnung stimmte. —

Ein ähnlich falsches Kalkül, aber von noch grösserer Tragweite, weil es die ganze Industrie schädigt, ist, soviel ich erfahren habe, jetzt angewendet worden, um den Zukunfts-Zoll auf Cacao-Pulver u. s. w. herauszurechnen, für den Fall die Reichs-Regierung den Rohbohnen-Zoll von 35 Mk. auf 20 Mk. ermässigen sollte. Der irrtümliche Ansatz lautet nämlich folgendermaassen.

100 Kilo Cacaobohnen ergeben 80 Kilo Cacao-Masse, welche jetzt mit einem Zoll von 35 Mk. pro 100 Kilo belastet sind. 80 Kilo Cacaomasse sollen

35 Prozent Butter = 28 Kilo
und 65 » Pulver = 52 »

ergeben.

Die Butter wird jetzt eingeführt mit

einem Zoll von 45 Mk., das Cacaopulver mit einem Zoll von 80 Mk. pro 100 Kilo.

Man rechnet nun den jetzigen Zollschutz wie folgt aus:

1.

28 Kilo Cacaobutter à 45 Mk.	12,60	Mk.
52 » Cacaopulver à 80 »	41,60	»
zusammen	54,20	Mk.
abzüglich Rohbohnen-Zoll	35,—	»
bleibt Schutzzoll	19,20	Mk.

für 80 Kilo oder 24 Mk. pro 100 Kilo Pulver oder Butter.

Um einen etwas besseren Schutzzoll auf Pulver zu erzielen und gleichzeitig den speziell Chocolade herstellenden Fabriken bezüglich des Buttereinfuhrzolles entgegen zu kommen, will man für den Fall, dass der Rohbohnenzoll auf 20 Mk. ermässigt wird, einen Pulverzoll von 65 Mk. und einen Butterzoll von 25 Mk. pro 100 Kilo beantragen.

Es sollen alsdann herauskommen:

2.

28 Kilo Cacaobutter à 25 Mk.	7,—	Mk.
52 » Cacaopulver à 65 »	33,80	»
zusammen	40,80	Mk.
abzüglich Rohbohnenzoll	20,—	»
bleibt Schutzzoll	20,80	Mk.

für 80 Kilo oder 26 Mk. pro 100 Kilo Pulver oder Butter.

Man glaubt also bei diesem Antrage einen 2 Mk. höheren Schutzzoll zu erlangen.

Dass diese Rechnung, soviel ich erfahren habe, ungeprüft die Korporation deutscher Chocoladefabrikanten passieren sollte, will ich, trotzdem mir dieses angedeutet worden ist, nicht glauben, denn dadurch würde der Verband selbst sich den Stempel der Unfähigkeit, die Interessen der deutschen Chocoladenindustrie zu vertreten, aufdrücken.

Obiges Kalkül ist falsch, und zwar deshalb, weil erstens nach Deutschland nur Cacaopulver und nicht Cacaobutter eingeführt wird, und zweitens für Butter in Deutschland nie der Amsterdamer Auktionspreis plus Einfuhrzoll zu erzielen ist.

Es wäre richtig, wenn die Einfuhr dieser Fabrikate in denselben Prozentsätzen wie vorstehend kalkuliert zu gleicher Zeit eingeführt werden würden, also bei der Einfuhr von 800 000 Kilo Cacaopulver im Jahre 1900 gleichzeitig 400 000 Kilo Cacaobutter.

Dieser Umstand zwingt zu derjenigen Kalkulation, welche in jedem ordnungsmässigen Fabrikbetrieb angewendet wird und die niemals trügen kann.

Die Kalkulation ist folgende:

3.

	Holland Mk.		Deutschland Mk.	Differenz-Schutzzoll Mk.
Bohnen 100 Kilo	120,—		120,—	
jetziger Zoll	—		35,—	
100 Kilo Bohnen oder 80 Kilo Masse	120,—		155,—	
20 Kilo Masse demzufolge . . .	30,—		38,75	
100 Kilo Masse	150,—		193,75	
Abgepresst werden 35 Prozent = 35 Kilo Cacaobutter, für welche Holland in der März-Auktion 255 Mk. pro 100 Kilo erzielte, also 35 × 2,55 Mk. . . . . =	89,25	wenn Deutschland den gleichen Preis von 255 Mk. zuzüglich jetzigen Zollschutz von . . . 45 »*) = 300 Mk. erzielt, 35 × 3,00 Mk. =	105,—	= 15,75
65 Kilo Pulver kosten also . . .	60,75			
bei der Einfuhr dieser 65 Kilo zahlt Holland à 100 Kilo 80 Mk. Zoll =	52,—			
65 Kilo kosten demzufolge . . .	112,75		88,75	= 24,—

Der jetzige Schutzzoll würde also betragen 39,75
und nicht wie vorher herausgerechnet . . 24,—

Wenn nun die Zollsätze auf

20 Mk. für Rohbohnen
25 » » Cacaobutter und
65 » » Cacaopulver

festgesetzt würden, dann würde sich die vorstehende Rechnung folgendermaassen gestalten:

4.

	Holland Mk.		Deutschland Mk.	Differenz-Schutzzoll Mk.
Bohnen 100 Kilo	120,—		120,—	
Zukunftszoll	—		20,—	
100 Kilo Bohnen oder 80 Kilo Masse	120,—		140,—	
20 Kilo Masse demzufolge . . .	30,—		35,—	
100 Kilo Masse	150,—		175,—	
abgepresst werden 35 Prozent = 35 Kilo Cacaobutter, für welche Holland in der März-Auktion 255 Mk. pro 100 Kilo erzielte, also 35 × 2,55 Mk. . . . . =	89,25	wenn Deutschland den gleichen Preis von 255 Mk. zuzüglich Zukunfts-Zollschutz von . . 25 » = 280 Mk. ergiebt, 35 × 2,80 Mk. .	98,—	= 8,75
65 Kilo Pulver kosten also . . .	60,75			
bei der Einfuhr dieser 65 Kilo zahlt Holland den Zukunftszoll à 100 Kilo 65 Mk.	42,25			
65 Kilo kosten demzufolge . . .	103,00		77,—	= 26,—
				34,75

Nach diesen praktischen Kalkulationen beträgt also der jetzige Schutz auf Pulver und Butter . . . . 39,75 Mk.
während der beabsichtigte Zukunftsschutz nur . . . . 34,75 »
betragen würde, mithin weniger . . . . 5,— Mk.

Dass die deutsche Cacao-Industrie eine Veranlassung hätte, bei der starken, sich stets steigernden Cacaopulver-Einfuhr aus Holland den Schutzzoll zu ermässigen, wird doch niemand behaupten wollen. Beabsichtigt ist ja auch ein um 2 Mk. höherer Schutz, nämlich von 24 auf 26 Mk., nur ist, wie man gesehen hat, das Exempel ein falsches.

Will man also der deutschen Chocoladen-Industrie entgegen kommen und den Butter-Zoll auf 25 Mk. beantragen, so müsste man schon den Schutzausfall von 5 Mk. und die beabsichtigte Verbesserung von 2 Mk. zusammen 7 Mk auf 65 Kilo = 10,77 Mk. auf 100 Kilo Cacaopulver werfen, also statt 65 Mk. 75,77 Mk. auf Cacaopulver beantragen.

Die gesamte Industrie wird aber mit mir darüber einig sein, dass sie lieber einen etwas höheren Schutzzoll nimmt als einen zu niedrigen, und ebenso ist die ganze Cacaopulverindustrie sich darüber einig, dass den Chocoladefabrikanten kein sie schädigendes Entgegenkommen bezüglich des Buttereingangszolles entgegengebracht werden darf, um ihnen die Konkurrenz der billigen Butterchocolade zu ersparen, die sie kurzsichtiger Weise bei billigen Butterpreisen nicht in Betracht gezogen haben. Es werden deshalb sicher die Pulverfabrikanten wünschen, dass der jetzige Pulverzoll von 80 Mk. bestehen bleibt und nur der Butterzoll von 45 Mk. entsprechend der beantragten Zollermässigung auf Rohbohnen auf 30 Mk. festgesetzt wird. zumal die Inlandspreise für Butter nicht die in Ansatz gebrachte Höhe erreichen und dadurch der Zollschutz wesentlich niedriger wird.*)

Die Industrie würde sich alsdann in folgender Weise verbessern:

5.

	Holland Mk.		Deutschland Mk.	Differenz-Schutzzoll Mk.
Bohnen 100 Kilo	120,—		120,—	
Zukunftszoll	—		20,—	
100 Kilo Bohnen oder 80 Kilo Masse	120,—		140,—	
20 Kilo Masse	30,—		35,—	
100 Kilo Masse	150,—		175,—	
abgepresst werden 35 Prozent = 35 Kilo Cacaobutter, für welche Holland in der März-Auktion 255 Mk. pro 100 Kilo erzielte, also 35 × 2,55 Mk.	89,25	wenn Deutschland den gleichen Preis von 255 Mk. zuzüglich Zollschutz von . . . . . . 30 »*) = 285 Mk. erzielt, 35 × 2,85 Mk. =	99,75	= 10,50
65 Kilo Pulver kosten also . . .	60,75			
bei der Einfuhr dieser 65 Kilo zahlt Holland den Zoll à 100 Kilo 80 Mk. =	52,—			
65 Kilo kosten demzufolge . . .	112,75		75,25	= 37,50
				48,—

Der Schutzzoll auf Butter ist jetzt nach Kalkulation 3 bei 45 Mk. Eingangszoll . . . 15,75 Mk.
wenn dagegen der Eingangszoll 30 Mk. wird, gemäss Kalkulation 5 . . . . 10,50 »*)
Die Chocoladefabrikanten stehen sich also um . . . . . . 5,25 Mk.
= 33⅓ Prozent Schutzzoll besser als jetzt.
Der Cacaopulver-Schutz würde betragen nach Kalkulation 5 37,50 Mk.
und beträgt jetzt nach Kalkulation 3 . . . . 24,— »
Die Cacaopulverfabrikanten würden sich also um . . . . . 13,50 M.*)
verbessern. Diese geringe Verbesserung ist unbedingt notwendig, da mit dem Augenblick, wo der Rohbohnenzoll ermässigt wird, auch die Cacaopulverpreise geworfen werden und dann wenigstens aus der Nichtsteigerung der holländischen Einfuhr ein Vorteil für die deutschen Fabrikanten zu erhoffen sein wird.

Dass Van Houten, Blooker u. s. w. Fabriken in Deutschland bauen würden, ist nicht anzunehmen, da diese Herren vorsichtiger kalkulieren als diejenigen holländischen Firmen, welche bis jetzt Fabriken in Deutschland erbaut haben. Sie müssen nicht allein mit den höheren Löhnen, Steuern u. s. w. rechnen, sondern auch damit, dass, wenn das Pulver in Deutschland hergestellt wird, sie dasselbe nicht mehr mit »holländisches« Cacaopulver bezeichnen dürfen und somit das einzige Schlagwort, welches die oberflächlichen deutschen Konsumenten noch ködert, verlieren.

Der jetzige Schutz auf Chocolade beträgt:

6.

	Ausland Mk.		Deutschland Mk.	
Bohnen 100 Kilo	120.—		120,—	
jetziger Zoll	—		35,—	
100 Kilo Bohnen oder 80 Kilo Masse	120.—		155,—	
20 Kilo Masse	30.—		38,75	
100 Kilo Masse	150.—		193,75	
40 Kilo Cacaomasse à 150 Mk. . . . =		60,— Mk.	à 193,75 Mk.	= 77,50 Mk.
60 » Zucker à 60 Mk. . . . . . =		36,— »	à 60,— »	= 36,— »
		96,— Mk.		113,50 Mk.
Eingangszoll		80,— »		
zusammen		176,— Mk.		
ab: Deutschland		113,50 »		
Zollschutz		62,50 Mk.		

Zukunftszollschutz bei 65 Mk. für 100 Kilo Chocolade:

7.

	Ausland Mk.		Deutschland Mk.	
Bohnen 100 Kilo	120,—		120,—	
Zukunftszoll	—		20,—	
100 Kilo Bohnen oder 80 Kilo Masse	120,—		140,—	
20 Kilo Masse	30,—		35,—	
100 Kilo Masse	150,—		175,—	
40 Kilo Cacaomasse à 150 Mk. . . . =		60,— Mk.	à 175,— Mk.	= 70,— Mk.
60 » Zucker à 60 Mk. . . . . . =		36,— »	à 60,— »	= 36,— »
		96,— Mk.		106,— Mk.
Eingangszoll		65,— »		
zusammen		161,— Mk.		
ab: Deutschland		106,— »		
Zollschutz		55,— Mk.		

Der Zollschutz bei Chocolade würde sich also bei dem beantragten Satze um 7,50 Mk. pro 100 Kilo verringern.

Hat denn die Chocoladen-Industrie thatsächlich Anlass, dieses zu beantragen? Ich und sämtliche Chocoladenfabrikanten werden wohl daran zweifeln.

Die Einfuhr von Chocoladen hat unter dem jetzigen Zollschutz in viel stärkerem Maasse zugenommen als die Einfuhr von Cacaopulver und ist demzufolge ein höherer Zollschutz auch hier erforderlich. Der alte Zollsatz von 80 Mark müsste bestehen bleiben, denn dadurch verbessert sich die

Chocoladefabrikation nur um 7,50 Mk. pro 100 Kilo.

Der Zollschutz auf Cacaomasse beträgt jetzt:

8.

	Holland Mk.	Deutschland Mk.
Bohnen 100 Kilo . . .	120,—	120,—
jetziger Zoll	—	35,—
100 Kilo Bohnen oder		
80 Kilo Masse . . .	120,—	155,—
20 » » . . .	30,—	38,75
100 » » . . .	150,—	193,75
Eingangszoll	80,—	
zusammen	230,—	
a b: Deutschland . . .	193,75	
Zollschutz	36,25	

Zukunfts - Zollschutz bei 65 Mk. für 100 Kilo Cacao-Masse:

9.

	Holland Mk.	Deutschland Mk.
Bohnen 100 Kilo . . .	120,—	120,—
Zukunftszoll	—	20,—
100 Kilo Bohnen oder		
80 Kilo Masse . . .	120,—	140,—
20 » » . . .	30,—	35,—
100 » » . . .	150,—	175,—
Eingangszoll	65,—	
zusammen	215,—	
a b: Deutschland . . .	175,—	
Zollschutz	40,—	

Auf Cacaomasse kann demzufolge der Eingangszoll auf 65 Mk. ermässigt werden, da dadurch eine Verbesserung des Schutzzolles von 3,75 Mk. pro 100 Kilo entsteht.

Zoll-Rückvergütung.

Wenn der Rohbohnenzoll auf 20 Mk. pro 100 Kilo ermässigt wird, dann wird auch die Zoll-Rückvergütung entsprechend ermässigt werden.

Jetzt ruhen auf 80 Kilo Cacaomasse 35,— Mk. Zoll, auf 100 Kilo demnach . . 43,75 » man erhält zurück bei der Ausfuhr 37,30 » = 85,26 Prozent vom verlegten Zoll. Demzufolge müssen auch in Zukunft 85,26 Prozent vom verlegten Zoll von 25 Mk. auf 100 Kilo Cacaomasse = rund 21,30 Mk. zurück erstattet werden.

Soll ein gleicher Prozentsatz bei der Ausfuhr von Chocolade zurückvergütet werden, was mindestens anzustreben ist, dann würde die Rechnung folgendermaassen lauten:

auf 40 Kilo Cacaomasse ruhen bei
20 Mk. Robohnenzoll à 25 Mk. 10,— Mk.
auf 60 Kilo Zucker ruhen à 20 Mk.
Inlandszoll . . . . 12,— »
verlegter Zoll, zusammen 22,— Mk.

Davon müssten 85,26 Prozent = 18,75 Mk. zurückerstattet werden pro 100 Kilo 40 Prozent Cacao und 60 Prozent Zucker enthaltende Chocolade.

Resumé.

Wenn der Rohbohnenzoll auf 20 Mk. ermässigt wird, dann ist zu beantragen als:

		pro 100 Kilo
Eingangszoll auf	Cacaopulver	80,— Mk.
	Chocolade	80,— »
	Cacaomasse	65,— »
	Cacaobutter	30,— »
Rückvergütung auf	Cacaopulver, Cacaomasse, (*Cacaobutter	21,30 »
	Chocolade	18,75 »

Ich hoffe, dass der Verband sich von der richtigen Kalkulation überzeugen und diese Sätze zu den seinen machen wird.«

Anmerkung: Wir halten für ausserordentlich wichtig, dass die deutschen Fabrikanten Bleifeder und Papier zur Hand nehmen und genau mit- und nachrechnen, welche der beiden hier vorgebrachten Auffassungen die richtigere und die bessere und für die deutsche Industrie die günstigere ist. — Darum bitten wir dringend, sich nicht vor den vielen Zahlen zu fürchten und sich weiter zu äussern! R. d. G.

---

*) Der Inlandsbutterpreis war bis jetzt hochstens: Amsterdamer Auktionspreis plus 37,30 Mk. Ausfuhrvergütung, statt wie angesetzt 45 Mk. Einfuhrzoll. Differenz: 7,70 Mk. weniger, in Zukunft sogar 30 — 21,30 = 8,70 Mk. weniger. Die Rechnungen lauten also in der Praxis:

Zu 3.

Holland		Deutschland	
150,— Mk.		193,75 Mk.	
	255,—		
	37,30		
89,25 »	292,30×35	=102,30 »	Differenz 13,05 Mk.
60,75 Mk.			
52,— »			
112,75 Mk.		91,45 Mk. »	21,30 »
		zusammen	34,35 Mk.

Zu 5.

Holland		Deutschland	
150,— Mk.		175,— Mk.	
	255,—		
	21,30		
89,25 »	276,30×35	= 96,70 »	Differenz: 7,45 Mk.
60,75 Mk.			
52,— »			
112,75 Mk.		78,30 Mk. »	34,45 »
		zusammen	41,90 Mk.

Also nur eine Verbesserung von 7,55 Mk. pro 100 Kilo und nicht 13,50 Mk.

Wenn Cacaomasse mit 40 Mk. pro 100 Kilo (Kalkulation 9) geschützt werden soll, so muss Cacaopulver und Cacaobutter zusammen mindestens mit 41,90 Mk. geschützt werden. Im Grunde ist dies noch zu wenig, da niemand für 1,90 Mk. die 100 Kilo Cacaomasse in Pulver und Butter umarbeiten kann.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft „Victoria" in Kamerun.

(Fortsetzung nach dem Bericht dieser Gesellschaft vom 1. Mai 1901.)

Angriffe im Reichstag.

›In der Reichstags-Sitzung vom 11. März 1901 hat der Abgeordnete Herr Schrempf laut No. 128 der Parlaments-Ausgabe des ›Berliner Tageblatt‹ vom 12. März 1901 folgende Angriffe gegen die Kameruner Pflanzungen vorgebracht:

›Im Jahre 1896 ist eine kaiserliche Verordnung erlassen worden, wonach jedem Eingeborenen und jeder Hütte hinreichendes Land überwiesen werden soll. Es ist aber jeder Hütte schliesslich nur etwa ein Hektar Land zugeteilt worden, was zum Teil noch sumpfig und unbrauchbar ist. Für die Entwickelung Kameruns ist dieses System schädlich, man müsse die Eingeborenen zur Produktion heranziehen, anstatt die Landgesellschaften zu bevorzugen. Zudem werden die Arbeiter auf den Pflanzungen schlecht behandelt und mangelhaft ernährt. Die Plantagenwirtschaft ist abscheulich, überhaupt haben sich die Verhältnisse in Kamerun unter Gouverneur v. Puttkamer sehr ungünstig gestaltet. In einer deutschen Kolonie sollten solche Dinge nicht vorkommen, wie sie berichtet wurden. Dazu gehört die Einführung deutscher Arbeiter aus Hamburg, denen man ein Paradies vorspiegelt, um ihnen dann eine Hölle zu bieten. Sie müssen sogar die Ueberfahrtkosten abarbeiten. Noch schlechter werden die Schwarzen behandelt, mit Hunger und Prügelstrafe. Es sind auch auf sittlichem Gebiet Dinge vorgekommen, die sich hier garnicht wiedergeben lassen. Die heutige Puttkamer'sche Wirtschaft darf nicht fortgeführt werden. Es wäre traurig, wenn die Eingeborenen sagen müssten: Hätten wir nie die schwarz-weiss-rote Flagge gesehen!‹ (Sehr richtig, rechts) und weiter laut No. 194 der ›Kölnischen Zeitung‹ vom 12. März 1901: ›Die grossen Landkonzessionen haben bewirkt, dass die Versprechungen wegen der Zuweisung von Land an die Eingeborenen schlecht gehalten worden sind. Die Behandlung der weissen Aufseher durch die Pflanzungs-Gesellschaften ist schon eine miserable. Geradezu abscheulich ist aber die Behandlung der Eingeborenen und gerade unheilvoll für die Arbeiterfrage. Ich werde dem Kolonialdirektor ausgiebiges Material überreichen, damit nicht ausschliesslich durch die Brille des Herrn v. Puttkamer gesehen wird. Ganz besonders erbaulich ist die Wirtschaft der unverheirateten Beamten. Ich dächte, wenn Missionare sich ihre Frauen mitnehmen können, können es auch die Beamten. Wenn die Zustände dort von einem Frauenauge beobachtet würden, von einem gesitteten europäischen Frauenauge, so wäre es unmöglich das System Puttkamer fortbestehen zu lassen. In den Kolonien anderer Länder ist es nicht besser, aber das ist für uns Deutsche keine Entschuldigung. Die Kameruner Wirtschaft muss aufhören.‹ . . . .

Wenn auch diese Angriffe des Herrn Abgeordneten uns nicht direkt treffen, sondern die Kameruner Pflanzungen in ihrer Gesamtheit, so glauben wir doch unseren Aktionären gegenüber verpflichtet zu sein, das folgende festzustellen:

Landkonzessionen besitzen wir überhaupt nicht, sondern 10 745 Hektare Land, welche wir von der Regierung oder dritten Personen zu hohen Preisen im Jahre 1896 erworben haben. (Land-Conto Mk. 210 000.) Den auf unserem Gebiete ansässigen Eingeborenen ist überreichlich Land geblieben, denn es befinden sich dort 1105 Hektare Land als Reservat für die in ca. 260 Hütten angesiedelten Schwarzen, während ausserdem noch 562 ha für die Missionen reserviert sind.

Die Reservate enthalten zum Teil gerade das beste Land, weil sie dort den Eingeborenen vermessen wurden, wo sich grössere Ansiedelungen derselben befanden, welche von den Eingeborenen nur an guten fruchtbaren Plätzen angelegt worden waren. Die Eingeborenen sind also ebensowenig wie die Missionen benachteiligt worden. —

Nachdem aber die Eingeborenen gesehen, dass sie in den Reservaten von den Organen der Regierung in bezug auf Haussklaverei, Misshandlungen ihrer Frauen, Diebstähle u. s. w. kontrolliert würden, haben sie sich zum grossen Teil wieder ausserhalb der Reservate im Busch zerstreut angesiedelt, zum Teil auch sich von Anfang an geweigert, in diese Reservate zu ziehen.

Da Cacao jungfräulichen oder wenigstens nicht abgewirtschafteten Boden bedingt, liegt es auf der Hand, dass die neuerdings auf unserem Boden angelegten Farmen unseren Besitz schwer schädigen und entwerten. — So werden wir nicht umhin können, gegen die Eingeborenen den Schutz der Regierung in Anspruch nehmen zu müssen. —

Was den zweiten Punkt der unwürdigen Behandlung der aus Hamburg nach Kamerun eingeführten Arbeiter angeht, so bemerken wir, dass deutsche Arbeiter in Kamerun überhaupt nicht eingsführt sind, und was die von uns in Victoria beschäftigten Beamten betrifft, so beschränken wir uns auf die Bemerkung, dass im Jahre 1900 in Victoria für Europäer

an Gehältern	Mk. 55 181,80
› Verpflegung	› 47 066,52
› Reisekosten	› 18 000,—
› Aerzte-Honoraren, Medikamenten	› 9 529.38
in Summa	Mk. 129 777,70

von uns gezahlt wurden, sodass auf den Beamten im Durchschnitt pro Jahr Mk. 4322 aufgewendet sind, wovon auf den am geringsten Bezahlten Mk. 4060 entfallen.

Diese Zahlen widerlegen am deutlichsten.

Weiter haben wir für unsere Beamten ein Sanatorium auf Mondoleh, eine Rekonvalescenten-Station in Buca. Laut Bilanz sind für den Bau von Gebäuden, welche in der Mehrzahl den Beamten und Arbeitern dienen, Mk. 163 420,18 aufgewendet. —

Jeder Beamte wird bei seinem Engagement auf die Gefahren und Beschwerden des Klimas aufmerksam gemacht; jeder muss durch ärztliches Attest Tropenfähigkeit nachweisen. —

Auch für die schwarzen Arbeiter ist in bezug auf Verpflegung mit Erfolg alles nur mögliche gethan.

Unseren verheirateten Beamten haben wir nie verwehrt, ihre Frauen mit nach Afrika zu nehmen, dieselben mussten aber in den meisten Fällen nach wenigen Monaten krank nach Hause reisen. —

Herr Schrempf unterschätzt die Gefahren des Klimas, welche für den Pflanzer wegen der Erdarbeiten entschieden grössere sind, als für den Missionar, denn letzterer kann für sich und seine Frau einen Platz in relativ gesunder Lage sich aussuchen, während der Pflanzer auf seinem Arbeitsfelde, umgeben von aufgewühltem Boden, wohnen muss. —

Wir wollen zum Schluss noch feststellen, dass gesittete europäische Frauenaugen in die Kameruner Pflanzungen jederzeit sahen und wir für unsere Beamtenfrauen, welche in Kamerun an der Seite ihrer Männer lebten, den Anspruch auf Achtung und europäische Gesittung ganz entschieden Herrn Schrempf gegenüber aufrecht erhalten müssen. —

In Nummer 227 der ›Kölnischen Zeitung‹ vom 23. März d. J. findet sich von offenbar sachverständiger Seite, welche die Verhältnisse persönlich kennen muss, eine beachtenswerte Auslassung über die An-

griffe des Herrn Schrempf. Eine Auslassung, welche zutreffend die Verhältnisse schildert, und die wir deshalb unseren Aktionären nicht vorenthalten wollen.

»Eine Kritik, die sich gegen die Verwaltung des Kameruner Schutzgebietes richtet, hat der konservative Abgeordnete Schrempf vorgebracht. Er bemängelt, dass man den Eingeborenen in dem Gebiete der Pflanzungs-Gesellschaften nur $1^1/_2$ bis 2 ha Land für jede Hütte gelassen hat, dass man sie zwingt, die Einzellage mit der Dorflage zu vertauschen, dass die Pflanzer ihren Arbeitern keine genügende oder geeignete Nahrung verabreichen und sie in Wellblechkasernen allzusehr zusammenpferchen, dass überhaupt die Neger schlecht behandelt werden. Wir sind zufällig in der Lage, diese Klagen genauer prüfen zu können. In dem Pflanzungsgebiete wohnen die sogenannten Bergbakwiri, ein widerwärtiges arbeitscheues Volk, das zur Arbeit nicht zu erziehen ist. In Kolonien anderer Staaten hätte man dieses Gesindel einfach weggejagt, und der Schaden wäre nicht gross gewesen, denn die Buschleute, die im Laufe weniger Tage ihre Hütten neu aufzubauen vermögen, empfinden eine Verlegung ihrer Wohnstätten so wenig, dass sie sich einen anderen Ort dafür suchen, so oft sie an einer Stelle den Boden oder die Nährpflanzen erschöpft haben. Trotzdem hat die Regierung die Leute im Pflanzungsgebiete belassen. Das Verhältnis von $1^1/_2$ bis 2 ha Land für jede Hütte ist bei der bekannten Fruchtbarkeit des Bodens sogar trotz der nachlässigen Betriebsweise der Bakwiri völlig ausreichend. Wenn man ihre Reservate nun nicht gänzlich aus dem Bereich der Pflanzungen wegverlegt hat, so geschah es wohl zum Teil, weil der Leiter einer der Pflanzungen versuchte, die Leute zur Arbeit heranzuziehen. Dieser Versuch ist jedoch so gut wie ganz fehlgeschlagen. Jetzt macht sich das Buschvolk durch Diebstähle zum Nachteile der Pflanzungen unangenehm bemerkbar, und es ist keineswegs überflüssig, sie zur Dorflage zu zwingen, denn nur so lassen sie sowohl wie die unter ihnen wohnenden schwarzen Hilfslehrer der Baseler Mission sich beaufsichtigen, die nach dem Zeugnis der Ansiedler und Beamten die Eingeborenen gegen die deutsche Verwaltung verhetzen. Wenn der Kolonialdirektor eine Untersuchung über die Beschwerden des Abg. Schrempf anstellt, so möge auch das Verhalten dieser ausländischen Missions- und Handelsgesellschaft mit untersucht werden. Der Gedanke dieses Abgeordneten, den Eingeborenen je 100 ha anzuweisen, damit sie tropische Produkte bauen können, ist schlankweg abzuweisen, wenigstens soweit die Kameruner Küstenstämme in Betracht kommen. Schon die 1859 von Fernando Poo nach Victoria übergesiedelten ehemaligen amerikanischen Sklaven haben den Beweis geliefert, dass sie, obschon Christen, nicht imstande waren, den reichen Boden des Gebietes auszunutzen, und sie waren zufrieden, als sie ihre schlecht gehaltenen kleinen Cacaoanlagen den Pflanzungsgesellschaften verkaufen konnten.

Was die Löhne und die Ernährung der Pflanzungsarbeiter betrifft, so sind die Klagen des Abg. Schrempf ebensowenig berechtigt. Mit 7 bis 8 Mk. monatlich nebst Beköstigung ist ein Eingeborener des Küstenstrichs im Verhältnis zu seinen Leistungen reichlich gelöhnt. Es sind mit Bezug auf die Ernährung Fehler vorgekommen, indem man den aus dem Innern herangezogenen Arbeitern die ihnen ungewohnte und deshalb unverdauliche Reiskost verabreichte. Die Pflanzungen, die selbst das grösste Interesse daran haben, dass ihre Arbeiter sich wohl befinden, haben das eingesehen und sorgen für die Anlage von Maisfeldern, Pisang-Pflanzungen u. s. w., damit dieser Teil der Arbeiter die richtige Nahrung erhalte. Die Wohnungsverhältnisse auf den Pflanzungen sind so, wie sie die Schwarzen haben wollen.

Die weissen Beamten erfahren eine recht angemessene Behandlung, wie u. a. Professor Wohltmann kürzlich in einem Vortrag ausgeführt hat, und wie wir auch selbst bezeugen können. Ein junger Mann, der während seines dreijährigen Dienstverhältnisses sein Gehalt spart, kann, da er so gut wie keine Ausgaben hat, mehrere tausend Mark mit nach der Heimat nehmen. Was nun zum Schluss der Abg. Schrempf von der allgemein schlechten und harten Behandlung der Neger erzählt, entspricht für den mit afrikanischen Verhältnissen Vertrauten den Thatsachen keineswegs. Es ist noch nicht so lange her, dass Neger von Fernando Poo in einem entliehenen Kanu nach Victoria entflohen und sich bei den deutschen Behörden meldeten, denen sie das Kanu übergaben, mit der Bemerkung, sie wollten sich nur vor einer schlechten Behandlung retten. Der Ruf des Kameruner Schutzgebietes ist gut, allein Reden wie die des Abg. Schrempf sind dazu angethan, diesen Ruf zu schädigen. Man höre doch endlich auf, unsere deutschen Landsleute unberechtigter Weise öffentlich schlecht zu machen.«

Bilanz.

Die Gesellschaft verfügte am 31. Dezember 1900 über Mk. 373 112,75 liquide Mittel.

Bezüglich der Höhe der Abschreibungen, welche wir mit Rücksicht auf die vernichtenden Wirkungen des Klimas für das abgelaufene Jahr verdoppelten, verweisen wir auf nachstehende Bilanz. Der Posten »Diverse kleine Debitores« setzt sich in der Hauptsache zusammen aus im Dezember zu Victoria verkauften Waren, deren Verrechnung hier in Berlin naturgemäss erst im laufenden Jahre erfolgen konnte.

Berlin, im Mai 1901.

Der Vorstand. Dr. Esser.

Wortzeichen-Register.

Die reinen Wortzeichen

für Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Hefe und Backpulver (Kl. 26 d).

(Fortsetzung.)

Idealin 46680 H. Trüller, Celle.
Intimus 34108 H. Alpers, Magdeburg.
Johann Gottlieb 32493 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-N.
Irene 37961 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Iris 38992 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Isquiton 42346 Dr. A. von Grabski, Posen.
Jubiläumshefe 25021 Koelitz, Ludwigshafen.
Junglöw's-Delicatess-Pfeffernüsse 35947 H. L. J. Junglöw, Hamburg.
Junker'sche Zwiebäcke 5868 W. Junker, Braunschweig.
Juno 28088 Hartwig & Vogel, Dresden.
Jus Steiner & Cropp 39376 Steiner & Cropp, Hannover.
Kaiser-Chocolade Liliput 21192 Neugebaur & Lohmann, Emmerich.
Kaiser-Chocolade Siesta 21188 Neugebaur & Lohmann, Emmerich.
Kaiser-Hefe 8179 J. J. W. Peters, Hamburg.
Kaiser Wilhelm-Jubiläums-Biscuit 23971 A. H. Langnese Wwe. & Co., Hamburg.
Kakaophen 27896 Siebert & Co., Kassel.
Kakaophen 30803 A. Siebert, Kassel.
Kakao Rüger 13730 O. Rüger, Sobrigau.
Karfunkel 46038 H. Trüller, Celle.
Karutz's Malz-Cacao 36384 Karutz & Co., Altona-Ottensen.
Kattein 46484 Kattein & Co., Berlin.
Katzenpfötchen 45448 Hausen & Co., A.-G., Kassel.

Kleefeld's Cacao 23229 E. Kleefeld, Hannover.
Klosterprinten 35528 F. W. Gülich, Köln-Nippes.
Kokaphin 30801 A. Siebert, Kassel.
Kokophen 30804 A. Siebert, Kassel.
Kolao 41570 Hamburg-Altonaer Nährmittel, G. m. b. H., Altona.
Königin Luise 42474 F. Sobtzick, Ratibor.
Kosmos 32439 Flensburger Chocoladenfabrik m. b. H., Flensburg.
Kräftling 30123 F. Bahlau, Breslau.
Krystall 42477 Lüneburger Zwiebackfabrik, Lüneburg.
Kucki 45157 H. Trüller, Celle i. H.
Kyffhäuser 19998 Richter & Co., Nürnberg.
Lactin 18349 Dr. H. Liebrecht, Breslau.
Lahmann 17729 Hewel & Veithen, Köln.
Lahmannia 23563 Hewel & Veithen, Köln.
La Marquise 45390 Kohler & fils, Lausanne.
Lambertz-Printen 21008 H. Lambertz, Aachen.
Laos 22873 Th. Reichardt, Halle a. S.
Leibniz 27100 H. Bahlsen, Hannover.
Leibniz 38934 H. Bahlsen, Hannover.
Le Petit Suiss 40427 Kohler & fils, Lausanne.
Liebig's Puddingpulver 3885 Meine & Liebig, Hannover.
Liebig's selbstthätiges Backmehl 3842 Meine & Liebig, Hannover.
Lobeck 35743 Lobeck & Co., Dresden-Löbtau.
Lobeck & Co. 36242 Lobeck & Co., Dresden-Löbtau.
Lobeck & Co. 36243 Lobeck & Co., Dresden-Löbtau.
Lola 28096 Hartwig & Vogel, Dresden.
Loreley 46243 H. Trüller, Celle.
Lotos 37033 Moser & Cie. & W. Roth jr., G. m. b. H., Stuttgart.
Louisi 24247 Stratmann & Meyer, Bielefeld.
Lucia 28097 Hartwig & Vogel, Dresden.
Lucullus 23285 Wasmuth & Co., Hamburg.
Lutschy-Nutschy 46076 Prajbisch & Co., Dresden.
Maiglöckchen 27790 R. Gebhardt Nachfl., Halle a. S.
Maja 35282 Petzold & Aulhorn, Dresden.
Malcao 11092 Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, m. b. H., München.
Malco 11091 Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, m. b. H., München.
Maltino 37702 Wildhagen & Co., Kitzingen.
Maltonbrot 21842 B. Rothenbücher, Berlin.
Maltus-Cacao 45117 F. E. Friedland, Leipzig-Lindenau.
Malzinpastillen 37703 Kakao-Compagnie Th. Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek bei Hamburg.
Malz-Suppenkrümel „Koladin" 40361 Gebr. Siemens, Halberstadt.
Mandelline 44653 Stratmann & Meyer, Bielefeld.
Mandolin 42476 F. Sobtzick, Ratibor.
Mannamor 44387 Actiebolaget C. G. Pettersons Confectfabrik, Stockholm.
Manzini 44038 O. Püschel, Breslau.
Marag 34922 J. Braunschweig, Mülhausen i. Els.
Märchen 40304 A. Wertheim, Berlin.
Marie 31743 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-N.
Marine 45992 R. Berger, Poessneck.
Marine-Waffel 45312 H. L. Klein, Landshut.
Marmenta 43281 F. Marschner, Dresden.
Mars 40152 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Marzilon 41419 F. G. Haberland, Dresden-A.
Mathein 18685 S. Matheus, Berlin.
Matador 30392 H. Trüller, Celle.
Maus 45450 Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Co., A.-G., Kassel.
Mazarin 35195 Schaal & Co., Strassburg i. Els.
M. Dender 9962 M. Dender, Elberfeld.
Mein Liebling 26451 E. O. Moser & Cie., G. m. b. H., Stuttgart.
Meia 42989 P. W. Gaedke, Hamburg.
Melanie 28094 Hartwig & Vogel, Dresden.
Melori 24536 Th. Reichardt, Halle a. S.
Mengus 38283 Schaal & Cie., Strassburg i. Els.
Merkuria 45216 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Meteor 24726 H. Trüller, Celle.
Metropol 30288 Schwarz & Grosse, Leipzig.
Metzger 37539 F. G. Metzger, Nürnberg.
Mignon 3124 David Söhne, Halle a. S.
Mikado 17219 S. Winkler, Neumarkt.
Mimosa 39195 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken vorm. F. Krietsch, Wurzen.
Mita 37767 A. H. Langnese Wwe. & Co., Hamburg.
Molinari 39171 Molinari & Söhne, Breslau.
Monheim's „Ellta" 42475 L. Monheim, Aachen.
Monopol 27169 P. W. Gaedke, Hamburg.
Monopol 27714 R. Berger, Poessneck.
Monopol 31536 H. Steeb, Würzburg.
Monopol 32784 C. Trüller jun., Celle.
Monstrum 41731 J. Schmidt, Nürnberg.
Mosella 43562 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Moser-Roth's Portionen-Cacao mit Zucker 42679 Moser & Cie. & W. Roth jr., G. m. b. H., Stuttgart.
Moser-Roth's Wohlbehagen 38440 Moser & Cie. & W. Roth jr., G. m. b. H., Stuttgart.
Murr 32828 Renard & Co., Hamburg.
Nährolin 30742 E. Hering, Dresden.
Nährolin 32613 E. Hering, Dresden.
Nectar 28953 Poulton & Co., Dresden-A.
Nedda 41555 A. H. Langnese Wwe. & Co., Hamburg.
Nelusco 29109 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-N.
Netul 35089 J. Braunschweig, Mülhausen i. Els.
Nimm mich hin 46066 H. Trüller, Celle.
Noris 45857 K. Bierhals, Nürnberg.
Norma 42748 C. Pecher, Detmold.
Nuco 33732 Riquet & Co., Gautzsch bei Leipzig.
Nucolade 33731 Riquet & Co., Gautzsch bei Leipzig.
Odhinn 38669 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Oegir 38648 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Oetker 37387 L. C. Oetker, Bahrenfeld.
Olga 38993 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Omnibus 42909 L. Schaal, Com.-Ges. auf Aktien, Strassburg i. Els.
Optami 24510 Th. Reichardt, Halle a. S.
Orion 40881 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Ostara 37204 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Osteoplast 31329 Hauses & Co., Fischeln b. Krefeld.
Page 46126 Fr. David Söhne, Halle a S.
Pahari 16215 R. Wedekind, Hildesheim.
Papaya 7323 Strehler & Co., München.
Patricier 42810 H. Trüller, Celle.
Patrioten 46244 H. Trüller, Celle.
Pectol-Bonbons 28842 E. Walthers Nachfl., Halle.
Pfeil 9276 C. Locher, Bern.
Ph. Suchard 16525 Ph. Suchard, Lörrach.
Phoenix 30001 Flensburger Chocoladenfabrik m. b. H., Flensburg.
Pionier 44479 H. Trüller, Celle.
Pluto 45196 L. Schandau, Görlitz.
Pompösia 40384 H. Trüller, Celle.
Porter 26230 R. Gericke, Potsdam.
Porter 43186 R. Gericke, Potsdam.
Poseidon 38080 Jordan & Timaeus, Dresden-N.
Primadonna 46600 H. Trüller, Celle.
Prinz 30313 R. Gericke, Potsdam.
Prinzess 1200 Gebr. Stollwerck, Köln.
Prometheus 13200 J. G. Hauswaldt, Magdeburg-N.
Prophet 45361 Knape & Würk, Leipzig.
Quisisana 45551 P. W. Gaedke, Hamburg.
Rademaker's Cacao und Chocolade 21140 J. P. Rademaker, Köln.
Rademann's Brotmarke D. K. 40805 Rademann's Nährmittelfabrik, G. m. b. H., Frankfurt a. M.
Rademann's Kinder-Nähr-Biscuits 40804 Rademann's Nährmittelfabrik, G. m. b. H., Frankfurt a. M.
Rademann's Mandel-Brot 40806 Rademann's Nährmittelfabrik, G. m. b. H., Frankfurt a. M.
Rademann's Nähr-Cacao 38411 Rademann's Nährmittelfabrik, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Rademann's Zwieback-Toast Marke All Heil 40803 Rademann's Nährmittelfabrik, G. m. b. H., Frankfurt a. M.
Radfahrer-Chocolade All Heil 32716 Wiese & Sons, Köln.
Rautendelein 35132 Kuntze & Sohn, Halle a. S.
Regatta 38419 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken, vorm. F. Krietsch, Wurzen.
Regatta 41957 F. Sobtzick, Ratibor.
Regenten 43801 Richter & Cie., Nürnberg.
Regina 36032 Kuntze & Sohn, Halle a. S.
Regina 44433 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Regina-Kakao 33880 H. Alpers, Magdeburg.
Reichardt 22837 Th. Reichardt, Halle a. S.
Renaissance 42066 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken, vorm. Krietsch, Wurzen.
Rhenania 42776 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Richters 44614 Richter & Cie., Nürnberg.
Richters Cacao 41669 Richter & Cie., Nürnberg.
Richters Chocolade 41670 Richter & Cie., Nürnberg.
Rob. Berger 35826 R. Berger, Poessneck
Rokoko 37960 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Roland 28061 Hachez & Co., Bremen.
Roland 43429 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Saccharomycol 36143 Dr. H. Timpe, Leipzig.
Sahhat 9493 Richter & Cie., Nürnberg.
Salus 30127 D. Lindenmeyer, Stuttgart.
Salvator 39603 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Samariter 46370 Hoffmann & Tiede, Berlin.
Sanabrot 21838 B. Rothenbücher, Berlin.
Sanitätsrath Dr. Bilfinger's Schweizermilch-Chocolade 26193 Iltz & Kludt, Dresden.
Sanitas 25128 Th. Reichardt, Halle a. S.
Sanitas-Kakao 26050 Th. Reichardt, Halle a. S.
Sapin 18946 Gebr. Oberle, Villingen.
Sarotti 898 Hoffmann & Tiede, Berlin.
Sascha 35283 Petzold & Aulhorn, Dresden.
Saxonia 25611 Kuntze & Sohn, Halle a. S.
Saxonia 42750 E. A. Götze, Leipzig-Volkmarsdorf.
Saxonia 44112 Petzold & Aulhorn, A.-G., Dresden.
Schaal 10517 Schaal & Co., Strassburg i. Els.
Schlangen 45360 Reese & Wichmann, Hamburg.
Schloss 26801 R. Gericke, Potsdam.
Schneewittchen 40801 A. von Jüchen, Viersen.
Schneider's Kinder-Bisquits 25874 R. Schneider, Barmen
Schneider's Wonnetrank 23433 Schneider & Co., Danzig.
Schokolade Rüger 12183 O. Rüger, Sobrigau.
Schwalben 32438 Flensburger Chocoladenfabrik m. b. H., Flensburg.
Schwan 23429 P. Wesenberg Sohn, Berlin.
Schwarz & Grosse National 31787 Schwarz & Grosse, Leipzig.
Schwerter 31785 Riedel & Engelmann, Dresden-Plauen.
Senator 44938 H. Trüller, Celle.
Serail 28090 Hartwig & Vogel, Dresden.
Servus 30403 Hausen & Co., Kassel.
Siebert's Kakaophen (Legumin-Reis-Kakao) 28136 Siebert & Co., Kassel.
Siebert's Kakaophen (Legumin-Reis-Kakao) 30802 A. Siebert, Kassel.
Siegfried 38578 Ph. Siegfried, Celle.
Silesia 44974 Müller & Co., Guhrau.
Siligo 28979 Gebr. Tiede, Brandenburg.
Silva 28095 Hartwig & Vogel, Dresden.
Simson 38933 Hartwig & Vogel, Dresden.
Sobtzick 41109 F. Sobtzick, Ratibor.
Sobtzick's 41110 F. Sobtzick, Ratibor.
Sobtzick's Cocolat visites 41299 F. Sobtzick, Ratibor.
Sobtzick's Mocca 41300 F. Sobtzick, Ratibor.
Sprengel's 32927 Sprengel & Co., Hannover.
Stärke Dich 43941 Stratemann & Meyer, Bielefeld.
Steinmetz 38437 St. Steinmetz, Herrenmühle b. Sagan.
Stemler's Friedrichsdorfer Zwieback 5899 F. Stemler, Friedrichsdorf.
Stern 22471 F. G. Metzger, Nürnberg.
Stipp mich ein 46037 H. Trüller, Celle.
Stomachin 40674 W. Fritz, Stuttgart.
Storch-Zwieback 3810 G. Scheele, Braunschweig.
Stradella 37959 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Suchard 17646 Ph. Suchard, Lörrach.
Sultana 46696 H. Trüller, Celle.
Süsse Maus 45449 Hausen & Co., A.-G., Kassel.
Taube 27823 E. O. Moser & Cie., G. m. b. H., Stuttgart.
Teario 41655 W. Wolf, Krefeld.
Tell-Chocolade 39559 Hartwig & Vogel, Dresden.
Tengelmann's Negerbrot 33633 E. Tengelmann, Bochum.
Tennis-Cigaretten 31961 Hartwig & Vogel, Dresden.
Teutonia 17272 J. Schönborn, Berlin.
Terron 37256 Richter & Cie., Nürnberg.
Theodor Reichardt 28843 Th. Reichardt, Halle a. S.
Th. Franz Germania-Backpulver 13470 Th. Franz, Halle.
Thymon-Brustbonbons 42473 F. A. Ahn, Bremen.
Tiger 43628 A. Sammler, Koburg.
Tosetti 20848 Hausen & Co., Kassel.
Tosetti 25505 Import-Ges. Tosetti, G. m. b. H., Kassel.
Triumph 20236 Koch & Wilken, Hamburg.
Triumph 38281 Ad. Siebert, Kassel.
Triumph-Cacao 41134 C. Pinnow, Berlin.
Trula 18354 H. Trüller, Celle.
Uneeda 39550 National Biscuit Company, New Jersey, U. S. A.
Union 45627 T. Franz, Halle a. S.
Union-Backpulver 29885 T. Franz, Halle a. S.
Unser Stolz 37491 Moser & Cie. & W. Roth jr. G. m. b. H., Stuttgart.
Versüsse Dein Heim 27404 P. Adtorf, Bonn.
Vi-Cocoa 28813 Hausen & Co., Kassel.
Victoria 3036 Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Victoria 8180 H. Trüller, Celle.
Victoria 43107 F. A. Goetze, Leipzig-Volkmarsdorf.
Vielliebchen 29608 Schwarz & Grosse, Leipzig.
Vineta 45625 H. Trüller, Celle.
Vito 43185 R. Wolff, Fürstenwalde a. Sp.
Vogeley 33449 A. Vogeley, Hannover.
Vorwärts 34833 F. Sobtzick, Ratibor.
Walda 44769 F. A. Hasse, Hamburg.
Waldbaur 33730 Gebr. Waldbaur, Stuttgart.
Walhall 38671 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Walküre 39420 Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken, vorm. F. Krietsch, Wurzen.
Walther's Fichtennadel-Brust-Bonbons 21422 E. Walther's Nachfl., Halle a. S.
Wartburg 30264 R. Berger, Poessneck.
Wawrzinsky's Delicatess-Gusshonigkuchen Liliputaner 19513 L. Wawrzinsky, Pr. Holland.
Weber's Nähr-Zwieback Sanitas 18725 E. Weber Bielefeld.
Weibezahn 43280 Gebr. Weibezahn, Fischbeck.
Welfen 45406 H. Trüller, Celle.
Wesenberg 22008 P. Wesenberg Sohn, Berlin.
Wichmann 40383 Reese & Wichmann, Hamburg.
Wilhelma 77 J. Jolowicz, Berlin.
Wilhelm Felsche 25774 W. Felsche, Leipzig-Gohlis.
Winkler's Gesundheits 45552 B. Winkler, Berlin.
Wodan 38670 G. Schepeler, Frankfurt a. M.
Wolff's China-Zwieback 46314 R. Wolff, Fürstenwalde a. Sp.
Wolff's Salmiak-Cachou-Pastillen 43627 F. Wolff, Nürnberg.
Wygud 38007 Staengel & Ziller, Stuttgart.
Zaren 44674 F. Sobtzick, Ratibor.
Zephyr 35974 F. Marschner, Dresden.
Zeus 38853 Jordan & Timaeus, Dresden-N.



Cacaobohnen-Markt.

Bericht vom 22. Mai 1901.

Am 5. Mai wurde hier ausgesprochen, dass "an dem heutigen unsicheren Zustande, an den laufend weichenden Preisen und dem kleinen schleppenden lustlosen Geschäfte keiner eine rechte Freude hätte und dass mancher Fabrikant es gerne sehen würde, »wenn vier Wochen lang die Bohnenpreise fest, ja wohl gar anziehend sich gestalten würden«. — Hierauf hat man prompt reagiert, denn die Preise sind fester geworden, der tiefste Punkt ist einstweilen verlassen. Ob diese festere Stimmung nun rund vier Wochen anhält, um danach wieder einer noch flaueren, einer sommerlichen Platz zu machen oder ob wir für eine längere Periode mit festeren Preisen rechnen müssen, lässt sich heute noch nicht einmal ahnen. Nimmt man aber die natürliche Preisbestimmungsinstanz, die wirklichen Konsumzahlen in den Konsumländern, vor, um zu erfahren, ob diese im Wachsen sind, so muss man das Gegenteil konstatieren. Deutschland, das sonst stets wachsende Einfuhrzahlen für Cacaobohnen aufweisen konnte, ist auch im März gegen das letzte Jahr zurückgeblieben. Von Januar bis März, also für die ersten drei Monate, haben wir in diesem Jahre 155800 Kilo Cacaobohnen weniger durch den Zoll gebracht, als im vorigen Jahre. Trotzdem ist die Ausfuhr von Cacaobutter um 32000 Kilo grösser gewesen; der Inlands-Konsum von Cacao-Fabrikaten ist also recht erheblich kleiner geworden. In anderen Ländern finden wir hierin dasselbe Bild, während wir für Zufuhren an Bohnen wachsende Zahlen finden. Nur Trinidad benimmt sich merkwürdig; man neigt zu der Ansicht, dass die kleinen von dort gemeldeten Ausfuhrzahlen nicht ernst zu nehmen sind; man glaubt vielmehr, man wolle nun von dort aus einmal etwas »machen«. Damit würde sich diese Provenienz eine Rute aufbinden. In sehr vielen älteren Fabriken gehört die Trinidadbohne zum Stamm der Rezepte und viele Meister der älteren Schule glauben, ohne Trinidad nicht leben zu können. Werden diese alten Anhänger aber einmal dadurch, dass die Trinidadpreise unnormal hoch sind, gegenüber gleichartigen Bohnen anderer Provenienz, veranlasst, zu anderen Bohnen überzugehen, sind die Rezepte einmal geändert, dann wird der Trinidad-Cacao auf lange Zeit hinaus seinen bevorzugten Platz verlassen müssen. Das geben wir den Herren zu bedenken, die die Herren kennen, die in Trinidad gerne etwas »machen« möchten.

Wie üblich berichten wir weiter:

London, den 11. Mai 1901.

Aus London wird unterm 11. Mai berichtet, dass bis zu jenem Tage 2140 Sack Cacao für die am 14. Mai stattfindenden Auktionen angemeldet waren.

Die letzten Auktionen umfassten das kleinere Quantum von 1539 Sack, welches aus 930 Sack Kolonienware und 609 Sack anderen Sorten bestand. Die Nachfrage war sehr schwach und nur 921 Sack wurden zu gegen die vorigen unwesentlich veränderten Preisen abgesetzt.

Es wurden verkauft:

472	Sack	Trinidad	zu 67—71 Mk.
53	»	Grenada	» 60—64,50 »
234	»	St. Thomé	» 60—63 »
8	»	Jamaica	wurden zurückgekauft.
15	»	Columbia	
360	»	Guayaquil	
162	»	Ceylon (hauptsächlich für Rechnung wen es angeht), rauch- und wasserbeschädigt, gestürzt, zu 28,50—69 Mk.	

Der private Markt war fest. Die nur mässigen Verkäufe schliessen ein: 700 Sack Guayaquil, Machala zu 63,50—64 Mk., Winter-Arriba zu 66—68 Mk., und 100 Sack Trinidad, gut, zu 69 Mk.

Die Landungen der letzten Woche in London weisen eine Abnahme von 1429 und die Lieferungen, an denen der Export den Hauptanteil hatte, eine solche von 803 Sack gegen dieselbe Zeit des Vorjahres auf. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 1440 Sack verminderte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 8124 Sack.

Die Cacaostatistik für London stellt sich für die mit dem 4. Mai endende Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	720	134	279	20376
Grenada	78	272	189	7609
Ander. West-Ind.	66	173	28	3650
Ceylon u. Java	966	174	433	16384
Guayaquil	1873	546	2220	27101
Brasilien u. Bahia	—	—	240	4781
Afrika	234	—	31	3120
Andere Ausländ.	92	38	712	5242
zusammen	4029	1337	4132	88263
gegen dieselbe Woche 1900	5458	4330	1942	96387

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats April und der ersten vier Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import April	Engl. Konsum April	Export April
1901	tons	1869	1097	495
1900	»	2017	1104	587
		4 Monate	4 Monate	4 Monate
1901	tons	9180	8595	1518
1900	»	10396	6627	1741
Differenz	÷ tons	1216	+ 1968	÷ 223

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. April 6562 tons gegen 7628 tons in 1900 und 8076 tons in 1899.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für April und die ersten vier Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import April lb.	Engl. Konsum April lb.	Export April lb.	Lagerbestand April lb.
1901	790307	672877	96520	193000
1900	618686	539044	76536	210000
1899	444287	498338	53897	750000
	4 Monate	4 Monate	4 Monate	
1901	2886815	2719019	303092	—
1900	2327808	2104338	287683	—
1899	1857838	2036640	327977	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 18 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	65816	84284	49200	39708	13021	18601	48019	64032	64207
Auslandsware	33490	26942	27409	29390	11997	9873	40244	32355	43409
	99306	111226	76609	69098	25018	28474	88263	96387	107616

Ueber die letzten Auktionen ist ferner zu berichten:

Cacaopulver. 50 angebotene packages englischem Pulver wurden zurückgekauft; von 167 packages holländisches Pulver wurden 18 zu 0,81—1 Mark verkauft; 12 Kisten französisches Pulver wurden zurückgezogen.

Cacaomasse. Von 89 Kisten wurden 9 Kisten, ohne Vorbehalt, zu 0,34 Mk. pro 1 lb.-Dose verkauft.

Cacaoschalen. 1784 Sack (67 tons) Cadbury's wurden angeboten und wie folgt verkauft: **A** zu 130—137,50 Mk., **B** zu 114,50 bis 125 Mk., **C** zu 120 Mk. und **D** zu 270 Mk.

Cacaobutter. Die in die Londoner Mai-Auktion gekommenen 55 tons Cadbury's wurden zu 1 sh $2^{1}/_{8}$ d bis 1 sh $2^{3}/_{4}$ d, also im Durchschnitt zu 1 sh $2^{1}/_{2}$ d verkauft gegen 1 sh $1^{9}/_{16}$ d im April, 1 sh $3^{3}/_{4}$ d im März, 1 sh $3^{1}/_{4}$ d im Februar und ungefähr 1 sh $5^{1}/_{4}$ d im Januar.

Die in die Amsterdamer Mai-Auktion gekommenen 90 tons Van Houten's erzielten einen Durchschnittspreis von $77^{1}/_{2}$ cents gegen $71^{1}/_{4}$ cents im April, $75^{1}/_{4}$ cents im März und $85^{1}/_{2}$ cents im Februar.

London, den 18. Mai 1901.

Aus London wird unterm 18. Mai berichtet, dass für die am 21. Mai stattfindende Auktion bis zu jenem Tage 6319 Sack Cacao angemeldet worden sind.

In der Auktion am 14 cr. wurde das grössere Quantum von 3467 Sack angeboten, welches aus 1795 Sack Kolonienware und 1672 Sack anderen Sorten bestand. Es herrschte etwas Nachfrage, besonders für Britisch-Westindische Sorten; 1525 Sack wurden auf und seit der Auktion zu im allgemeinen festeren Preisen verkauft. Trinidad und Grenada verkauften sich durchweg 1 Mk. höher. Fremde Sorten gingen langsam weg, aber dasjenige, was verkauft wurde, erzielte sehr feste Preise. Von Ceylon wurden nur kleine und überzählige Pöste untergebracht.

Es wurden verkauft:

213 Sack	Trinidad	zu 70—70,50	Mk.
384 »	Grenada	» 62—67,50	»
28 »	Jamaica	» 58—63	»
1 »	Dominica	» 62	»
11 »	St. Vincent	» 61—66	»
19 »	Columbia	» 76,50	»
618 »	Guayaquil		
	Arriba	» 70	»
	Machala u. Caraquez	63—64	»
231 »	Samana	wurden zurückgekauft.	
100 »	Puerto Cabello		
252 »	Ceylon, die hauptsächlich aus kleinen Partien bestanden.		

Das private Geschäft blieb fest, jedoch war der Umsatz nur sehr unbedeutend. Es wurden u. a. verkauft: 500 Sack Guayaquil, gräulich Caraquez, zu 63 Mk., Machala zu 64 Mk. und Arriba zu 74 Mk., ferner 50 Sack Samana zu 59 Mk., 35 Sack Puerto Cabello zu 102,50 Mk. und Superior Trinidad zu 85 Mk.

Die Lieferungen der letzten Woche in London sind um 206 Sack grösser und die Landungen sogar um 1393 Sack grösser als in derselben Periode des Vorjahres, während der Lagerbestand, welcher sich in der Woche um 455 Sack verminderte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 6937 Sack zeigt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 19 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	67082	86170	50233	40870	13923	20269	47350	63088	64996
Auslandsware	35914	27353	28402	30079	13214	10293	40458	31657	44155
	102996	113523	78635	70949	27137	30562	87808	94745	109150

Die Cacao-Statistik für die mit dem 11. Mai endende Woche stellt sich für London folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	375	535	147	20069
Grenada	14	306	558	7759
Andere West-Ind.	66	96	36	3584
Ceylon u. Java	811	96	161	16938
Guayaquil	2417	274	1143	28101
Brasilien u. Bahia	—	92	—	4689
Afrika	—	95	—	3025
Andere Ausländ.	7	532	74	4643
zusammen	3690	2026	2119	87808
gegen dieselbe Woche 1900	2297	1851	2088	94745

Port of Spain, den 25. April 1901.

Die Trockenheit hielt auch während der letzten 14 Tage an und hat zur Folge gehabt, dass die Vegetation in einigen Gegenden fast zu Grunde gerichtet ist; man wagt von einer Cacaoernte fast garnicht mehr zu sprechen. Die Einkünfte von den Plantagen sind sehr beschränkt und das Export-Defizit bis dato im Vergleich mit derselben Zeit des Vorjahres wird immer grösser und beträgt heute schon 39 710 Sack. In anbetracht dieser Lage und auch im Einklang mit dem Londoner Markt, welcher ja eine bessere Haltung einnimmt, sind unsere Notierungen fest, wenn auch unverändert, mit einer Tendenz à la hausse. Wir notieren also noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter roter	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 4636 Sack nach Europa und 978 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 7273 Sack nach Europa und 2371 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	43 820 Sack
1900	83 530 »
1899	91 026 »
1898	69 839 »
1897	66 591 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	14 579	Sack nach den Verein. Staaten
1900	16 443	» » » » »
1899	28 697	» » » » »
1898	18 055	» » » » »
1897	27 394	» » » » »

Cacaozufuhren in Hamburg:

Vom 1. bis 15. Mai a. c. kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von	Westindien	1 816 Sack
	England	1 714 »
	Lissabon	1 539 »
	Frankreich	894 »
	Amsterdam	431 »
	Brasilien	270 »
	Kopenhagen	75 »
	Antwerpen	65 »
	Zusammen	6 804 Sack.

Cacaobutter.

Bericht vom 22. Mai 1901.

Die nächsten Auktionen werden am 4. Juni abgehalten.

Für London werden

35 000 Kilo Cadburybutter

und für Amsterdam werden

70 000 Kilo Van Houtens Butter
5 000 » Helmbutter
10 000 » De Jong Butter
5 000 » Mignon-Butter

angemeldet. Das ist ein relativ kleines Quantum für beide Plätze, und man kann schon heute mit ziemlicher Sicherheit weiter steigende Preise in Aussicht stellen. Trotz der Sommerszeit, trotz der bald kommenden süssen und sauren Kirschen!

Die Preise standen bis gestern auf der Basis, die die Maiauktion geschaffen hatte. Als aber bekannt wurde, dass London bloss 35 tons bringen würde, rührte sich das Geschäft und man zahlte ohne weiteres einige Mark. mehr, als man am Monatsanfange zahlen wollte. Dadurch trat England wieder als Käufer für Kontinentbutter auf. Die heute noch geltenden Preise von 260—265 Mk. für deutsche Exportbutter werden in wenigen Tagen wohl verschwunden sein.

Mit den nun für Juni bekannt gewordenen Mengen lässt sich feststellen, dass in den ersten sechs Monaten dieses Jahres in London

nur 445 000 Kilo vorgekommen sind,
gegen 535 000 » im Jahre 1900
und 460 000 » » » 1899.

Cadbury ist dem Konsum in diesem Jahre also schon 90 000 Kilo schuldig geblieben. Ob er das in der zweiten Hälfte des Jahres nachholen wird? Im vorigen Jahre brachten die Monate Juli—Dezember nur 255 000 Kilo

und da es seit Jahren feststeht, dass Cadbury in den heissen Sommermonaten und in den Herbstmonaten nur kleine Mengen Butter übrig hat — im vorigen Jahre brachten die Monate Juli nur 40, August nur 20 tons, und im September musste die Auktion überhaupt ausfallen — so werden wir wohl das Defizit behalten.

Anders ist uns Van Houten gekommen! Von dieser Marke brachten die ersten sechs Monate schon

	505 000	Kilo		
gegen	445 000	»	im Jahre	1900
»	450 000	»	» »	1899
»	405 000	»	» »	1898.

Hier haben wir also einen Ueberschuss von 60 000 Kilo erhalten. Diesen Ueberschuss erhielten wir in der Märzauktion, die uns 120 000 gegen die sonst üblichen 70 000 Kilo brachte, und er war schuld, dass im Weltmarkte die Preise um 35 Pfg. pro Kilo fielen und dass sich ein recht fühlbarer Druck auf das ganze Cacaobuttergeschäft legte. Dieser Druck und dieser Preisrückgang sind aber in der Maiauktion schon gewichen und weitere Preisaufbesserungen wird die Juniauktion bringen.

Die Butterkäufer, die im April den Anschluss für einen Abschluss auf einige Monate versäumt haben, werden dies bereuen; sie werden gut thun, sich noch schnell zu den heutigen Preisen zu versorgen. Vierzehn Tage später werden sie sonst zum zweiten male Reue spüren.

Ein Chocoladen-Dorf.

Ein fürstliches Geschenk.

Ueber ein Millionen-Geschenk der Herren Cadbury Bros. in Bourneville zum Bauen von Arbeiter-Wohnungen hörten wir folgendes:

Die Gründungsurkunde des Bourneville-Village-Trust ist nunmehr von den Herren George Edward und George Cadbury jun., sowie von Frau Elizabeth Cadbury gezeichnet worden und enthält die Verfügungen des Begründers und die zukünftige Handhabung und Kontrolle des Trusts. Der Begründer beabsichtigt das Elend zu mindern, welches durch die ungesunden und ungenügenden Wohnungsverhältnisse bei den arbeitenden Klassen entsteht, und den Fabrikarbeitern die Vorteile des Wohnens ausserhalb der Stadt mit der gesunden Beschäftigung des Landbebauens zu bieten.

Für diesen Zweck stiftete Herr Cadbury also eine Summe, die man auf ca. 3½ Millionen Mark schätzt. Der Begründer bezweckt die Verbesserung der Lebensbedingungen der arbeitenden Klassen und der Arbeiterbevölkerung in Birmingham und Umgebung und auch anderswo in Gross-Britannien durch Schaffung verbesserter Wohnungen mit Gärten und freien Plätzen, und will den Leuten auch alle möglichen Erleichterungen zur Anschaffung des zum Leben notwendigen machen, wofern die Verwalter es für wünschenswert erachten. Die Wohnungen sollen so angelegt werden, dass sie von reichlich freiem Platz umgeben sind und infolgedessen frische reine Luft gesichert ist. Die Bourneviller Gemeinde verspricht daher das Heim einer gesunden und glücklichen Kommune zu werden.

Das Terrain, welches der Gründer zur Ausführung seiner Wünsche hergeben will, besteht aus ungefähr 416 Acker Land mit 439 Häuschen, die darauf gebaut sind.

Herr George Cadbury gab 330 Acker für das Projekt. Auf diesen sind 370 Häuschen erbaut worden, von welchen 143 zum Kostenpreise in Pacht auf 999 Jahre gegeben worden sind, wobei denjenigen, die weniger als die Hälfte der Kosten bezahlten, 3 Prozent, und denjenigen, die wenigstens die Hälfte anzahlten, 2½ Prozent berechnet werden. Die verbleibenden 227 Häuschen werden für die wöchentlichen Mieter reserviert und die aus diesen Häuschen kommenden Mieten, Grundmieten u. s. w. kommen dem Trust zu Gute. Es sind zwei Gärtnerei-Klassen für ungefähr 30 junge Leute gegründet, von denen jeder ein Stück Land zum Bebauen erhalten wird; diese Klassen stehen unter Leitung des Worcestershire County Council. Die Gesamtmiete, exkl. Rückzahlung für bezahlte Häuschen, ist £ 5246 pro Jahr, welche, nachdem alle laufenden Ausgaben gedeckt worden sind, zur weiteren Entwickelung der Kolonie und zum Bau weiterer Häuschen verwendet werden soll. Die Kolonie liegt in der Nähe von zwei Fabrikstädtchen und einer direkten Eisenbahnverbindung mit Birmingham. Wenn diese Kolonie fertig ist, beabsichtigt man, mit dem Einkommen aus derselben weiteres passendes Gebiet anzukaufen. Es ist in der Urkunde vorgesehen, dass solche sich zu Fabrik-Distrikten entwickelnde Gebiete nur zu $^1/_{15}$ für Fabrikanlagen und wenigstens zu $^1/_{10}$ für freie Plätze benutzt werden, während das verbleibende Terrain wie bei der Bourneviller Kolonie für Wohnhäuser und Gärten ausgenutzt wird, indem die Gebäude nicht mehr als $^1/_4$ des Platzes, auf dem sie errichtet sind, einnehmen dürfen.

Der Begründer geht von der Idee aus, dass die englische Rasse ihre Weltstellung

nur erhalten kann, wenn sie ihre physische Kraft erhält; der Fabrikarbeiter soll sich nach der Arbeit erholen können, er soll nicht nötig haben, nach der Arbeit in Kneipen oder Klublokalen seine Zeit hinzubringen, was der Gesundheit doch sehr schädlich ist, wenn man den ganzen Tag in der Fabrik gearbeitet hat. Diese Erholung, die sie in den Gärten finden, kostet ihnen nicht nur kein Geld, sondern bringt ihnen sogar noch einen Profit von wöchentlich mindestens 2 sh 6 d für gebaute Gemüse, Früchte u. s. w.

Durch die Umwandlung des Weidelandes in Ackerland kann der Wohlstand des Landes nur vergrössert werden und England würde in Zukunft nur weniger abhängig von den Produkten des Auslandes sein.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; **fürs Ausland 22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50 Pf.** für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Eingedickte Farben
für Vacuum-Kocherei
ausserordentlich
zweckentsprechend.

F. Giesel & Co.

Fabrik-Marke

DRESDEN-A.

Special-Fabrik mit Dampfbetrieb
giftfreier Farben für Genusszwecke
dem Gesetz vom 5. Juli 1887 entsprechend.

Hochfeine Natur-Frucht-Aromas
zu Fondants, Rocks und Drops und andere Arten Bonbons
aeth. Oele, Essenzen und Gewürz-Extracte.
Chocoladen-, Marzipan- & Glasur-Lacke.

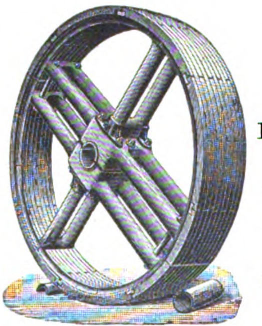
F. S. JAHN X. A. DRESDEN-N

Lakritzen-Präparate
Cachou u. Salmiaktabletten
in vorzüglichen Qualitäten.



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraftübertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

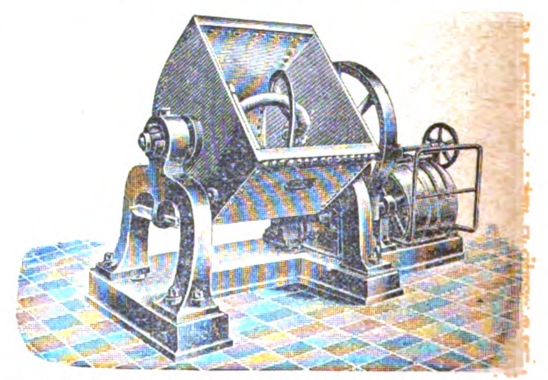
Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger
Dresden, Sachsenplatz.

PETER KÜPPER, Aachen,
Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Inhalt dieser Nummer:

Zukunftszoll auf Cacaowaren.

In No. 146 ist von einem verbandsfreien Chocoladefabrikanten Kritik an den Sätzen geübt worden, die Herr Robert Wichmann, Hamburg, aufgestellt hatte und die der Verband deutscher Chocoladefabrikanten als richtig gelten lassen und der Regierung vorschlagen wollte. Herr Wichmann schreibt uns zu dieser Kritik folgendes:

»Der in No. 146 des Gordian enthaltene Artikel »Zukunftszoll auf Cacaowaren« veranlasst mich, nachstehende Ausführungen Ihnen zu übermitteln mit der Bitte, dieselben in der nächsten Nummer Ihrer Zeitschrift veröffentlichen zu wollen.

Ich erlaube mir dabei zu bemerken, dass die Annahme des Einsenders jenes Artikels: »meine Berechnungen seien ungeprüft vom Verbande deutscher Chocoladefabrikanten angenommen und derselbe habe sich dadurch den Stempel der Unfähigkeit, die Interessen der deutschen Chocoladeindustrie zu vertreten, aufgedrückt« — eine irrige ist, indem einmal meine Berechnungen vor der Annahme vom Verbande eingehend geprüft wurden und zum andern male die Berechnungen des Einsenders auf fehlerhaften Annahmen beruhen und er daher zu von den meinigen abweichenden Resultaten kommt.

Derselbe bringt, um die von ihm angenommene Unrichtigkeit meiner Aufstellungen nachzuweisen, eine ganze Reihe von Kalkulationen und zwar in einer so umständlichen Form, dass Sie in Ihrer »Anmerkung« zu dem Artikel des Einsenders berechtigten Anlass haben, Ihre Leser aufzumuntern, »sich nicht vor den vielen Zahlen zu fürchten«! —

Wenn der Einsender die Umständlichkeit seiner Aufstellungen damit begründet, dass demgemässe Kalkulationen »in jedem ordnungsmässigen Fabrikbetrieb« angewendet würden und »niemals trügen« könnten, so übersieht er offenbar, dass die von ihm gewählte Methode eben dann nur als die allein ordnungsmässige und unerlässliche anzusehen ist, wenn es gilt — und das ist ja auch sonst bei Kalkulationen stets der Fall — den Kostpreis einer Ware inklusive aller Spesen zu ermitteln. Dazu ist die Einstellung des Wertes der Rohware selbstredend unbedingt erforderlich, wenn es jedoch gilt, die Höhe eines Schutzzolles zu ermitteln, auf Grund von festen Sätzen, die ausnahmelos für das **Gewicht** der Ware und **nicht** nach dem Werte derselben berechnet sind, so kommt der Wert der Ware für diese Berechnung überhaupt nicht in Betracht!

Wenn nun durch die Einstellung dieser Werte die Kalkulationen des Einsenders auch nicht zu falschen Resultaten führen mussten, so ist solche Einstellung doch mindestens als überflüssig zu bezeichnen und trägt gleichzeitig noch die Gefahr in sich, zu verwirren, welcher Gefahr der Herr Einsender selbst zum Opfer gefallen ist, wie durch nachfolgende Berichtigungen seiner Kalkulationen bewiesen werden soll.

Schon allein die Thatsache, dass, nach jenen Kalkulationen, der jetzige Schutz
auf Cacaopulver und Butter . . 39,75 Mk.
derjenige auf Cacaomasse . . 36,25 »
beträgt, sollte den Herrn Einsender selbst darauf aufmerksam gemacht haben, dass in seiner Berechnung irgendwo ein verhängnisvoller Irrtum sich befinden müsse. Dass dem deutschen Fabrikanten auf Cacaopulver und Butter, wofür das Ausland doch nur zu etwa zwei Dritteln den Zollsatz von 80 Mk., zu einem Drittel denjenigen von 45 Mk. zahlt, kein höherer Zollschutz zur Seite stehen kann, als bei einer Ware wie Cacaomasse, für die für das ganze Quantum 80 Mk. Eingangszoll gezahlt wird, sondern dass unbedingt das Gegenteil der Fall sein muss, liegt klar auf der Hand!

Den Schlüssel zu dem Irrtum finden wir in der unter 3 in dem betreffenden Eingesandt gegebenen Kalkulation. Nachdem in derselben Holland und Deutschland gegenübergestellt, rechnet der Einsender als Einstand für:

	Holland Mk.		Deutschland Mk.	
100 Kilo Masse (= 125 Kilo Rohcacao)	150,—		193,75	und wirft die Differenz als Zollschutz aus:
zieht den Erlös aus 35 Kilo Butter zum angenommenen Auktionspreis von 255 Mk. pro 100 Kilo ab =	89,25	für Deutschland zum gleichen Preise + 45 Mk. Zoll = 300 Mk. % Kilo	105,—	15,75 Mk.
und findet so den Einstand der verbleibenden 65 Kilo Pulver mit .	60,75			
+ jetzigen Eingangszoll à 80 Mk. .	52,—			
also Summa	112,75	gegen	88,75	24,— »

Diese beiden *Endsummen* gegenüber gestellt, ergeben für Deutschland einen Schutz von 24 Mk. für verrechnete 100 Kilo Pulver und Butter, wie ich das auch in meiner vom Verbande deutscher Chocoladefabrikanten acceptierten Berechnung ermittelt habe. Der Herr Einsender der hier kritisierten Aufstellung kommt aber zu einem um 15,75 Mk. höheren Satze, nur indem er den Differenz-Betrag, den der deutsche Fabrikant im Vergleiche zu dem holländischen für Butter erhält,

nämlich 105,— Mk.
zu 89,25 »
15,75 Mk. den 24 Mk.

hinzurechnet! Darin liegt der vorhin erwähnte verhängnisvolle Irrtum, denn indem diese 15,75 Mk. *ausser* den 24 Mk. als ein dem deutschen Fabrikanten zu Gute kommender Zollschutz-Betrag angesehen werden, werden sie, *weil schon in den 24 Mk. liegend*, in Wirklichkeit *zweimal* gerechnet!

Zum Verständnis dieser Thatsache diene der Hinweis, dass wenn dem deutschen Fabrikanten nach vorstehender Kalkulation 3 die in Betracht gezogenen

100 Kilo Masse . . . . . 193,75 Mk.
baar einstehen und er den für Butter erzielten Preis bezw. Gesamterlös mit voll . . . . 105.— »
abzieht, um nunmehr den verbleibenden Restbetrag von 88,75 Mk.

dem Einstande gleicher Ware seines holländischen Konkurrenten gegenüberzustellen (also zuzüglich Eingangszoll = 112,75 Mk.), diese Summe von 88,75 Mk. für den deutschen Fabrikanten natürlich *noch keinerlei durch den Zollschutz ihm zu Gute kommenden Vorteil includiert*, trotzdem er seine Butter zu dem höheren deutschen Inlandspreise begeben hat. Er hat vielmehr nach dieser von dem Herrn Einsender beliebten Art der Berechnung, den *ganzen*, ihm durch den höheren Butterpreis zugefallenen Vorteil von 15,75 Mk. *dadurch* wieder fortgegeben, dass er in der Kalkulation den für das Restprodukt Cacaopulver *verbleibenden Einstandswert entsprechend niedriger einsetzte*, indem er von dem *Einstandswerte* der 100 Kilo Masse den *vollen* Erlös aus der Butter (also einschliesslich der 15,75 Mk.) kürzte und so für die 65 Kilo Pulver einen dementsprechend niedrigeren Einstandswert ermittelte. So kann denn also der wirkliche Zollschutzbetrag auch nur in *der* Summe gefunden werden, die sich nach Abzug der 88,75 Mk. von 112,75 Mk. mit 24 Mk. ergiebt.

Der Ansatz unter 3, wenn einmal in einer solchen umständlichen Form gewählt, hätte, wenn die Differenz des deutschen und des holländischen Erlöses für Butter als Zollschutzvorteil des deutschen Fabrikanten speziell ausgeworfen werden sollte, wie folgt lauten müssen:

	Holland Mk.		Deutschland Mk.	Zollschutz Mk.
100 Kilo Masse	150,—		193,75	
÷ 35 Kilo Butter à 2,55 Mk. . .	89,25	35 Ko. Butter à 2,55 + 45 =	89,25	und 15,75
65 Kilo Pulver also	60,75			
+ Eingangszoll à 80 Mk.	52,—			
also	112,75	gegen	104,50	= 8,25
			mithin Zollschutz	24,—

In diesem Falle wäre der Betrag von 15,75 Mk. als Zollschutzvorteil in der Kalkulation auszuwerfen, es stellt sich dann aber auch naturgemäss die Zollschutzdifferenz auf das verbleibende Quantum Ware um diese 15,75 Mk. niedriger und die Gesamtsumme ist wieder 24 Mk.

Holland.	Mk.
100 Kilo Masse (= 125 Kilo Bohnen) = 35 Kilo Butter — verkauft im Auslande	
65 Kilo Butter — eingeführt in Deutschland zum Zollsatze von 80 Mk.	52,—

und geniesst der deutsche Fabrikant mithin einen Zollschutz von

52 Mk.
÷ 28 »
= 24 Mk.

Derselbe Fehler, welcher der Aufstellung 3 des Herrn Einsenders zu Grunde liegt, befindet sich in seinen Aufstellungen 4 und 5 und erklärt die betreffenden, von meinen Berechnungen abweichenden Zahlen, es ist demzufolge ein näheres Eingehen auf diese unrichtigen Aufstellungen nicht nötig.

Dagegen muss ich den Herrn Einsender auf einen weiteren Irrtum aufmerksam machen. Er wirft meiner Berechnung des Satzes für Cacaopulver und Butter vor, dass sie von der **nicht** zutreffenden Voraussetzung ausgehe, dass Cacaobutter in denselben Prozentsätzen wie Cacaopulver eingeführt werde und daher unrichtig sei. Nun macht er jedoch in seiner Kalkulation 3 genau denselben »Fehler«, indem er Pulver und Butter zusammen kalkuliert. Dadurch, dass er die 35 Kilo Butter in der Kalkulation als im Auslande begeben ausrechnet, ändert er nämlich an dem Fazit absolut garnichts, der holländische Fabrikant könnte die 35 Kilo ebenso gut nach Deutschland einführen, er hätte dann allerdings den Eingangszoll von 45 Mk. pro 100 Kilo dafür zu zahlen, erhielte aber dann auch den im deutschen Markte für seine Ware erhältlichen um 45 Mk. höheren Preis und die Rechnung bliebe dieselbe! — Erblickt man in der Zusammenziehung von Pulver und Butter, zwecks Ermittelung des jetzt bestehenden Zollschutzes, eine Unrichtigkeit, so muss eben von vornherein eine getrennte Berechnung vorgenommen werden, das unterlässt der Herr Einsender aber ebenfalls!

Der Vollständigkeit wegen, gebe ich nachstehend nochmals eine einfache, leicht verständliche Berechnung der zu ermittelnden Sätze für die sämtlichen Positionen, wobei ich dieses Mal eine solche getrennte Berechnung für Cacaopulver und Cacaobutter einsetze, die dann naturgemäss zu abweichenden Sätzen für diese beiden Warengattungen führt, die aber die von mir in Vorschlag gebrachten und vom Verbande acceptierten neuen Zollsätze unverändert als voll und ganz berechtigt erscheinen lässt.

Viel einfacher und leichter begreiflich wird die Sache, wenn man die Werte, die ja doch mit der ganzen Sache garnichts zu thun haben, bei Seite lässt, dann lautet Aufstellung 3 wie folgt:

Deutschland.	Mk.
Rohcacaozoll auf 100 Kilo Masse = 125 Kilo Bohnen à 35 Mk. . .	43,75
dieser Betrag reduziert sich um die Summe, die der deutsche Fabrikant für 35 Kilo Butter mehr erhält, also um 45 Mk. pro 100 Kilo =	15,75
die Ware bleibt belastet mit	28,—

Cacaomasse.	Mk.
100 Kilo Bohnen — 80 Kilo Masse kosten Zoll	35,—
also 100 Kilo Masse = 125 Kilo Bohnen	43,75
Eingangszoll für 100 Kilo Masse . .	80,—
mithin jetziger Zollschutz . .	36,25
wenn der Rohcacaozoll auf 20 Mk. ermässigt wird, kosten	
100 Kilo Masse = 125 Kilo Bohnen	25,—
+ Zollschutz wie bisher	36,25
der neue Eingangszoll würde also bei gleichem Zollschutz betragen müssen	61,25

Cacaopulver.	Mk.
100 Kilo Bohnen = 80 Kilo Masse kosten Zoll	35,—
mithin entfällt auf die aus diesen 80 Kilo Masse gewonnenen 52 Kilo Cacaopulver ein Zollbetrag von	22,75
auf 100 Ko. lastet also ein Zollbetrag von	43,75
jetziger Eingangszoll für 100 Ko. Pulver	80,—
mithin jetziger Zollschutz . .	36,25
wenn der Rohcacaozoll auf 20 Mk. ermässigt wird, dann entfällt auf 52 Ko. Cacaopulver ein Zollbetrag v.	13,—
auf 100 Kilo also	25,—
+ Zollschutz wie bisher	36,25
der neue Eingangzoll würde also bei gleichem Zollschutz betragen müssen	61,25

Cacaobutter.	Mk.
100 Kilo Bohnen = 80 Kilo Masse kosten Zoll	35,—
mithin entfällt auf die aus diesen 80 Kilo gewonnenen 28 Kilo Butter ein Zollbetrag von	12,25
auf 100 Kilo Butter demnach . . .	43,75
jetziger Eingangszoll auf 100 Kilo .	45,—
mithin jetziger Zollschutz . .	1,25
wenn der Rohcacaozoll auf 20 Mk. ermässigt wird, entfällt auf 28 Kilo Butter ein Zollbetrag von . . .	7,—
auf 100 Kilo also	25,—
+ Zollschutz wie bisher	1,25
der neue Eingangszoll würde also bei gleichem Zollschutz betragen müssen	26,25

Chocolade.	Mk.
100 Kilo Chocolade	
= 40 Kilo Masse = 50 Kilo Bohnen à 35 Mk. Zoll	17,50
= 60 » Zucker, Inlandsabgabe à 20 Mk.	12,-*)
	29,50
jetziger Eingangszoll	80,—
mithin jetziger Zollschutz . .	50,50
wenn der Rohcacaozoll auf 20 Mk. ermässigt wird, kosten 100 Kilo Chocolade	
= 40 Kilo Masse = 50 Kilo Bohnen	10,—
= 60 » Zucker wie oben . . .	12,-*)
	22,—
+ Zollschutz wie bisher	50,50
der neue Eingangszoll würde also bei gleichem Zollschutz betragen müssen	72,50

Es ergeben sich also die Sätze:

61,25 Mk.	für Cacaomasse,	gegen	61,25	Mk.
61,25 »	» Cacaopulver,	»	60,—	»
26,25 »	» Cacaobutter,	»	30,—	»
72,50 »	» Chocolade,	»	72,50	»

meiner ursprünglichen Berechnungen, und wenn nun dafür meinerseits zur Abrundung und Vereinfachung die Durchschnittssätze von

65 Mk. für Cacaomasse,
Cacaopulver,
Chocolade,
25 » » Cacaobutter

in Vorschlag gebracht sind, so entspricht das unzweifelhaft den sich rechnungsmässig ergebenden Einzelsätzen, und das bewusste Bestreben des Verbandes, in den neu zu normierenden Zollsätzen das berechtigte Interesse der Cacaobutter-Konsumenten besonders zu berücksichtigen, könnte denselben bei Annahme dieser neuen Berechnungen höchstens veranlassen, für Cacaobutter den Eingangszoll von nur **20 Mk.** zu beantragen, was kaum dem Interesse des Herrn Einsenders entsprechen dürfte.

Hochachtungsvoll
Robert Wichmann, Hamburg.«

*) Der Vollständigkeit wegen ist hier auch die Zuckersteuer, angenommen mit rund 20 Mk., eingesetzt.

Ein Mandel-Bericht von Oetker.

Die Firma L. C. Oetker hat einen Bericht über Mandeln versandt, der wie folgt lautet:

»Nachdem ich drei Wochen lang die hauptsächlich Mandeln produzierenden und exportierenden Länder: Süd-Frankreich, Apulien, Italien, sowie die Inseln Sardinien und Sicilien auf das eingehendste bereist und mich über alle Einzelheiten ausführlich orientiert habe, sowie durch Vertrauensleute die weitgehendsten Berichte, auch über die Stapelplätze der betr. Waren, erhielt, bin ich doch gewiss in der angenehmen Lage, mir ein Bild über betr. Artikel machen zu können. Ich halte es für allgemein interessant und wichtig, meine Ansicht über die Marktlage zu unterbreiten.

Die Thatsache, dass die letzte Ernte nur ein Drittel einer Durchschnittsernte war, steht absolut fest; wenn man bedenkt, was dieses sagen will, indem statt circa 240000 Ballen nur circa 80000 Ballen geerntet wurden und auch noch das Durchschnittslager einer alten Ernte von circa 40000 Ballen ganz fehlte, so bedeutet dieses gegen eine Durchschnittsernte einen Ausfall von circa 200000 Ballen.

Dass infolge dieses Ausfalles eine Verteuerung dieses Artikels stattfinden musste, und ferner, dass, nachdem die wilde Spekulation den Preis der Mandeln auf eine unvernünftige Höhe gebracht hatte, ein Rückschlag folgen musste, indem der Konsum sich bei solchen Preisen einschränkt, war ebenso klar.

Aber nach meiner bestimmten und festen Ansicht und thatsächlichen Beurteilung des äusserst winzigen Lagers ist es so gut wie ausgeschlossen, dass diese Preise dauernd so niedrige bleiben oder noch weiter heruntergehen; dagegen glaube ich bestimmt, dass wir in ganz kurzer Zeit eine Preisbewegung nach oben erleben werden, da schon jetzt infolge der niedrigen Preise der Konsum ganz gewaltig einsetzt. Eine ganz enorme Hausse lässt sich umsomehr erwarten, als noch circa sechs Monate bis zur neuen Ernte vergehen werden und ferner aus dem Grunde, weil es spekulationslustigen Franzosen und Italienern nie so leicht gemacht war, wie jetzt. Mit geringer Mühe würde es diesen möglich sein, den kleinen Mandelbestand in ihre Hände

zu spielen und dadurch den Markt nach ihrem Wollen zu dirigieren, während wir und alle Ausländer diejenigen sind, welche den Spekulanten das Geld bringen.

Im allgemeinen Interesse möchte ich daher raten, sich nicht durch Baisse-Berichte gewisser Spekulanten beeinflussen zu lassen, sondern heute zu den wirklich den Verhältnissen entsprechend billigen Preisen den Bedarf bis ultimo Oktober d. J. zu decken und nicht erst zuzugreifen, wenn die Preise, sich überstürzend, nach oben gehen.

Die Aussichten auf Mandeln diesjähriger Ernte sind bis jetzt durchweg günstige. Obgleich Frostschäden in einzelnen Distrikten wirklich aufgetreten sind, so glaube ich doch, dass wir eine Durchschnittsernte haben werden. Es darf jedoch nicht ausser acht gelassen werden, dass zwischen der Blüte- und Ernte- resp. Ankunftszeit ca. sechs Monate liegen und bis dahin kann noch allerhand vor sich gehen, was die Ernte beeinträchtigen kann. Es können z. B. immerhin noch Frostschäden in einzelnen Gegenden eintreten, die Heuschrecken können grosse Vernichtungen anrichten und dann kann auch der »Sirokko«, ein heisser Wind, die Ernte eventuell teilweise vernichten. Wenn nun auch wirklich die Ernte-Aussichten dauernd günstige bleiben sollten, so ist immerhin noch mit dem Umstand zu rechnen, dass von der letzten Ernte nur noch ein geringer Vorrat vorhanden ist und kann es erst dann billige Preise geben, wenn mehrere Jahre hintereinander die Ernten bedeutend zu nennen sind.

Ich möchte noch bemerken, dass unter dem kleinen Restbestand der letzten Ernte viel Partien sind, welche mit Marokkanischen Mandeln vermischt sind und beträgt dieser Zusatz teilweise ein Viertel des Gewichtes. Ich erlaube mir daher, darauf aufmerksam zu machen, dass man beim Kaufen von Sizil-, Bari- u. s. w. Mandeln recht vorsichtig zu Werke geht und möglichst nur von solchen Häusern seinen Bedarf deckt, welche wirklich reell und gut liefern. Das Beste ist immer das Billigste! Mandeln diesjähriger Ernte schon jetzt zu kaufen, halte ich entschieden für noch zu früh. Jedenfalls möchte ich nicht schon jetzt Abschlüsse in Marzipanmassen für Herbstlieferung machen, um nicht noch mehr Veranlassung zur Spekulation zu geben. Dagegen empfehle ich aber entschieden, sich den Bedarf an Mandeln, Nusskernen sowie Marzipanmassen bis Ende Oktober d. J. heute einzudecken.

Auch durch die jetzt wirklich billigen Preise der Haselnusskerne haben wir doch endlich erreicht, dass die doch eigentlich nicht in den Rahmen der Genussmittel gehörenden Erdnüsse und daraus hergestellte Fabrikate, welche unter den verschiedensten hochklingenden Namen, wie: Mandolat, Arachismandeln u. s. w. im Handel sind, wieder verdrängt wurden. Das ist schon ein grosser Erfolg, denn durch Verwendung solch' geringwertiger Artikel muss das Publikum ja scheu werden, Kuchen zu kaufen. Heute sind diese Erdnüsse sowie daraus hergestellte Fabrikate wirklich gutschmeckenden Haselnusskernen gegenüber viel zu teuer, und erlaube ich mir, hierauf ganz besonders aufmerksam zu machen.«

* * *

Es ist zu loben, dass Herr Oetker, der ein grosser Mandelkonsument für viele kleine Mandelkonsumenten ist, sich auf die Wanderung gemacht hat, um in den Mandelländern, wenigstens in einigen, einmal nach dem Rechten zu sehen. Aber es wäre ein wertvolleres Resultat erzielt worden, wenn er uns mit mehr Zahlen gekommen wäre. Er sagt, es stehe als Thatsache fest, dass die letzte Ernte nur ein Drittel einer Durchschnittsernte, nur 80 000 Sack, statt 240 000 Sack gebracht hätte und er ist nun geneigt, die tolle Hausseperiode des vorigen Jahres in dieser Fehlernte begründet zu sehen.

Wir glauben auch heute noch nicht ohne weiteres an diese Kunde und bitten Herrn Oetker, uns mit Zahlen zu kommen. Wir wollen wissen, in welchem Lande ist im Jahre 1900 nur der dritte Teil einer normalen Mandelernte erzielt worden? An der Mandellieferung des deutschen Bedarfes beteiligen sich Frankreich, Italien, Spanien, Marocco, Persien und zwar in dem folgenden Verhältnis, auf 1900 gerechnet: Es lieferten Januar—Dezember 1900

Frankreich	832 000	Kilo
Italien	3 991 600	»
Spanien	442 000	»
Marocco	1 250 800	«
Persien	103 000	»

Das giebt zusammen 6 619 400 Kilo, die im Jahre 1900 nach Deutschland gekommen sind. In den früheren Jahren sind eingeführt worden:

1899	8 457 000	Kilo
1898	7 585 000	»
1897	7 901 000	»
1896	8 433 000	»
1895	7 008 000	»

Das Jahr 1900 hat also eine um 1 800 000 Kilo kleinere Einfuhr an Mandeln gebracht, gegenüber 1899. Das ist doch nicht nur ein Drittel der normalen Einfuhr? Wäre aber, wie Herr Oetker es als »absolut feste Thatsache« hinstellt, nur der dritte

Teil einer normalen Mandelernte gewonnen worden, ja, dann möchten wir doch wissen, woher die Mandeln alle gekommen sind, die Deutschland importiert hat! — —

Also, dass im vorigen Jahre die ganze Mandelernte nur ein Drittel einer Durchschnittsernte gebracht hat, glauben wir nicht. Wer das als »absolute Thatsache« hinstellt, soll zahlenmässig nachweisen, wieviel Mandeln in den letzten fünf Jahren aus den fünf Hauptländern ausgeführt worden sind. Herr Oetker wird ja Verbindungen genug haben, diese Zahlen noch nachträglich beizubringen.

Geht man diesen Behauptungen nicht auf den Grund, dann begiebt man sich auf's neue in die Hände der Spekulanten, die schon jetzt wieder an der Arbeit sind. —

Herr Oetker ist ein Mandelagrarier; wie die Agrarier das amerikanische Schmalz und die Margarine hassen, so hasst er die Früchte, die an Stelle der Mandeln in den letzten Jahren getreten sind. Vor ungefähr zwanzig Jahren wurden die Haselnusskerne gehasst; sie waren billiger als Mandeln, sie konnten in vielen Fällen die Mandeln ersetzen und sie haben sich dadurch nach und nach ihren Platz gesichert. Da nun Mandeln und Nüsse durch Spekulantenkunststücke hin und her geworfen und unsinnig in die Höhe getrieben werden, so ist es naheliegend, dass der Konsum sich nach weiteren Ersatzstoffen umsieht. Dieser ist zunächst in der Erdnuss gefunden worden, die, wenn sie richtig behandelt wird, recht gut in vielen Fällen Mandeln und Nüsse ersetzen kann. Herr Oetker hasst die Erdnüsse. Das ist sein gutes Recht. Wenn er aber sagt, sie gehörten nicht in den Rahmen der Genussmittel hinein, so täuscht er sich und erzählt etwas, was er nicht verantworten kann. Wenn er seine Augen ordentlich aufmachen wollte, würde er finden, dass diese Frucht auf vielen Märkten der Welt nicht bloss ein besonders bevorzugtes Genussmittel, sondern ein Nahrungsmittel ersten Ranges ist. Aus dieser Frucht, besonders aus der besten Provenienz, aus den Rufisque-Nüssen, werden auch in Deutschland im Jahre viele tausende von Zentnern Speiseöl gepresst, das, darüber sind wir uns klar, als feinstes »Olivenöl« oder »Luccaöl« oder »Nizzaöl« in alle Küchen der Länder kommt. Auch Herr Oetker wird gewiss in diesem Jahre schon frischen Gurken-Salat mit Erdnussöl angerichtet, genossen haben oder noch öfter geniessen müssen und so am eigenen Leibe bestätigen müssen, dass die Erdnüsse in den Rahmen der Genussmittel gehören. Und wenn er bei Heimerdinger oder bei Inghirami & Block oder sonst in einem der feinsten Delikatessenhandlungen sich Tafeldessert für einen Kindtaufschmaus bestellt, wird er neben Krachmandeln, Feigen, Traubenrosinen auch Erdnüsse in der Schale geliefert bekommen. Natürlich kosten sie in solchem Falle 80 Pfg. bis 1 Mk. bis 1.50 Mk. pro Pfund in der Schale. Aber es ist nichts anderes, als die Arachis hypogaea, die Erdnuss, die mit Erfolg dort ihren Platz findet, wo man sie zu behandeln versteht.

Kongress für gewerblichen Rechtsschutz.

Vom 13.—15. Mai tagte in Köln der zweite deutsche Kongress für gewerblichen Rechtsschutz, welcher sehr zahlreich aus Deutschland und Oesterreich besucht war.

Die Reichsregierung war vertreten durch Geheimrat Dr. Rhenius und Regierungsrat Dr. Rösing vom Kaiserlichen Patentamt in Berlin, die Staatsregierung durch Oberregierungsrat Fink (Köln). Ferner waren anwesend Oberlandesgerichtspräsident Wirkl. Geh. Oberjustizrat Hamm (Köln), Eisenbahnpräsident Stieger (Köln) und der Vicepräsident des österreichischen Patentamtes Dr. Schulz (Wien), die Stadt Köln vertrat Oberbürgermeister Becker. Ausserdem beteiligten sich das bayerische Gewerbemuseum zu Nürnberg, der deutsche Handelstag, die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin, die Handels- und Gewerbekammern von Lübeck, Hamburg, Aachen, Barmen, Bremen, Breslau, Düsseldorf, Hanau, Leipzig, Strassburg, Wiesbaden. Folgende Körperschaften und Vereine waren vertreten: Verband deutscher Ingenieure, Elektrotechnische Gesellschaft, Deutscher Tabakverein, Verband deutscher Patentanwälte, Deutscher Technikerverband, Oesterreichischer Verein zum Schutz des gewerblichen Eigentums, Verband keramischer Gewerbe in Deutschland, Verband deutscher Gewerbevereine, Mitteleuropäischer Motorwagenverein.

Der erste Punkt der Tagesordnung betraf die Reform des Patentrechtes. Dr. Osterrieth (Berlin) besprach die Frage des Patentgerichtshofes und machte folgende Vorschläge:

»1. Als ausschliesslicher Gerichtsstand für Patentsachen für das gesamte Deutsche Reich soll ein aus Juristen und Technikern zusammengesetzter vom Patentamte unabhängiger Gerichtshof eingerichtet werden.

2. Der Gerichtshof entscheidet insbesondere über Nichtigkeitsklagen, über die Zurücknahme von Patenten, über die Abhängigkeit und den materiellen Geltungsbereich der Patente, und zwar auch in allen den Fällen, wo die Beantwortung solcher Fragen für die Entscheidung eines bei den ordentlichen Gerichten anhängigen Zivil- und Strafverfahrens maassgebend ist.

3. Als zweite und letzte eventuelle Instanz für alle genannten Fragen wird vorgeschlagen:

a) Das Reichsgericht, welches zu diesen Verhandlungen geeignete Sachverständige mit beratender oder, wenn möglich, auch mit beschliessender Stimme hinzuzuziehen hat oder

b) Eine aus Juristen und Technikern zusammengesetzte zweite Kammer des Patentgerichtshofes, in welcher die Zahl der Juristen die grössere sein soll. Gegen die Entscheidung des Patentgerichts ist eine Revision an das Reichsgericht zulässig.

4. Sowohl das Patentamt als auch der Patentgerichtshof hat auf Antrag einer Partei Spezialsachverständige zu vernehmen.

5. Im Falle der Ablehnung der Vorschläge 1 und 2 wird vorgeschlagen, dass für grössere Bezirke Sonderkammern als ausschliesslicher Gerichtsstand für Streitsachen des gewerblichen Urheberrechts eingerichtet werden. Diese Kammern sollen mit einem Mitgliede des Landgerichts als Vorsitzenden und mit zwei technischen Beisitzern besetzt werden.«

Der zweite Berichterstatter Justizrat Emil Schmitz (Köln) hatte schwere Bedenken gegen einen Spezialgerichtshof.

Nach längerer Debatte, in welcher sich die Juristen und Techniker in ihren Ansichten über die Mitwirkung von Technikern an einem Patentgerichtshof gegenüberstanden, sprach sich der Kongress mit überwiegender Mehrheit durch Annahme folgender Resolution für die Mitwirkung der Techniker aus:

»Es erscheint nach den bisherigen Resultaten unserer Rechtsprechung in Patentsachen notwendig, dass die bisher nur von rechtsgelehrten Richtern abgeurteilten Sachen (Eingriffsstreite, Abhängigkeitsklagen u. s. w.) ebenso wie schon jetzt Nichtigkeits- und Zurücknahmeklagen von Gerichten abgeurteilt werden, die aus Juristen und Technikern als ständigen Richtern zusammengesetzt sind.«

Ferner wurden noch der Antrag Häuser-Hamm sowie folgende Resolutionen angenommen:

»1. Der Kongress spricht sich dahin aus: Es empfiehlt sich dringend, dass schon jetzt bei allen Gerichten, auch bei denen erster Instanz, im Wege der Geschäftsverteilung die sämtlichen den gewerblichen Rechtsschutz betreffenden Rechtsstreitigkeiten an bestimmte Kammern der zuständigen Gerichte gebracht werden und das Dezernat in den Strafsachen aus dem gewerblichen Schutzrecht bestimmten Staatsanwälten übertragen wird.

2. Jedenfalls kann es heute schon als notwendig anerkannt werden, dass die Juristen in ihrer Ausbildung mehr auf die gewerbliche Rechtsprechung hingewiesen werden sollten, z. B. durch Einrichtung besonderer Lehrstühle für gewerbliches Urheberrecht an den deutschen Universitäten und Aufnahme von Vorlesungen über gewerblichen Rechtsschutz in den ordentlichen Lehrplan der Ausbildung der Rechtsbeflissenen.«

Bezüglich des Schutzes des vorbenutzten Warenzeichens gegen unlauteren Wettbewerb fasste die Versammlung folgende Beschlüsse:

I. »1. Wer ein Zeichen, das ein anderer in beteiligten Verkehrskreisen als Kennzeichen seiner Waren bekannt gemacht hat, für die gleichen oder gleichartige Waren mit der Absicht eintragen lässt, eine Verwechslung mit dem Geschäftsbetrieb oder den Waren des Vorbenutzers hervorzurufen, kann von seiten des Vorbenutzers oder seines Rechtsnachfolgers auf Löschung des eingetragenen Zeichens belangt werden.

2. Ist die Vorbenutzung nicht für sämtliche Waren des zu dem eingetragenen Zeichen gehörigen Warenverzeichnisses erfolgt, so erfolgt die Löschung nur hinsichtlich der gleichen oder gleichartigen Waren, für welche die Vorbenutzung nachgewiesen ist.

3. Ist ein eingetragenes Zeichen auf Klage des Vorbenutzers gelöscht worden, und meldet dieser innerhalb eines Monats nach erfolgter Bekanntmachung der Löschung das Zeichen für sich an, so soll die Anmeldung als am Tage der Anmeldung des gelöschten Zeichens erfolgt gelten. Der Absatz 2 des § 4 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen findet in diesem Falle keine Anwendung.«

II. »Wer eine Warenbezeichnung, deren sich ein anderer berechtigterweise bedient, in einer Weise benutzt, welche geeignet ist, eine Verwechslung seines Geschäftsbetriebes mit demjenigen des anderen hervorzurufen, ist zur Unterlassung und, wenn seiner Handlungsweise grobe Fahrlässigkeit zu Grunde liegt, zum Schadenersatz verpflichtet. Erfolgt seine Handlungsweise in der Absicht auf Täuschung, so ist auf eine Strafe zu erkennen.«

Rechtsanwalt Schmidt-Berlin schlug sodann noch zum Schutze des eingetragenen Warenzeichens vor, für den § 14 folgende abgeänderte Fassung zu verlangen:

»Wer wissentlich oder aus grober Fahrlässigkeit Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen mit dem Namen oder der Firma eines anderen, oder mit einem nach Maassgabe dieses Gesetzes geschützten Warenzeichen oder mit einem dieses als Bestandteil enthaltenden Warenzeichen widerrechtlich versieht, oder dergleichen widerrechtlich gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, ist dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet.«

Ausserdem sprach sich der Kongress für eine wesentliche Abänderung des Verfahrens auf Löschung eines Zeichens aus (§§ 8 und 9 des Gesetzes). Danach soll die Löschung nicht nur von amtswegen, sondern auch auf Antrag eines dritten erfolgen können:

1. »Wenn Umstände vorliegen, aus denen sich ergiebt, dass der Inhalt des Warenzeichens den thatsächlichen Verhältnissen nicht entspricht und die Gefahr einer Täuschung begründet, und 2. in den Fällen, in denen der Vorbenutzer auf Löschung eines Zeichens auf Grund der Vorbenutzung zu klagen berechtigt ist.«

Gegen die Entscheidung auf Löschung oder auf Ablehnung des Antrages soll eine Berufung an eine Beschwerdeabteilung des Patentamtes und als dritte Instanz an das Reichsgericht eingeführt werden.

Auf Vorschlag von Dr. Osterrieth-Berlin und Justizrat Trimborn-Köln wurde mit Rücksicht auf die vielen Unzuträglichkeiten des heutigen Verfahrens der Wunsch ausgesprochen, dass die heute bei der Anmeldung des Warenzeichens vorgeschriebene Angabe der Waren, für welche das Zeichen verlangt wird, durch Angabe von Warenklassen ersetzt werden. Für jede Warenklasse soll eine Gebühr erhoben werden.

Ausfuhr-Bestimmungen.

Wir müssen — zum drittenmale innerhalb sechs Jahren — wieder einmal die Ausfuhr-Bestimmungen im Gordian abdrucken, weil die früheren Nummern des Gordian, worin diese schon abgedruckt waren, vergriffen sind und nicht mehr nachgeliefert werden können und weil immerfort Anfragen an uns kommen, was alles zu beachten sei, wenn man exportieren wolle.

Nun bitten wir aber, diese Nummer 147 gut aufzuheben.

Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892.

§ 1.

Für nachstehend bezeichnete Cacaowaren wird, wenn zu ihrer Herstellung im freien Verkehr befindlicher Cacao verwendet worden ist, bei der Ausfuhr oder der Niederlegung in öffentlichen Niederlagen oder in Privatniederlagen unter amtlichem Mitverschluss der Zoll für den verwendeten Cacao

nach Maassgabe der folgenden Bestimmungen vergütet.

Zur Vergütung werden vorerst nur zugelassen:

a. Cacaomasse, gemahlen, gestossen oder gequetscht, in Teig-, Pulver- oder sonstiger Form, unentölt, oder mehr oder weniger entölt, ohne Beimischung anderer Stoffe, insbesondere von Beimischung fremder Cacaobutter und von Abfällen der Verarbeitung von Rohcacao (Staub, Gruss, Schalen u. s. w.). Cacaopulver (Cacaomasse in Pulverform, mehr oder weniger entölt) darf Alkalien bis zu drei Prozent enthalten;

b. Chocolade, welche lediglich aus einer Mischung von Cacaomasse der unter a bezeichneten Art und Zucker (Rüben und Rohrzucker) besteht, wobei ein Zusatz von Gewürzen und medizinischen Stoffen bis zu einem Prozent gestattet ist. Die Cacaomasse muss in der Chocolade in einer Menge von mindestens 40 Prozent vorhanden sein.

Die Abgabenvergütung beträgt bis auf weiteres für 100 kg Cacaomasse 37,30 Mk. und für 100 kg Chocolade 23,40 Mk., einschliesslich der Vergütung der Zuckersteuer für den darin enthaltenen Zucker. Von dem letzteren Betrage entfallen 64 Prozent auf die Erstattung des Cacaozolles und 36 Prozent auf die Zuckersteuervergütung.

§ 2.

Die Abgabenvergütung wird nur Fabrikanten von Cacaomasse und Chocolade auf Grund eines seitens der Direktivbehörde, in deren Bezirk die Fabrik gelegen ist, erteilten Zusagescheins gewährt. Der Zusageschein ist unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs nur solchen Fabrikanten zu erteilen, welche das Vertrauen der Verwaltung geniessen, und sich schriftlich verpflichten:

a. nur Cacaowaren von der im § 1 vorgeschriebenen Beschaffenheit mit dem Anspruch auf Abgabenvergütung zur Ausfuhr zu bringen;

b. für jede zur amtlichen Abfertigung vorgeführte Sendung, welche erwiesenermaassen auch nur zum Teil den Vorschriften im § 1 nicht entspricht, oder bei deren Abfertigung ein Mehrgewicht von über 10 Prozent sich ergiebt (§ 8), eine von der Direktivbehörde festzusetzende Konventionalstrafe bis zu 1000 Mk., unabhängig von der daneben etwa verwirkten Strafe zu entrichten;

c. die Kosten für die Untersuchung der Waren zu tragen;

d. über Fabrikation Bücher zu führen, welche über Art und Menge der verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe, sowie über Art, Menge und Zusammensetzung der daraus hergestellten Fabrikate genauen Aufschluss geben, und diese Bücher den Oberbeamten der Steuerverwaltung auf Erfordern zur Einsicht vorzulegen.

Die Kontrolle darüber, dass der übernommenen Verpflichtung entsprochen wird, ist durch Einsichtnahme der Fabrikationsbücher und geeignete Beaufsichtigung des Betriebes nach den von der Direktivbehörde zu erlassenden Vorschriften auszuüben.

§ 3.

Die Ausfuhrvergütung kann nur beansprucht werden, wenn mindestens netto 50 kg Cacaowaren (§ 1) auf einmal zur Ausfuhr oder Niederlegung angemeldet werden. Die Direktivbehörden sind befugt, im Bedürfnisfalle Ausnahmen hiervon zuzulassen.

§ 4.

Die Cacaowaren, für welche Abgabenvergütung beansprucht wird, sind bei einer von der obersten Landes-Finanzbehörde für befugt erklärten Steuerstelle anzumelden und vorzuführen. Zur Anmeldung sind Formulare nach anliegendem Muster zu benutzen. Im Falle der Versendung ist die Anmeldung in doppelter Ausfertigung zu übergeben. Die Richtigkeit der Anmeldung ist in dieser von dem Anmelder zu bescheinigen.

Die Anmeldung hat:

a. Zahl, Verpackungsart, Bezeichnung und Bruttogewicht der Colli,

b. Zahl und Art der vorhandenen inneren Umschliessungen,

c. Art und Nettogewicht der in jedem einzelnen Kollo enthaltenen Cacaowaren,

d. Art und Menge der Gewürze, medizinischen Stoffe, oder Alkalien, welche der vorgeführten Ware etwa zugesetzt sind,

e. die Erklärung des Versenders, dass die Beschaffenheit der angemeldeten Cacaowaren der Vorschrift im § 1 dieser Bestimmungen entspricht.

Befinden sich in einem Kollo Fabrikate, für welche verschiedene Vergütungssätze festgesetzt sind, so müssen sie durch innere Umschliessungen von einander getrennt sein.

§ 5.

Für jedes zur Abfertigung gestellte Kollo ist die Art der darin enthaltenen Cacaowaren und, soweit nachstehend nicht anders bestimmt ist, das Brutto- und Nettogewicht amtlich zu ermitteln. Das Ergebnis ist auf der Anmeldung zu vermerken.

§ 6.

Bei der Ermittelung des Brutto- und des Nettogewichts der Cacaowaren sind die Vorschriften der §§ 46 und 51 bis 54 der Ausführungsbestimmungen zu dem Zuckersteuer-

gesetze vom 31. Mai 1891 sinngemäss in Anwendung zu bringen.

§ 7.

Zur Erleichterung der Feststellung des Nettogewichts kann durch das Hauptamt zugelassen werden, dass die zur Ausfuhr angemeldeten Cacaowaren auf Kosten des Versenders in dessen Räumen vor der Verpackung amtlich verwogen, unter amtlicher Aufsicht verpackt und zu der Abfertigungsstelle übergeführt werden. In diesem Falle ersetzt die Bescheinigung der Kontrollbeamten über das Gewicht der Waren und die Art und Zahl der in einem Kollo enthaltenen inneren Umschliessungen die Ermittelungen der Abfertigungsstelle.

§ 8.

Abweichungen des angemeldeten von dem bei der Abfertigung festgestellten Gewicht bleiben straffrei, sofern nicht ersteres das letztere um mehr als zehn Prozent übersteigt.

§ 9.

Nach Anordnung der Direktivbehörde hat die Abfertigungsstelle von Zeit zu Zeit die chemische Untersuchung der vorgeführten Cacaowaren zu veranlassen und zu dem Zweck unter Zuziehung des Versenders oder dessen Vertreters von den derselben Vergütungsklasse angehörigen Waren ein beziehungsweise einige Muster im Mindestgewicht von je 100 g zu entnehmen, sicher zu verpacken und mit amtlichem Siegel zu verschliessen, welchem der Versender sein eigenes Siegel beifügen kann. Ausser dem für die demnächstige Untersuchung bestimmten Muster ist noch ein zweites Muster von je 100 g zu entnehmen, ebenso zu verschliessen und bis zur Erledigung der Sache bei der Steuerstelle aufzubewahren

Die Untersuchung erfolgt auf Kosten des Versenders durch einen seitens der obersten Landes-Finanzbehörde oder auf deren Ermächtigung seitens der Direktivbehörde zur Vornahme solcher Untersuchungen bezeichneten vereidigten Chemiker.

Durch die chemische Untersuchung ist festzustellen, dass die Ware die im § 1 dieser Bestimmungen vorgeschriebene Beschaffenheit besitzt.

Die Untersuchung hat sich insbesondere zu erstrecken auf

1) die Bestimmung des Zuckergehalts,
2) den Zusatz von Stärkezucker,
3) den Zusatz von stärkemehlhaltigen Stoffen (durch mikroskopische Untersuchung),
4) den prozentualen Gehalt an Fett, beziehungsweise den Zusatz fremder Fette,
5) den Aschengehalt; dieser ist mit Schwefelsäure nach der Scheibler'schen Methode unter Abzug eines Zehntels zu ermitteln, und die Asche ist darauf zu prüfen, ob fremde Mineralbestandteile ausser den zum Aufschliessen üblichen Alkalien darin enthalten sind.

Für die weitere Abfertigung der vorgeführten Cacaowaren ist das Ergebnis der Untersuchung nicht abzuwarten.

§ 10.

Auf die weitere Abfertigung finden die Vorschriften der §§ 11 und 12 und auf die Liquidierung der Vergütung jene des § 17 der Anlage D der Ausführungsvorschriften zum Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 mit der Maassgabe sinngemässe Anwendung, dass die Liquidierung der Vergütungsbeträge vierteljährlich zu erfolgen hat.

Zur Versendung sind Zollbegleitscheine I zu verwenden, denen die Anmeldungen (§ 4) anzustempeln sind. Die Begleitscheine sind in das Begleitschein-Ausfertigungs- und Empfangs-Register für den Zollverkehr einzutragen. Die für die Einzelerledigungsscheine, die Abfertigungs-Register und die Vergütungsliquidationen zu verwendenden Formulare sind von der Direktivbehörde nach Anleitung der Muster 21, 22 und 23 der vorbezeichneten Ausführungsbestimmungen vorzuschreiben.

§ 11.

Die Direktivbehörde hat die zu vergütenden Beträge festzusetzen und zur Zahlung anzuweisen. Dabei ist anzugeben, welcher Betrag der Gesamtvergütung für Chocolade nach dem im § 1 dieser Bestimmungen festgestellten prozentualen Verhältnis als Zollvergütung und welcher als Zuckersteuervergütung zu verrechnen ist. Die Beläge der Liquidationen bleiben bei der Direktivbehörde zurück.

Die angewiesenen Vergütungsbeträge sind durch das liquidierende Hauptamt an die Empfangsberechtigten auszuzahlen.

§ 12.

Für Chocolade darf neben der im § 1 festgesetzten Vergütung die Erstattung der Zuckersteuer nach Maassgabe des § 1 A der Anlage D der Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 nicht gewährt werden. Indessen bleibt den Fabrikanten von Chocolade unbenommen, bei der Ausfuhr oder Niederlegung ihrer Fabrikate, zu deren Herstellung im freien Verkehr befindlicher Zucker verwendet worden ist, unter Verzicht auf die Erstattung des Cacaozolles die Vergütung der Zuckersteuer für den verwendeten Zucker nach Maassgabe der vorbezeichneten Vorschriften in Anspruch zu nehmen.

§ 13.

Die obersten Landes-Finanzbehörden bleiben auch ferner befugt, vorbehaltlich

jederzeitigen Widerrufs und der erforderlichen besonderen Kontrollmaassregeln, zu gestatten, dass Gewerbetreibenden, welche in zollsicher abgeschlossenen Räumen unter ständiger amtlicher Ueberwachung Cacaoerzeugnisse für den Aussenhandel herstellen, bei der Ausfuhr der hergestellten Waren der Zoll für den nachweislich verwendeten Cacao, sowie die Zuckersteuer für den nachweislich verwendeten inländischen Zucker (vergl. § 21 Anlage D der Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz vom 31. Mai 1891) erlassen wird.

Cacaobohnen-Markt.

Bericht vom 4. Juni 1901.

Seit unserem letzten Bericht vom 22. Mai sind die Einfuhrzahlen auch für den April d. J. bekannt geworden, und so lässt sich aufs neue bestätigen, dass in Deutschland der Konsum an Cacaofabrikaten aller Art vor der Hand nicht ausdehnungsfähig ist. Denn auch der April, der für unsere Industrie einen vergrösserten Konsum als Regel bringt, hat kleinere Einfuhrzahlen an Rohmaterial, an Cacaobohnen, als der April des vorigen Jahres. Und in allen vier Monaten dieses Jahres hat Deutschland nur 6 957 500 Kilo Cacaobohnen nötig gehabt, gegen 7 129 200 Kilo im Jahre 1900. Wir sind also um 171 700 Kilo im Gebrauch zurückgeblieben.

Wenn dies, in Prozenten ausgedrückt, auch nur eine kleine Zahl giebt, so ist die zurückgehende Tendenz als solche an sich wichtig genug, diese Erscheinung nicht unbeachtet zu lassen. Deutschland schliesst sich damit dann d e n Ländern an, in denen der Konsum schon seit einigen Jahren stagniert, unter denen besonders Frankreich beharrlich in seiner Stagnation bleibt, eher rückwärts als aufwärts geht.

Deutschlands Konsumzahlen aus den ersten vier Monaten der Jahre

1901	zeigen	6 957 500	Kilo
1900	»	7 129 200	»
1899	»	6 576 300	»

Und Frankreichs Konsumzahlen, ebenfalls aus den ersten vier Monaten der Jahre

1901	zeigen	5 490 000	Kilo
1900	»	5 830 000	»
1899	»	5 640 000	»
1898	»	5 629 000	»
1897	»	5 218 000	»

Also Frankreich ist in diesem Jahre im Konsum kleiner als alle Jahre bis 1897 zurück, wobei besonders zu beachten ist, dass Frankreich seit zwei Jahren in recht flottem Gange die Fabrikation von Cacaopulver und Cacaobutter aufgenommen hat, wodurch die Einfuhr dieser beiden Produkte, besonders der Cacaobutter, auf eine so kleine Zahl zurückgesetzt worden ist, dass Frankreich als Markt für Cacaobutter heute garnicht mehr beachtenswert ist.

Diese Erscheinungen zu Grunde gelegt, und auf der andern Seite beachtet, wie gross die Einkünfte von Bohnen jetzt schon und wie grosse Zufuhren noch in diesem Monat zu erwarten sind, muss man die augenblickliche feste steigende Tendenz als vorübergehend und gemacht ansehen. Aus Guayaquil sind vom Januar bis zum 15. Mai schon

	211 400	quintales	angekommen,
gegen	157 813	»	im vorigen Jahre,
	239 689	»	im Jahre 1899,
	147 410	»	» » 1898.

In Lissabon sind angekommen zwischen Januar und Mai

	103 065	Sack		
gegen	78 201	»	im Jahre	1900
	82 830	»	» »	1899
	58 505	»	» »	1898
	38 042	»	» »	1897.

Man beachte innerhalb einer Periode von fünf Jahren eine Steigerung von 38 000 auf 103 000 Sack. Und für Juni sollen in Lissabon sehr grosse Zufuhren (man spricht davon, dass schon zwei Dampfer je mit ca. 20 000 Sack auf Lissabon schwimmen) zu erwarten sein. Dann wird man wohl — Konsumabnahme mit der Produktionszunahme verglichen — nicht allzu sicher Haussezeiten herbeizurufen wagen. Trotzdem sind die Mitte Mai in Lissabon eingetroffenen 19 600 Sack von einer einzigen Lissaboner Firma zu höheren Preisen aufgekauft, als vordem galten und natürlich sollen diese nun auch zu noch höheren Preisen an den Markt gehen. Darum sind die Preise für kourante Mittel-Cacaos gegen den niedrigsten Tag heute um rund 4 Mk. höher und es haben dazu recht beträchtliche Umsätze, gerade in kouranten Arten, stattgefunden.

Weiter berichten wir wie gewohnt:

London, den 25. Mai 1901.

Aus London wird unterm 25. Mai berichtet, dass bis zu jenem Tage für die am 4. Juni stattfindenden Auktionen kein Cacao, dagegen 60 Tons Cacaoschalen Marke »Cadbury« angemeldet waren.

Die am 21. Mai abgehaltenen Auktionen umfassten das grössere Angebot von 7758 Sack, welche aus 4157 Sack Kolonienware und 3601 Sack anderer Sorten bestanden. Eine ziemliche Nachfrage herrschte vor und 3917 Sack wurden zu unregelmässigen Preisen verkauft; Trinidad fand flotten Absatz mit einer weiteren Preissteigerung von 1—2 Mk.

Grenada, gute bis feine Qualitäten waren durchweg unverändert, während geringe Qualitäten zu Gunsten der Käufer ausfielen. Andere Britisch-Westindische Sorten blieben fest und in einigen Fällen wurden für feinere Sachen eher höhere Preise bezahlt. Guayaquil erzielte im Durchschnitt feste Preise. Ceylon war im allgemeinen wieder ziemlich unbegehrt.

Es wurden verkauft:

770	Sack	Trinidad	zu 69—76	Mk.
957	»	Grenada	» 61,50—67,50	»
136	»	Dominica	» 60,50—64,50	»
104	»	Jamaica	» 61—64,50	»
43	»	St. Lucia	» 59,50—61	»
6	»	St. Vincent	» 61—66	»
53	»	Columbia	» 78—80	»
1158	»	Guayaquil		
		Caraquez	» 64—65	»
		Arriba	» 66—70	»
		Esmeraldas	» 58—60,50	»
51	»	Haiti	» 56	»
3	»	Seychelles }	wurden zurückgekauft.	
249	»	Bahia }	wurden zurückgekauft.	
192	»	Afrika }	wurden zurückgekauft.	
545	»	Ceylon		
		schwarze	zu 48—50	Mk.
		klein gut bis fein	» 56,50—65	»
		gewöhnl. bis mittel	» 62—72,50	»
		gut	» 83	»
		native gewöhnl. b. fair	57—60	»
		» gut	62—64	»

Das Privatgeschäft war fest. Verkauft wurde folgendes:

150	Sack	Trinidad	zu 72—75	Mk.
600	»	Guayaquil, Machala	» 65	»
		Arriba bis	» 78	»
150	»	Afrika	» 64	»

Die Londoner Cacaostatistik der letzten Woche erweist sich als ungünstig. Die Landungen waren bedeutend und überholten diejenigen derselben Woche des Vorjahres um 2855 Sack, während die Lieferungen um nicht weniger als 5156 Sack zurückstehen. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 2707 Sack vergrösserte, zeigt nunmehr ein entsprechendes Mehr von 1074 Sack anstatt eines Defizits.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 20 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	69436	87237	51182	44206	14149	21005	48529	60083	64724
Auslandsware	38194	28065	28809	32491	13559	10892	41986	29358	46513
	107630	115302	79991	76697	27708	31897	90515	89441	111237

Die Cacaostatistik für London stellt sich für die mit dem 18. Mai endende Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	669	563	125	20050
Grenada	605	252	21	7091
Ander. West-Ind.	201	104	6	3675
Ceylon u. Java	879	30	74	17713
Guayaquil	1751	364	85	29403
Brasilien u. Bahia	—	21	—	4668
Afrika	174	—	20	3179
Andere Ausländ.	355	22	240	4736
zusammen	4634	1356	571	90515
gegen dieselbe Woche 1900	1779	5748	1335	89441

Grenada-Cacao. Der Gesamtexport vom 1. Oktober bis 9. Mai betrug:

41 078 Sack in 1900/1901
43 533 » » 1899/1900
45 691 » » 1898/1899
45 267 » » 1897/1898
46 604 » » 1896/1897.

Trinidad-Cacao. Der Gesamtexport vom 1. Oktober bis zum 8. Mai betrug:

	Nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897—1898	50596	24612	27842	103050
1898—1899	61123	21536	41041	123700
1899—1900	63070	16992	20562	100624
1900—1901	34601	14839	28760	78200

Guayaquil-Cacao. Die Einkünfte in Guayaquil während der ersten Hälfte Mai betrugen: 33250 Ztr. in 1901, gegen 35250 Ztr. in 1900, 49000 Ztr. in 1899, 31000 Ztr. in 1898, 29000 Ztr. in 1897, 33000 Ztr. in 1896 und 23700 Ztr. in 1895.

Im Ganzen vom 1. Januar bis 15. Mai: 211400 Ztr. in 1901, 157813 Ztr. in 1900, 239689 Ztr. in 1899, 147410 Ztr. in 1898 und 184325 Ztr. in 1897.

Die französische Cacaostatistik der ersten vier Monate stellt sich wie folgt:

	Import Jan.-Apr. tons	Französischer Konsum Jan.-Apr. tons	Export Jan.-Apr. tons	Lagerbest. 30. April tons
1901	13574	5490	5788	12507
1900	9740	5830	5008	12794
1899	13455	5640	5373	10995
1898	11390	5629	4121	7471
1897	7755	5218	2838	14810

London, den 1. Juni 1901.

Aus London wird unterm 1. Juni berichtet, dass bis zu jenem Tage 6554 Sack Cacao für die am 4. Juni stattfindenden

Auktionen angemeldet worden sind. Ausserdem sind 60 tons Cacaoschalen »Cadbury« und 20 Kisten holländisches Cacaopulver angemeldet.

In der letzten Woche wurden keine Auktionen abgehalten. Das private Geschäft war nur sehr unbedeutend, doch hielten sich die vorigen Preise.

Die ziemlich bedeutenden Landungen der letzten Woche in London sind um 1200 Sack grösser, dagegen die Lieferungen um 2154 Sack kleiner im Vergleich mit derselben Woche des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 2265 Sack vergrössert hat, zeigt nun das grössere entsprechende Plus von 4428 Sack.

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 25. Mai endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	613	377	136	20150
Grenada	2015	369	14	8723
Andere West-Ind.	181	58	6	3792
Ceylon u. Java	167	205	142	17533
Guayaquil	589	428	84	29480
Brasilien u. Bahia	28	10	5	4681
Afrika	396	72	40	3463
Andere Ausländ.	289	59	8	4958
zusammen	4278	1578	435	92780
gegen dieselbe Woche 1900	3078	3032	1135	88352

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 21 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	72412	90088	52191	46317	14447	21997	50198	59831	63077
Auslandsware	39496	28292	29378	33412	13696	11035	42582	28521	46043
	111908	118380	81569	79729	28143	33032	92780	88352	109120

Port of Spain, den 9. Mai 1901.

Die Trockenheit hält an, wodurch der Schaden bei einer grossen Anzahl von Pflanzungen von Tag zu Tag grösser wird, und die Einkünfte weisen schon eine empfindliche Abnahme auf. In anbetracht dieser Lage und auch infolge der günstigen Berichte aus London und den Vereinigten Staaten bleibt unser Markt fest. Wir notieren noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter roter	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Ausgänge, die in anbetracht der erwarteten Hausse sich zum grössten Teile aus Lagerware zusammensetzten, betrugen während der letzten 14 Tage 6650 Sack nach Europa und 1823 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika gegen 9136 Sack nach Europa und 1500 Sack nach den Vereinigten Staaten während derselben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	52 294	Sack
1900	94 166	»
1899	100 329	»
1898	77 397	»
1897	75 057	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	16 403	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	17 943	»	»	»	»	»
1899	31 234	»	»	»	»	»
1898	18 055	»	»	»	»	»
1897	27 903	»	»	»	»	»

Cacaozufuhren in Hamburg:

Vom 15. bis 31. Mai a. c. kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von	England	3 825	Sack
	Lissabon	3 238	»
	Westindien	1 820	»
	Frankreich	348	»
	Amsterdam	266	»
	Westküste Afrikas	209	»
	Brasilien	207	»
	New-York	137	»
	Zusammen	10 050	Sack.

Cacaobutter.

Bericht vom 5. Juni 1901.

Wie gemeldet worden ist, waren in den letzten Tagen des Maimonats die Preise für Cacaobutter weiter in die Höhe gegangen, so dass man mit einiger Sicherheit auf die marktmässige Feststellung höherer Preise in den Juniauktionen rechnen konnte. Gestern sind die Auktionen in Amsterdam über

70 000 Kilo Van Houten-Butter
5 000 » Helm-Butter
11 000 » Dejong-Butter

und in London über

35 000 Kilo Cadbury-Butter

abgehalten werden. 5000 Kilo Mignon-Butter in Amsterdam wurden zurückgezogen, da dem Verkäufer die Gebote zu niedrig waren.

Van Houten's Butter erzielte einen Durchschnittspreis von 84,80 cent pro $\frac{1}{2}$ Kilo. Der höchste Preis war $86\frac{1}{4}$, der niedrigste $83\frac{1}{4}$ c. Mit $85\frac{1}{4}$ c setzte man ein und ging auf $85\frac{3}{4}$, 86, $86\frac{1}{4}$ beim zehnten Kaveling. Dann gingen die Gebote zurück und zwar brauchte Käufer von Kaveling 63 nur $83\frac{1}{2}$ cents zu bezahlen. Zwischen diesen

billigsten Kaufe und dem Schlusse wurden 84, 84½, 85 c bezahlt.

Der Durchschnittspreis steht bei 84,80 c, wie oben schon gemeldet, und dieser schafft für deutsche Exportbutter feinster Qualität eine Parität von rund 285 Mk. zum Export oder 322,50 Mk. für verzollte Ware.

Die vorgebrachten 11 000 Kilo Helm- und Dejong-Butter haben diesmal, gegenüber Van Houten's Butter, einen wesentlich niedrigeren Preis erzielt. Helmbutter ging mit 81¾ cents weg, holte also 3 cents pro ½ Kilo weniger herein, während für Dejongs-Butter 82¼ cents, immerhin auch 2½ cents pro ½ Kilo unter Van Houten's bezahlt wurden.

Bei Mignon-Butter kam kein Verkauf zu stande.

In London gingen die Käufer bei dem vorgebrachten kleinen Quantum von 35 Tons scharf ins Zeug. So scharf, dass der Preis auf 17¼ pence im Durchschnitt pro lb. zu stehen kam, gegen 14⅝ im Mai. Wir stehen also im Juni auf demselben Standpunkt, auf dem wir im Januar d. J. standen.

Ein Ueberblick über die ersten sechs Monate der letzten drei Jahre zeigt uns folgende Preissätze:

In Amsterdam wurden gezahlt für Van Houten's Butter im Durchschnitt:

	holl. cents pro ½ Kilo		
	1899	1900	1901
Januar	69½	93¼	87,62
Februar	78	105½	85,42
März	74	92¼	75,25
April	72¼	85¼	71,75
Mai	71	87½	77,50
Juni	76	81	84,80

Und in London pence pro lb.:

	1899	1900	1901
Januar	14½	17 9/16	17¼
Februar	14½	16⅝	15¼
März	13 7/16	17 3/16	15¾
April	13½	16 11/16	13⅝
Mai	14½	17⅜	14⅝
Juni	14⅝	15⅛	17¼

Man sieht, in all den Jahren war der Juni jetzt der teuerste. Sonst war er der billigste.

Wie sich der Markt weiter entwickeln wird, lässt sich schwer sagen, weil man die eingemotteten Lagerbestände der Spekulanten nicht genau kennt; auf drei Monate hinaus werden diese eingelagerten Mengen sicherlich reichen, denn der Konsum gebärdet sich nicht allzu wild; er lässt es ruhig seinen Gang gehen. Und ehe der grössere Teil der vorgekauften und vorkontrahierten Partien nicht zu hohen Preisen an den Mann gebracht ist, wird kein Preisrückgang angesagt werden.

Sauer's Haematogen-Cacao.

In Nummer 141 des Gordian, Seite 2611, stehen folgende Sätze:

»Es wird immer besser! Unter dem Titel »Sauer's Haematogen-Nähr-Cacao«, das Pfund zu 2 Mk., das halbe zu 1,10 Mk., das viertel zu 60 Pfg., wird in Berlin ein Gemisch aus Cacaopulver, Mehl, Zucker und — (da es Name und Titel versprechen, wird es wohl stimmen) — (»Haematogen« verkauft, das unter diesem Namen in solcher Zusammensetzung nicht verkauft werden darf.

In den dazu gehörigen uns vorliegenden Reklameschriften fehlt die Deklaration, dass in dem »Cacaofabrikat« Mehl und Zucker vorhanden sind. Ein Cacaofabrikat, das aber diese Zusätze hat, ist ein Cacaosurrogat und muss als solches verkauft werden. Da der Preis von 2 Mk. für ein Surrogat aus Cacao, Mehl und Zucker sehr hoch ist und durch den kleinen Haematogen-Zusatz in seiner Höhe nicht gemildert wird, so könnte es Herrn Sauer sehr schnell passieren, dass ihm ein Berliner Staatsanwalt eine Morgenvisite macht. — Wir warnen ihn daher und raten ihm, einen richtigeren, mit dem deutschen Nahrungsmittelgesetz nicht kollidierenden Namen zu finden. Thut er das nicht, wird er bei einer späteren strafrechtlichen Verfolgung sich nicht darauf berufen dürfen, dass er als Nichtfachmann nicht so in die Verkehrsordnung der Cacaoindustrie eingedrungen sei, um zu wissen, dass er eine Gesetzesverletzung begangen habe.

Da sich in letzter Zeit die Fälle häufen, in denen wir auf verschleierte Titel in unserer Industrie stossen, bitten wir ausdrücklich unsere Abonnenten, uns auf dem Laufenden zu halten.« —

Die Berliner Staatsanwaltschaft hat hierauf prompt reagiert: Wie es garnicht anders möglich war, ist gegen Herrn Sauer von dem Ersten Staatsanwalt des Königlichen Landgerichtes I in Berlin Anklage wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz erhoben worden.

Wir haben unsere Freude an jeder neuen brauchbaren Zusammenstellung, wenn dadurch der Cacaokonsum in ehrlicher Weise vermehrt wird. Aber wir können nicht Ja und Amen zu solchen Präparaten sagen, wie es der Sauer'sche Haematogen-Cacao es eins werden wollte, das sich unter falscher Flagge zu hohen Preisen ins Volk eindrängt. Ein Gemisch, das 50 Proz. Zucker und 10 Proz. Kartoffelmehl und vielleicht nur 20—25 Proz. Cacaopulver enthält, darf unter keinen Umständen unter dem Namen »Haematogen-

Cacao« oder »Haematogen-Nähr-Cacao« angepriesen und verkauft werden. Dies ist ein Cacao-Surrogat oder Chocoladen-Surrogat, das den berüchtigten schlesisch-sächsischen braun gefärbten Suppenmehlen näher steht, als einem »Cacao«.

Das wäre eine heitere Sache, wenn man dieser hier geübten Praxis stillschweigend Lebensrecht lassen wollte. Morgen könnte, nachdem Herr Sauer es vorgemacht hat, Herr Süss irgend einen anderen durch Reklame schon bekannt gewordenen medizinischen Stoff nehmen, unsertwegen Odol, und brächte dann einen »Odol-Cacao«, das Pfund zu 2 Mk. auf den Markt, der ebenso wie der Sauer'sche, mehr Zucker und Kartoffelmehl als Cacao enthielte. Das wäre eine nette Nahrungsmittelordnung, die sich mit solchen Trics aus den Fugen bringen liesse.

Das hübschste bei dieser Sache ist noch, dass der Berliner Herr den Gordian wegen Beleidigung verklagt hat. Ihm wird vor dem Hamburgischen Schöffengericht eine Antwort werden, die er besser nicht herausgefordert hätte.



Allerlei.

Malzzucker ohne Malz. Wir haben schon öfter darauf hingewiesen, dass die unter dem Namen »Honigmalz« oder »Malzbonbons« verkauften Fabrikate recht wohl den Anlass zu einer strafrechtlichen Verfolgung abgeben könnten, da in den weitaus meisten Fällen in diesen Fabrikaten weder Honig noch Malz enthalten ist. Ob es in einem solchen Falle zu einer Verurteilung käme, würde jedesmal einer subjektiven Beurteilung unterliegen. In Wien hat eine Verurteilung stattgefunden, wie aus dem folgenden Bericht hervorgeht:

»Der Chef der Firma L. Pischingers Söhne, Herr Hoflieferant Oskar P. stand kürzlich infolge einer auf eine Anzeige an das Marktkommissariat Mariahilf in seinen Lagerräumen gehaltenen Revision unter Anklage, wie die Wiener »Neue Freie Presse« berichtet. Einige den Revisoren verdächtige Zuckerwaren waren der Lebensmittel-Untersuchungsanstalt zur Begutachtung übergeben und dort festgestellt worden, dass eine Sorte Malzzucker zwar kein Malz, aber ein bedeutendes Quantum von Federweiss enthielt, und aus Abfallprodukten, unter denen sich eine braune, übelriechende, stark verunreinigte Masse befand, hergestellt werde. Der staatsanwaltschaftliche Funktionär des Bezirksgericht Neubau, Dr. Soos, erhob nun gegen Herrn Oskar Pischinger die Anklage wegen Uebertretung des Lebensmittelgesetzes. ‚Die Verantwortung des Angeklagten ging dahin, dass ein entlassener Arbeiter aus Rache das viele Federweiss in die Zuckermasse gegeben habe; kleine Quantitäten des Minerals werden verwendet, um das Ankleben der Masse an den Metallgeräten zu verhindern. Der bezeichnete Malzzucker werde allgemein ohne Malzzusatz gemacht. Es wurde auch Himbeerzucker ohne Himbeeren, Gerstenzucker ohne Gerste hergestellt. Der Angeklagte macht dazu die Bemerkung, dass ja auch Katarrhzucker nicht, wie man sonst logisch glauben müsste, einen Katarrh enthalte! — Gerichtssekretär Dr. Löffler: Diese letzte Bemerkung muss ich rügen. Der Gerichtssaal ist nicht der Ort, solche Witze zu machen; jedenfalls solle Gerstenzucker Gerstenschleim enthalten und Himbeerzucker habe seinen Namen nach Farbe und Gestalt. Wenn ich mir irgendwo Malzzucker kaufe, so glaube ich, dass derselbe auch Malz enthalte. — Zwei Arbeiter bestätigen, dass der entlassene Ferdinand Klein sich geäussert habe, er w rde Herrn Pischinger einen Schaden zufügen. Marktkommissar Austerer gab an, dass eine spätere Untersuchung noch Federweissgehalt, aber in geringerem Prozentsatze ergab; in der braunen Masse sei sogar ein grosses Holzstück gefunden worden. Der Federweisszusatz erkläre sich daraus, dass zu den billigen Zuckersorten allerhand Abfälle verwendet werden. Die Sachverständigen, Fabrikant Ludwig Ullmann und der Vorsteher der Zuckerbäcker-Genossenschaft Joseph Rosenberger, bestätigten diesen Umstand, erklärten jedoch, dass derselbe Zweck wie durch das ungeniessbare Mineral auch durch unschädliches Fett oder Oel erreicht wird. Malzzucker werde wohl in kleinen Betrieben ohne Malz gemacht, doch müsse dies dem Konsumenten bekannt gegeben wurden. Beide Sachverständigen erklären, dass sie nie ohne Malzzusatz solche Fabrikate erzeugen, dass aber infolgedessen die Erzeugungskosten höhere seien. Der Richter verurteilte schliesslich den Angeklagten wegen Uebertretung des Lebensmittelgesetzes, begangen durch täuschende Bezeichnung eines Artikels, zu hundert Kronen Geldstrafe.«

Honigbericht aus der Lüneburger Heide. Die Bienenzüchter der Heide sind bislang mit dem Erfolg des Flugs der Bienen »im Stift« (d. i. das Gebiet d. Hildesheimschen), wohin sie im Frühling mit ihre Völkern ziehen, zufrieden. Sie hoffen auch auf gute Buchweizen- und Heide-Beflug. Die Heide steht se

gut. Im letzten Jahre war's anders, der April kalt und windig und auch der Mai ungünstig. Hoffentlich wird in diesem Jahre der Honig nicht so teuer sein. Der höchste erzielte Preis für Scheibenhonig betrug in 1900 für ein Pfund 1,50 Mk., für Leckhonig 1 Mk., Seimhonig 90 Pfg. und für Futterhonig die Tonne 170 Mk. Der niedrigste Preis dagegen für Scheibenhonig ein Pfund 75 Pfg., Leckhonig 60 Pfg., Schleuderhonig 75 Pfg., Seimhonig 42 Pfg. und Futterhonig pro Tonne 110 Mk. Der Ertrag aus Wachs und Honig war im Durchschnitt kaum mittel. Der höchste Ertrag an Honig und Wachs auf das Standvolk nach Abzug der Futterkosten betrug in einigen Bezirken pro Volk 24,05 Mk., der niedrigste 10 Pfg. — Im letzten Herbste wurden im ganzen Bezirk des bienenwirtschaftlichen Zentralvereins der Provinz Hannover (dem 54 Vereine und 1370 Mitglieder angehören) 104 225 »Völker« eingewintert, davon in Bienenkörben, Stülpern 97 263, in Kisten 4661, in Bogenstülpern 2291. — Vom ganzen Bezirk der Lüneburger Heide hat der Kreis Celle die weitaus grösste Zahl an Bienenvölkern, nämlich über 13 000, der dann grösste Kreis setzt erst mit etwa 8000 Völkern ein; den Vorrang hatte die einstige grosse Vogtei Celle schon seit 1660, die meisten Stöcke zu haben. Die Grosshändler in Celle, Braunschweig u. s. w., aber auch alle ehrlichen Imker leiden furchtbar unter dem Wettbewerb des Kunsthonigs. In Wisselhövede sind jetzt schon zwei grosse Fabriken für dieses Produkt. Man meint, dass auch sonstwo noch heimlich Kunsthonig hergestellt wird. Der Kunsthonig soll angeblich in den meisten Fällen kaum zehn Prozent Naturhonig enthalten, und oft wird der Glaube erweckt, dass man vorzüglichen Naturhonig bekomme und man muss auch fast gleichen Preis dafür erlegen. Gesüsst soll das Produkt mit Kristallzucker sein, auch mit Stärkesirup und Saccharin. Seim- und Leckhonig leiden besonders unter ihm. Honigkuchenbäcker benutzen viel Kunsthonig. — Im Gebiet Bremen und Verden lassen sich viele Händler den billigen holländischen Honig kommen. Volle Bienenkörbe werden von Holland ohne Zoll über die Grenze geholt, hier abgetötet und der so billigere Honig drückt den heimischen. So kommt es, dass die Bienenzucht jahraus jahrein geringer wird, weil sie nicht lohnt. Nur die Grossimker sollen noch etwas Gewinn haben.

Die Firma Max Pötter, G. m. b. H., Kakes-, Biskuit- und Konfiturenfabrik, Berlin N., Schönhauser Allee 33/34, hat sich am 15. Mai d. J. unter Beihilfe der Bank für Industrie-Beteiligungen Akt.-Ges. vor dem königl. Notar Graf von Bredow in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Das Aktienkapital beträgt 1 100 000 Mk. Der Vorstand besteht aus den Herren Max Pötter und Ernst Leo.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!

Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

18 Liter

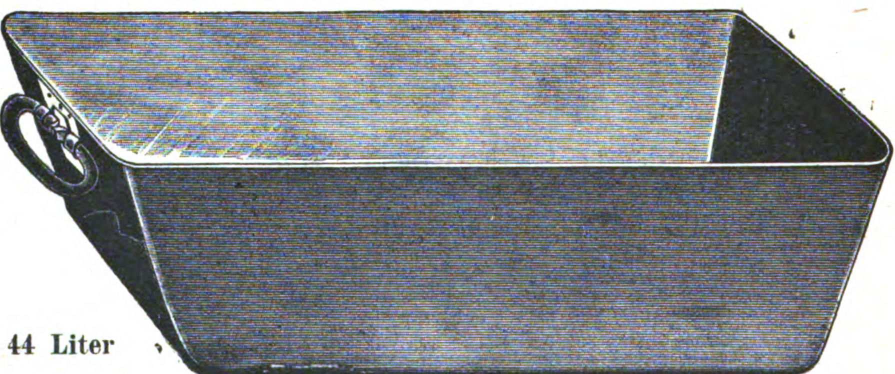
No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.

20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.

23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



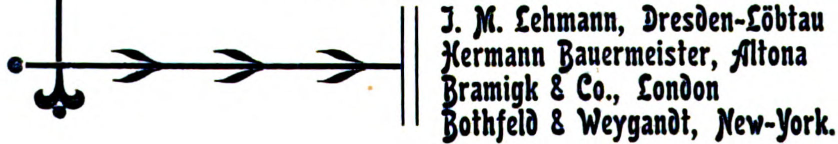
44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1901. VII. Jahrgang. **No. 148.** Hamburg, 20. Juni 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

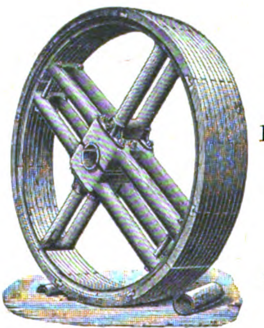
Eingedickte Farben
für Vacuum-Kocherei
ausserordentlich
zweckentsprechend.



Lakritzen-Präparate
Cachou u. Salmiaktabletten
in vorzüglichen Qualitäten.

Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraftübertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger

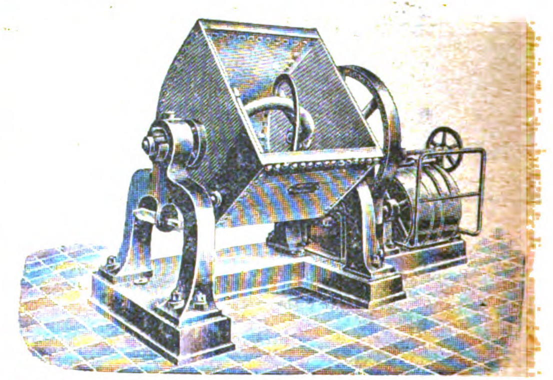
Dresden, Sachsenplatz.

PETER KÜPPER, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Inhalt dieser Nummer:

Zukunftszoll auf Cacaowaren.

»An die Schriftleitung des Gordian
Hamburg.

Die unter dieser Ueberschrift in den Nummern 146/147 Ihres geschätzten Blattes stehenden beiden Artikel haben unser volles Interesse erregt, und wir glauben, auch die lebhafteste Aufmerksamkeit aller derjenigen Firmen, welche dem Verbande deutscher Chocoladefabrikanten nicht angehören; handelt es sich doch um eine Frage, welche die Lebensinteressen aller deutschen Fabriken der Branche behandelt und zu welcher auch durch Eingaben seitens bedeutender, nicht zum »Verbande« gehörender Firmen Material geliefert worden ist. Es ist deshalb doppelt bedauerlich, dass der Verband, um die »Wünsche der Cacaowarenindustrie für den neuen deutschen Zolltarif ausführlich begründet den zuständigen Reichsämtern und Landes-Ministerien zustellen zu können«, die nicht mehr oder noch nicht zum Verbande

gehörenden Firmen der Branche als quantité négligeable behandelt und nicht einmal diejenigen zu einer Aeusserung über ihre Wünsche aufgefordert hat, welche den Anspruch erheben dürfen, zu den bedeutenden Fabriken — sei es für Chocolade — sei es für Cacaopulver — gezählt zu werden.

Unter diesen Umständen ist es nicht wunderbar, wenn die vom Gesamtvorstande des Verbandes vorgeschlagenen Zukunftszollsätze keineswegs allseitige Billigung finden. Auch wir sind der Ansicht, dass in erster Linie die im Verbande nicht vertretenen Cacaopulver-Produzenten, welche die Mehrheit bilden, einen energischen Protest gegen die vorgeschlagenen Zukunftszollsätze auf Cacaowaren erheben müssen, damit die wohl nie wiederkehrende Gelegenheit zur Aufbesserung der Lage der deutschen Cacaopulverindustrie nicht unbenutzt vorüber gehe, dass aber auch die Chocolade-Fabrikanten allen Grund haben, mit dem vorgeschlagenen Durchschnittszollsatz von 65 Mk. pro 100 Kilo Cacaomasse, Cacaopulver und Chocolade unzufrieden zu sein.

Und deshalb wollen auch wir ein Wort zu dieser Frage sagen.

Dem Einsender des in Nr. 146 des Gordian stehenden Berichtes »Zukunftszoll« sind allerdings bei der Berechnung des Schutzzolles Irrtümer unterlaufen, in vielem aber trifft sein Artikel den Kernpunkt der Sache: Die von Herrn Wichmann vorgenommene, lediglich auf den Zollsätzen basierte Berechnung des Zollschutzes ist theoretisch richtig, für die Praxis aber ohne Wert. Wenn man den wirklichen »Zollschutz« feststellen will, wenn es also gilt, aus der Praxis für die Praxis diejenigen Zollsätze zu beziffern, die in Wirklichkeit als Schutzzölle zu bezeichnen sind, so muss man nicht nur mit Hilfe förmlicher Preiskalkulationen ermitteln, wie in Deutschland Cacaowaren für den importierenden Ausländer und für den heimischen Fabrikanten einstehen, sondern es gilt auch hineinzugreifen in das real life und die für die einzelnen Produkte in der nüchternen Wirklichkeit, die sich in der ungewissen Zukunft schwerlich rosiger gestalten wird, erzielbaren Preise in die Rechnung einzusetzen. Jeder, der die Frage: »Wie ist unsere Industrie heute wirklich geschützt?« unparteiisch und gewissenhaft prüft, wird zunächst zu der Ueberzeugung gelangen, dass die Cacaopulver-Industrie einen sowohl relativ wie absolut ungenügenden Zollschutz geniesst.

Herr Wichmann hat richtig berechnet, dass der jetzige Zollschutz für 100 Kilo Cacaopulver und Cacaobutter (nicht Pulver oder Butter) 24 Mk. pro 100 Kilo beträgt, für Cacaomasse, also Pulver und Butter ungetrennt, aber 36,25 Mk. pro 100 Kilo und für 100 Kilo Chocolade gar 50,50 Mk. Die Zusammenstellung dieser drei Zahlen ergiebt ein schreiendes Missverhältnis zu Ungunsten der Cacaopulver- und Cacaobutter-Produzenten.

Wir betrachten den jetzigen Zollschutz für Chocolade von 50,50 Mk. pro 100 Kilo nicht nur als durchaus gerechtfertigt, sondern als noch viel zu niedrig, um die Konkurrenz des Auslandes abzuwehren; vor allem aber müssen wir dafür plaidieren, dass das Cacaopulver mindestens denselben Zollschutz geniesst wie Chocolade. Cacaopulver ist ein in hygienischer und sozialer Hinsicht entschieden wertvolleres Produkt als Chocolade; steht man aber auf dem Standpunkt, dass durch den Chocoladen-Verbrauch der Zucker-Konsum, also die heimische Landwirtschaft, gefördert wird, so gilt dasselbe vom Cacaopulver, da das Cacaogetränk wohl nur in Ausnahmefällen bitter genossen, zumeist aber stark versüsst wird.

Dass der Schutzzoll für Cacaopulver relativ viel zu niedrig ist, ist ohne weiteres klar. Will man des Ferneren ermitteln, ob die Cacaopulverindustrie bei den jetzigen Zollverhältnissen in Wirklichkeit geschützt ist, ob also der Schutzzoll ein absolut zu niedriger ist oder nicht, so müssen wir uns auf den vom Herrn Einsender des Artikels in Nr. 146 des Gordian betretenen Weg machen und müssen ausrechnen, was dem Cacaopulver-Fabrikanten sein Cacaopulver kostet und was er dafür zu erzielen imstande ist.

Wir finden da am Schlusse des Artikels in Nr. 146 des Gordian unter dem Stern einen Hinweis darauf, wie der wirkliche Schutz der Cacaopulver-Industrie unter der Herrschaft der jetzigen Zollsätze zu berechnen ist, leider nur in Form einer Andeutung.

Es heisst nämlich auf Seite 2708 des Gordian rechts unten:

»Der Inlandsbutterpreis war bis jetzt höchstens: Amsterdamer Auktionspreis plus 37,30 Mk. Ausfuhrvergütung.«

Dieses »höchstens« ist charakteristisch, denn alle deutschen Cacaopulverfabrikanten werden aus ihren Verkaufsbüchern bestätigen können, dass im Durchschnitt für die Cacaobutter nur Preise von etwa 10 Mk. pro 100 Kilo unter Amsterdamer Auktionspreis zuzüglich 37,30 Mk. Ausfuhrvergütung erzielt werden. Andererseits wird niemand bestreiten, dass die holländischen Fabrikanten für ihr Cacaopulver, gestützt auf das Renommé des »Holländischen Cacaos«, von dem sich

der deutsche Käufer einbildet, dass es besser sei, weil es um so viel teurer ist, einen Mehrpreis von mindestens 40 Mk. pro 100 Kilo Pulver erzielen.

Um die Rechnung für jeden leicht verständlich zu machen, muss ein Wert für Cacaobutter eingesetzt werden, und wir wählen daher dieselbe Art der Berechnung, wie der Herr Einsender in dem Artikel in Nr. 146, wobei wir den rechnerischen Irrtum, den Herr Wichmann konstatiert hat, ausmerzen.

Die Kalkulation 3 in Nr. 146 stellt sich alsdann folgendermaassen:

Holland	Mk.
100 Kilo Masse (125 Kilo Rohcacao)	150,—
ab Erlös aus 35 Kilo Butter zum Amsterdamer März-Auktionspreis von 255 Mk. pro 100 Kilo . . .	89,25
so verbleiben als Einstandspreis für 65 Kilo Pulver	60,75
plus jetziger Eingangszoll à 80 Mk.	52,—
also Einstandspreis für 65 Kilo Pulver	112,75

Deutschland		Mk.
		193,75
Deutscher Erlös für Butter 10 Mk. pr. 100 Ko. niedriger	245,—	
plus Exportbonifikation . .	37,30	
	Mk. 282,30	98,80
also Einstandspreis für 65 Kilo Pulver		94,95
112,75		
÷ 94,95	Differenz im Einstand	17,80
		112,75

Es kosten also dem Holländer:
65 Kilo Cacaopulver nur 17,80 Mk. mehr als dem Deutschen,
100 » » demnach 27,40 » » » » »

Dass der Holländer diese 27,40 Mk. spielend mehr erzielt und noch ein hübsches Sümmchen darüber hinaus, ist, wie bereits erwähnt, unbestreitbare Thatsache.

Es ist hier der Ort, die von Herrn Wichmann auf Seite 2725 des Gordian erhobene Behauptung, dass die Kalkulation 3 auch insofern unrichtig sei, weil der holländische Fabrikant die abgepressten 35 Kilo Butter ebenso gut nach Deutschland einführen könne, indem er allerdings den Eingangszoll von 45 Mk. pro 100 Kilo dafür zu zahlen hätte, dann aber auch den im deutschen Markte für seine Ware erhältlichen um 45 Mk. höheren Preis erzielte, als unzutreffend zu kennzeichnen. Dieser Einwand ist rein theoretischer Natur, denn in der Praxis erzielt der holländische Butterfabrikant keineswegs in Deutschland für seine Butter einen um 45 Mk. höheren Preis als in Holland. Es ist ja genug deutsche Cacaobutter zu einem Preise von Amsterdamer Auktionspreis minus 10 Mk. pro 100 Kilo plus Exportbonifikation (jetzt 37,30 Mk. pro 100 Kilo, später wahrscheinlich 21,30 Mk. pro 100 Kilo) erhältlich! Will der holländische Cacaopulver-Fabrikant Cacaobutter in Deutschland absetzen, so muss er ungefähr ebenso billig offerieren, wie die deutschen Cacaobutter-Erzeuger, denn während der Cacaopulver-Erzeuger mit der Vorliebe des Publikums für »Holländischen Cacao« und mit der Bereitwilligkeit, eingeführte Marken respektvoll mit Phantasiepreisen zu bezahlen, rechnen muss, hat es der Cacaobutterverkäufer lediglich mit dem Fachmann zu thun, der die Cacaobutter nur nach der Qualität kauft, um sie im gewerblichen Betriebe weiter zu verwenden, der also dahin seine Ordres giebt, wo er verhältnismässig am billigsten zu kaufen glaubt. Aus diesem Grunde hat auch bisher der rechnerisch völlig unzulängliche Zollschutz von 1,25 Mk. für 100 Kilo auf die Butter allein berechnet — oder von 24 Mk. pro 100 Kilo, für Pulver und Butter berechnet, vollständig genügt, um die Konkurrenz der holländischen Cacaobutter-Produzenten fern zu halten. Dass die Cacaobutter-Konsumenten in den letzten Jahren hohe Preise anlegen mussten, hat mit dem bestehenden Einfuhrzoll von 45 Mk. auf 100 Kilo Butter nicht das Geringste zu thun, denn die Preise werden auf den Auktionen in Amsterdam bezw. London gemacht und das Fehlen des deutschen Konsums für holländische Butter hat nicht vermocht, irgendwie der steigenden Preistendenz entgegenzuwirken.

Doch zurück zum Cacaopulver. Wir sehen, dass die von Jahr zu Jahr zunehmende Einfuhr von ausländischem Cacaopulver (im Jahre 1900 16000 Zentner) ihren thatsächlichen Grund in dem zu niedrigen Cacaopulverzoll hat, der den deutschen Cacaopulver-Fabrikanten keinen Schutz gewährt. Wird der Rohbohnenzoll auf 20 Mk. pro 100 Kilo ermässigt, so liegen auf 100 Kilo Masse 25 Mk. Zoll und die Exportbonifikation für Cacaobutter und Cacaopulver wird (zum Satze von ca. 85 Prozent des verlegten Zolles wie bisher) auf 21,30 Mk. pro 100 Kilo ermässigt werden.

Es würde alsdann nach den Berechnungen des Herrn Wichmann der Zoll auf 100 Kilo Cacaopulver und Cacaobutter, der jetzt 24 Mk. beträgt, nur 26 Mk. ausmachen, die Situation wegen der Erhöhung des Zollschutzes um

2 Mk. also nicht geändert werden. **Um eine wirkliche Besserung zu schaffen, ist es erforderlich, dass der jetzige Eingangszoll von 80 Mk. pro 100 Kilo Cacaopulver bestehen bleibt.**

Aus den Bedürfnissen unserer Industrie heraus ist nicht nur im Gordian, sondern auch in wiederholten Petitionen der Anspruch erhoben worden, man möchte den Eingangszoll auf Cacaopulver, solange der jetzige Rohbohnenzoll von 35 Mk. besteht, auf 100 oder 120 Mk. pro 100 Kilo erhöhen. Es erübrigt sich, an dem Zollsatze von 80 Mk. etwas zu ändern, sobald der Bohnenzoll auf 20 Mk. ermässigt wird. Dass dieser Zollsatz durchaus nicht zu hoch ist, ist an Hand der Kalkulation 5 auf Seite 2706 des Gordian zu ermitteln.

Holland	Mk.
100 Ko. Cacaomasse (125 Ko. Rohcacao)	150,—
ab für Butter à 255 Mk.	89,25
Einstandspreis für 65 Ko. Cacaopulver	60,75
plus jetziger Eingangszoll à 80 Mk.	52,—
	112,75
Ab Vorurteilspreis auf 65 Ko. à 40 Mk.	26,—
	86,75
ab Deutschland	81,80
wirklicher Zollschutz also	4,95

Deutschland		Mk.
		175,—
ab für Butter	255.— Mk.	
minus	10,— »	
	245,— Mk.	
plus Exportbonifikation .	21,30 »	
	266,30 Mk.	93,20
		81,80

für 65 Kilo oder 7,62 Mk. für 100 Kilo.

Ziehen wir der Vollständigkeit halber zum Vergleich einmal die Verhältnisse in unserem Nachbarlande Oesterreich-Ungarn an, so finden wir, dass dort ein Zollsatz von 24 Gulden pro 100 Kilo Rohcacao besteht, für Cacaopulver beträgt der Zoll 60 Gulden für 100 Kilo. Nach der von Herrn Wichmann gegebenen, auf Seite 2725 des Gordian abgedruckten Berechnung des Schutzzolles für Cacaopulver stellt sich in Oesterreich der Zollschutz auf 51,15 Mk. für 100 Kilo Cacaopulver,

denn 100 Kilo Bohnen = 80 Kilo Masse kosten in Oesterreich Zoll	24 Gulden
wenn z. B. à 170,50 Mk. rund	40,90 Mk.
mithin entfällt auf die aus diesen 80 Kilo Masse gewonnenen 52 Kilo Pulver ein Zollbetrag von	26,60 Mk.
auf 100 Ko. also ein Zollbetrag von	51,15 Mk.
Der Eingangszoll pro 100 Kilo Cacaopulver beträgt 60 Gulden z. B. à 170,50 Mk.	102,30 Mk.
mithin Zollschutz in Oesterreich	51,15 Mk.

In Oesterreich beträgt der Eingangszoll für Cacaopulver, wie obige Rechnung zeigt, genau das Doppelte des auf 100 Kilo in Oesterreich fabrizierten Pulvers lastenden Zollbetrages (2 × 51,15 = 102,30 Mk.). Der österreichische Zollschutz deckt sich ungefähr mit dem z. Zt. in Deutschland für Chocolade bestehenden, und da Cacaopulver mindestens den gleichen Schutz geniessen soll wie Chocolade, rund gerechnet also 50 Mk. die 100 Kilo, so plaidieren wir, für den Fall, dass an dem Schutzzoll von 80 Mk. etwas geändert werden muss, für Einführung eines neuen Zollsatzes von 75 Mk. pro 100 Kilo Cacaomasse, Cacaopulver oder Chocolade, falls der Zollsatz von 20 Mk. pro 100 Kilo Bohnen eingeführt werden sollte. Es stellt sich dann nämlich dasselbe Verhältnis heraus, wie es heute in Oesterreich besteht: der Eingangszoll für fremdes Pulver beträgt dann genau das Doppelte des auf 100 Kilo in Deutschland fabrizierten Cacaopulvers lastenden Bohnenzolles. Die einfache Rechnung stellt sich folgendermaassen:

100 Kilo Bohnen = 80 Kilo Masse kosten Zoll	20,— Mk.
mithin entfällt auf die aus diesen 80 Kilo Masse gewonnenen 52 Kilo Cacaopulver ein Zollbetrag von	13,— Mk.
Auf 100 Kilo Cacaopulver lastet also ein Zollbetrag von . . .	25,— Mk.
Der Eingangszoll für fremdes Cacaopulver muss also mindestens	75,— »
pro 100 Kilo betragen, damit der Zollschutz sich auf mindestens	50,— Mk.
pro 100 Kilo deutsches Cacaopulver stellt.	

Mit unserem Vorschlage:

80 Mk. eventuell 75 Mk. für 100 Kilo Cacaomasse, Cacaopulver und Chocolade Eingangszoll zu beantragen,

werden sich die Chocoladefabrikanten gern einverstanden erklären, denn wie oben angedeutet, haben auch die hauptsächlich Chocolade herstellenden Betriebe keinerlei Ursache, von dem seitens des Gesamtvorstandes des

Verbandes gefassten Beschluss, einen Durchschnittszollsatz von 65 Mk. für 100 Kilo Cacaomasse, Cacaopulver und Chocolade in Vorschlag zu bringen, erbaut zu sein.

Die Einfuhr von Chocolade ist nach der Reichsstatistik fortwährend gestiegen und es hat sich somit herausgestellt, dass der jetzige Zollschutz von 50,50 Mk. zwar relativ hoch, de facto aber völlig ungenügend ist. Bei 65 Mk. pro 100 Kilo Eingangszoll wird der Einfuhr fremder Chocoladenfabrikate geradezu Thor und Thür geöffnet, denn der wirkliche Zollschutz sinkt alsdann auf 43 Mk. pro 100 Kilo gegen jetzt 50,50 Mk.

Will der Verband wirklich mit Fug und Recht den Anspruch darauf erheben, als Vertreter der deutschen Cacaopulver- und Chocoladen-Industrie zu gelten, so muss er für die Zukunft den Satz als Axiom aufstellen: Soll für Cacaomasse, Cacaopulver und Chocolade ein einheitlicher Zollsatz bestehen bleiben, so sei es derjenige, durch welchen das jetzt am schlechtesten geschützte Fabrikat, Cacaopulver, genügend geschützt wird.

Wir treten, wie gesagt, dafür ein, dass der jetzige Satz von 80 Mk. pro 100 Kilo bestehen bleibt, eventuell wolle man 75 Mk. pro 100 Kilo vorschlagen, ein geringerer Zollsatz ist vom Uebel.

Wird unserem Vorschlage Rechnung getragen, so werden gewiss die Cacaopulver-Interessenten im Interesse der Chocolade-Fabrikanten gern ihre Zustimmung dazu geben, dass für Cacaobutter ein Eingangszoll von nur 25 Mk. pro 100 Kilo (statt des sich zur Erzielung des status quo anto rechnungsmässig ergebenden Zollsatzes von 30 Mk. pro 100 Kilo) beantragt wird.

Wir können nicht eindringlich genug davor warnen, einen zu niedrigen Zollsatz zu beantragen, denn wir erblicken für die absehbare Zukunft keine Möglichkeit, nachträglich einen erhöhten Zollsatz durchzubringen, wenn die jetzige günstige Gelegenheit zur Herbeiführung gesunder Zustände verabsäumt wird; andererseits ist es sehr leicht, eine Ermässigung des Schutzzolles herbeizuführen, sobald eine Veranlassung dazu als gegeben erscheinen sollte.

Darum ergeht an die Herren vom Verbandsvorstand die Mahnung:

Videant consules!



Die deutschen Chocolade-Fabrikanten.

Vor ungefähr sechs Jahren, in Nr. 14 am 15. November 1895, brachten wir eine Liste der deutschen Chocoladefabrikanten, die damals 136 Firmen umfasste, von denen 53 Firmen dem Verbande angehörten und 83 Firmen verbandsfrei waren. Die nachfolgende Liste umfasst zusammen 168 Firmen. Davon gehören 68 Firmen zum Verbande deutscher Chocoladefabrikanten, während 100 Firmen ausserhalb des Verbandes stehen. Zu beachten ist, dass gerade recht viele grosse Firmen noch immer keine Neigung haben, sich dem Verbande anzuschliessen.

Die zum Verband gehörigen Firmen haben wir mit einem V. verzeichnet; alle Firmen ohne V. gehören also nicht zum Verbande.

Aachen	Léonard Monheim	—
	Henry Lampertz	—
Altona a. Elbe	C. H. L. Gartmann	—
Altona-Bahrenfeld	A. L. Mohr	—
Altona-Ottensen	Hönig & Bauhardt	—
	H. Münster	—
Apolda in Thür.	Gebr. Fischer	—
Arnstadt	C. Wilh. Weyher	—
Augsburg	Ferdinand Herzer	—
Bamberg	Gebr. Wiesner	—
Bayreuth	L. Loewensohn	—
Berlin	G. Cyliax	—
	Gustav Ducland Nfl.	—
	Greiser & Dobritz	—
	J. D. Gross	—
	L. d'Heureuse	—
	Th. Hildebrandt & Sohn	—
	Hoffmann & Tiede	V.
	Kurz & Kutzner	—
	Hugo Lehmann	—
	A. Leppien	V.
	André Mauxion	—
	A. Pavel	—
	F. W. G. Schreiber	—
	Franz & Alexander Tassler	—
	Werckmeister & Retzdorff	V.
	Paul Wesenberg Sohn	V.
	Friedrich Ernst Trimolt	—
	Max Pötter A.-G.	—
	Gesellschaft Maggi	—
Berlin-Charlottenburg	F. W. Degebrodt & Sohn	—
Bernburg	Gebr. Jacobi	—
Braunschweig	Wittekop & Co.	V.
	Georg Schmidt & Co.	—
Bremen	Hachez & Co.	V.
Bremerhaven	Reform-Cacaofabrik	—
Breslau	Wilh. Boese	—
	Oswald Püschel	V.
	Thomas & Borsdorff Nfl.	—
	Herm. Wanger & Co.	—
Chemnitz	Zschimmer & Witzsch	V.
Coblenz	J. Herrschel	—
Cleve a. Rhein	Bensdorp & Co.	—
Cöln a. Rh.	Thelen Krämer	—
	Hewel & Veithen	V.
	Aug. Wiese & Sons	—
	Gebr. Stollwerck	V.
	J. P. Rademaker	—
Crefeld	Gustav Steinberg & Co.	—
	Confederation A.-G.	V.

Danzig	J. Loewenstein	—
	G. Mix	—
	Schneider & Co.	V.
Darmstadt	Gebr. Eichberg	V.
	Wehner & Fahr	—
Dessau	Nestmann & Beyersdorf	—
Dortmund	Gebr. Eick	—
Dresden	Gerling & Rockstroh	—
	Franz Haberland Nachf.	—
	Hartwig & Vogel	V.
	Iltz & Kludt	—
	Jordan & Timaeus	V.
	Emil Keit Nachf.	—
	J. G. Kynast	V.
	Eginhardt Lippold	—
	Lobeck & Co.	V.
	Petzold & Aulhorn A.-G.	V.
	Riedel & Engelmann	V.
	Richard Selbmann	V.
Dresden-Lockwitzgrund	Otto Rüger	V.
Dresden-Niederhässlich	Gust. Teubner	—
Dresden-Niedersedlitz	Gebr. Jentzsch	—
Dresden-Laubegast	Chocoladenfabrik früher Johann Scholz	—
Dresden-Plauen	Eugen König	—
Düsseldorf	J. H. Branscheidt	V.
Elberfeld	Carl Burckel	—
Emmerich a. Rh.	Neugebaur & Lohmann	V.
	Franz Onstein	—
Essen	Herm. de Georgi	V.
Flensburg	Flensburger Chocoladen-Fabrik G. m. b. H.	V.
Frankfurt a. M.	Gebr. de Georgi	V.
Frankfurt a. O.	Schögel & Co.	—
	Gebr. Weise	V.
Freiburg i. B.	Merck & Ahrens	V.
Gladbach	Küppers & Holthöfer	—
Görlitz	Mattke & Sydow	—
Gräben	Klose & Modlich	V.
Grabow a. O.	A. Krey	—
Gräfrath	Gebr. Hillers	V.
Halle a. S.	Fr. David Söhne	V.
	Carl Booch	—
	Bernhard Most	V.
Halberstadt	Friedr. Teubner	—
Hamburg	P. W. Gaedke	—
	Reese & Wichmann	V.
Hannover	Eduard Kleefeld	V.
	Ferd. Kracke & Co.	—
	B. Sprengel & Co.	V.
Herford	Barmeyer & Flachmann	V.
	de Fries & Beckmann	—
	H. Knigge	—
	Carl Müller	—
	Emanuel Weinberg	—
Hildesheim	Wilh. Bade	—
Hof i. B.	Carl Dippold	—
Kassel	Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co.	—
Kaldenkirchen	Nederlandsche Cacaofabrik Helmond	—
Königsberg i. Pr.	Ludwig Ehlert	—
	G. R. Scharmach	—
Kreuznach a. N.	Albert Webel	—
Leipzig	Gebr. Baader	—
	Wilhelm Felsche	V.
	C. G. Gaudig Nachf.	V.
	C. R. Kässmodel	V.
	Knape & Würk	V.
	F. O. Richter	—
	Schwarz & Grosse	—
	Thurm & Wunder Nfl.	—
	Gebr. Michaelis	—
Leipzig-Gautzsch	Riquet & Co.	—
Lörrach i. B.	Russ Suchard & Co.	—

Ludwigslust	Carl Schultz & Co.	V.
Lübeck	D. H. Carstens	—
Magdeburg	Bethge & Jordan	V.
	Otto Dingel Nfl.	V.
	Joh. Gottl. Hauswaldt	V.
	R. Mertens & Co.	V.
	Müller & Weichsel Nfl.	V.
	G. Reinhardt & Co. Nfl.	V.
	Alb. Ullrich & Co.	—
	Hermann Klingenberg	—
Magdeburg-Barleben	Thiele & Holzhause	V.
Mainz	Joh. Ph. Wagner & Co.	—
Mannheim	Gruber & Co.	—
Mülheim a. Rhein	Barthel, Mertens & Co.	V.
München	Theodor Haeutle	—
	Carl Rottenhöfer	—
	Heinrich Erbshäuser	—
München-Gladbach	Küppers & Holthöfer	—
Neuss	P. F. Feldhaus	V.
Norden	T. J. Heddinga	V.
Nürnberg	Heinrich Häberlein	V.
	F. G. Metzger	V.
	Carl Bierhals	—
Oehringen i. W.	D. Wieland Sohn	—
Oschersleben	Becker & Schmidt	V.
Poessneck	Robert Berger	—
Posen	Frenzel & Co.	—
Ratibor	Hermann Preiss	V.
	Franz Sobtzick	V.
	Wedekind, Rohlapp & Co.	V.
Rostock	C. L. Friederichs	V.
	Holtfreter & Ahlert	—
Rudolstadt	F. Ad. Richter & Co.	V.
Schwarzenberg	Otto Lein	—
Speyer	Franz Günther	—
Stettin	Flemming & Buchholz	V.
Strassburg i. E.	L. Schaal & Co.	—
Stuttgart	Moser-Roth, Vereinigte Fabrik	V.
	Staengel & Ziller	V.
	Gebr. Waldbaur	V.
Viersen	Kaisers Kaffeegeschäft G. m. b. H.	—
Wandsbek	Kakao-Comp. Th. Reichardt	
Wernigerode	Franz Maul & Co.	V.
	Peickert & Co.	V.
	F. H. A. Ronnenberg	V.
Würzburg	W. F. Wucherer & Co.	V.
Zeitz	F. A. Oehler	V.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1901.

Einfuhren.

Im Monat April 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 378 800 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **17 800 Kilo,**
gegen April 1900 1 389 700 Kilo
» » 1899 1 205 100 »

Davon kamen aus:

Ecuador	264 900	Kilo
Port.-Westafrika	257 800	»
Brasilien	240 000	»
Portugal	145 000	»
Dominic. Republik	127 900	»
Haiti	76 800	»
Venezuela	67 700	»
Niederlande	51 600	»
Brit.-Westindien u. s. w.	41 100	»

Grossbritannien	23 000	Kilo
Frankreich	22 200	»
Niederl.-Indien u. s. w.	17 500	»
Deutsch-Westafrika	17 000	»
Britisch-Westafrika	6 700	»
Columbien	6 400	»
Dänisch-Westindien	2 900	»
Ceylon	2 300	»

Es wurden ferner eingeführt nur
500 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen April 1900 500 Kilo
» » 1899 700 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
42 700 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden,
gegen April 1900 52 500 Kilo
» » 1899 45 600 »

1500 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen April 1900 600 Kilo
» » 1899 1900 »
Davon kamen 1200 Kilo aus den Niederlanden
300 » » der Schweiz.

22 500 Kilo **Chocolade,**
gegen April 1900 17 000 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 19 800 Kilo
» Frankreich 1 700 »

Chocoladen-Surrogate wurden nicht eingeführt.

Ferner:
4800 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen April 1900 4 000 Kilo
» » 1899 3 800 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus der Schweiz 1300 Kilo
» Frankreich 1300 »

Ferner:
62 600 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen April 1900 44 400 Kilo
» » 1899 42 300 »
Davon aus der Schweiz 26 400 Kilo
» Grossbritannien 13 900 »
» Frankreich 7 700 »

Ausserdem:
302 400 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Exportfabriken 1500 Kilo
gegen April 1900 393 200 Kilo
» » 1899 331 000 »
Es kamen aus: Italien 154 700 Kilo
» Marocco 95 000 »
» Frankreich 27 300 »
» Spanien 20 700 »

und 800 Kilo **Vanille,**
gegen April 1900 1 400 Kilo
» » 1899 2 700 »
Es kamen aus Frankreich 700 Kilo
Franz. Australien 100 »

und 232 100 Kilo **Honig,**
(auch künstlicher)
gegen April 1900 99 500 Kilo
» » 1899 110 200 »
Es kamen von:
Kuba, Portorico 135 800 Kilo
Chile 57 600 »

und endlich:
2 734 600 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen April 1900 3 857 900 Kilo
» » 1899 2 970 500 »
Es kamen aus:

Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	1 264 700	Kilo
Oesterreich-Ungarn	507 200	»
Serbien	364 100	»
Frankreich	291 600	»
Niederlande	87 300	»
Türkei in Europa	23 100	»
Italien	15 700	»

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im April 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

59 800 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen April 1900 130 700 Kilo
» » 1899 72 400 »
Es gingen nach den Niederlanden 54 700 Kilo
der Schweiz 5 000 »

50 700 Kilo **Cacaobutter,**
gegen April 1900 42 200 Kilo
» » 1899 7 600 »

11 700 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 4 600 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 6 000 »
gegen April 1900 17 600 Kilo
» » 1899 17 300 »
Es gingen nach Schweden 2000 Kilo
» Oesterreich-Ungarn 1500 »
» Verein. St. v. Nord-Am. 1000 »
» Schweiz 800 »
» Freihafen Hamburg 400 »

900 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 300 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 500 »
gegen April 1900 10 600 Kilo
» » 1899 12 000 »

21 800 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 15 800 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 1 400 »
gegen April 1900 51 900 Kilo
» » 1899 30 500 »
Davon erhielten:
Grossbritannien 13 500 Kilo
Belgien 1 100 »
Vereinigte Staaten von Nordamerika 600 »

700 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen April 1900 100 Kilo.

62 400 Kilo **Konditorwaren,**
gegen April 1900 76 100 Kilo
» » 1899 107 900 »
Davon wurden ausgeführt nach:
Grossbritannien 9 400 Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w. 7 600 »
Niederl.-Indien u. s. w. 2 700 »

38 600 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 38 000 Kilo
gegen April 1900 42 700 Kilo
» » 1899 38 300 »
Davon erhielten:
Grossbritannien 36 700 Kilo

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:

300 Kilo **getrockneter Mandeln,**

gegen April 1900	200 Kilo	
» » 1899	2200 »	

8500 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),

gegen April 1900	400 Kilo	
» » 1899	16 700 »	

Die Ausfuhr lenkte sich nach:

Freihafen Hamburg	6600 Kilo
den Niederlanden	600 »

200 Kilo **Vanille,**

gegen April 1900	200 Kilo
» » 1899	100 »

Es empfingen davon:

Oesterreich-Ungarn	100 Kilo

5700 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)

gegen April 1900	4 100 Kilo
» » 1899	9 000 »

Es gingen nach der Schweiz	300 Kilo
» Freihafen Hamburg	500 »

Cacaobohnen-Markt.

Eine hamburgische Firma versandte am 15. Juni einen Marktbericht, worin sie folgendes sagte:

»Plötzlich und unerwartet sind die Preise speziell für die kuranten Provenienzen wie Thomé, Bahia und Samana um mehrere Mark pro 50 Kilo gestiegen, aber nicht etwa hervorgerufen durch lebhaftere Nachfrage seitens des Konsums, sondern durch Eingreifen der Spekulations-Partei, derselben, welche noch vor kurzer Zeit von den erwarteten grossen Zuführen sprach, billigere Preise in Aussicht stellte und hiermit also nur beabsichtigte, den Markt für ihre Zwecke zu drücken. Nachdem die Spekulation dann eingesehen, dass der Markt in sich gesund lag und sich nicht künstlich drücken liess, ging sie vor und kaufte zu höheren Preisen grössere Posten loco Ware oder nahe Sichten auf und man steht nun heute vor der Frage, ob es angebracht ist, dem Strom zu folgen, oder aber eine abwartende Stellung einzunehmen.

Wir empfehlen, zu heutigen Preisen nur den direkt vorliegenden Bedarf zu decken, bei grösseren Lieferungs-Abschlüssen jedoch vorsichtig zu sein, denn eine berechtigte Haussebewegung entwickelt sich stets langsam, nicht aber sprungweise, und daher ist es auch garnicht ausgeschlossen, dass das Ganze in kurzer Zeit wieder ins Gegenteil umschlägt.

Der erste Juni-Dampfer von Thomé hat nicht, wie zuerst aus Lissabon gemeldet wurde, 6500 Sack, sondern 9300 Sack gebracht, mit dem nächsten Dampfer erwartet man ca. 15000 Sack.«

Einige andere hamburgische Firmen warnen geradezu vor dem Kauf, einige wiederum sind der Ansicht, dass wir vor Mitte oder Ende August nicht auf niedrigere Preise rechnen können, und raten, sich bis dahin zu decken.

Im ganzen liegt der Markt wieder, wie schon seit mehreren Jahren, in den Händen der Spekulanten, und ehe die eingespeicherten, zu Baissepreisen eingeramschten Partien nicht untergebracht sind zu Preisen, die dem ersehnten Spielsatze entsprechen, werden wir auch keinen Preisrückgang sehen.

London, den 8. Juni 1901.

Man berichtet aus London unterm 8. Juni, dass bis zu jenem Tage für die am 11. Juni stattfindenden Auktionen 4971 Sack Cacao angemeldet waren.

Die der Feiertage wegen verschobenen Verkäufe fanden am 4. cr. statt und es kam das ansehnliche Quantum von 6984 Sack zum Angebot, welches sich aus 5322 Sack Kolonienware und 1662 Sack andere Sorten zusammensetzte. Die Nachfrage war ziemlich schwach, aber es wurden doch 3572 Sack auf und seit der Auktion zu im allgemeinen unveränderten Preisen verkauft. Trinidad erzielte durchschnittlich feste Preise. Grenada dagegen erzielte sehr unregelmässige Preise, denn gewöhnliche Sorten waren durchweg 50 Pfg. niedriger, fair bis fein erzielten die vorigen Preise, während für die ganz feinen Sorten sehr hohe Preise bezahlt wurden. Andere Britisch-Westindische Sorten waren unverändert. Fremde Sorten waren flau und wurden hauptsächlich zurückgekauft. Ceylon war immer noch ziemlich unbegehrt und die Verkäufe fielen zu gunsten der Käufer aus.

Es wurden verkauft:

743	Sack	Trinidad	zu	70—76	Mk.
1520	»	Grenada	»	61—69	»
48	»	Demerara	»	71	»
160	»	Dominica	»	61—64,50	»
241	»	Jamaica	»	59—65,50	»
9	»	St. Lucia	»	64—65	»
33	»	St. Vincent	»	57—70	»
20	»	Surinam	»	72	»
215	»	Haiti	»	56—64	»
151	»	Guayaquil			
		Winter-Arriba	»	68	»
		Esmeralda	»	62	»
30	»	Afrika	»	64	»
30	»	Puerto Cabello	»	78	»
10	»	Columbia	»	62	»
250	»	Ceylon			
		gewöhnlich b. klein	»	49,50-53,50	»
		matt bis fair rot	»	60,50—68	»
		gut feurig rot	»	77—79	»

Der Privatmarkt war fest bei kleinen Verkäufen zu unveränderten Preisen. Es wurden verkauft:

300 Sack **Guayaquil** Winter-Arriba	zu 67—68 Mk.	
Früh-Sommer-Arriba	» 69—70	»
300 » **Afrika**	» 64—64,50	»

Die Londoner Lieferungen der letzten Woche waren um 645 Sack kleiner, dagegen die Londoner Landungen um 3240 Sack grösser als in derselben Woche des Vorjahres. Der Londoner Lagerbestand, der sich in der Woche um 2261 Sack vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von 8313 Sack.

Die Londoner Cacao-Statistik der mit dem 1. Juni endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	406	408	78	20070
Grenada	590	166	67	9080
Andere West-Ind.	296	1	—	4087
Ceylon u. Java	237	356	64	17350
Guayaquil	771	914	165	29172
Brasilien u. Bahia	310	111	—	4880
Afrika	502	7	—	3958
Andere Ausländ.	1752	266	—	6444
zusammen	4864	2229	374	95041
gegen dieselbe Woche 1900	1624	2547	701	86728

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat Mai in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	730	875	3075
Trinidad	4030	3850	18970
Côte-Ferme	4525	5150	16358
Bahia	255	850	4167
Haiti	1475	2150	8350
Guayaquil	3840	3270	28615
Martinique	588	510	2704
Andere Sorten	3150	2620	14846
Zusammen	18593	19275	97085
gegen 1900	34774	38070	85802

Die Total-Landungen in Le Hâvre von Januar bis Mai betrugen 152 479 Sack gegen 154 264 Sack in 1900. Die Lieferungen von Januar bis Mai betrugen 141 005 Sack gegen 169 055 Sack in 1900.

Guayaquil-Cacao. Die Empfänge in der zweiten Hälfte des Monats Mai betrugen 28 500 Zentner gegen 33 500 Zentner in 1900, und 40 000 Zentner in 1899. Im Ganzen seit 1. Januar 239 900 Zentner gegen 191 200 Zentner in 1900 und 279 867 Zentner in 1899.

Grenada-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis zum 23. Mai betrug:

	41 754	Sack	in	1900/1901
gegen	46 392	»	»	1899/1900
»	46 438	»	»	1898/1899
»	47 958	»	»	1897/1898
»	49 537	»	»	1896/1897.

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis zum 22. Mai betrug:

	Nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897—1898	53913	25116	28346	107375
1898—1899	62467	25896	41723	130086
1899—1900	66150	18098	23932	108180
1900—1901	36053	16086	31241	83380

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Mai und der ersten fünf Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import Mai	Engl. Konsum Mai	Export Mai
1901	tons	2251	1054	630
1900	»	1091	1458	604
		5 Monate	5 Monate	5 Monate
1901	tons	11431	9649	2148
1900	»	11487	8085	2345
Differenz	tons	÷ 56	+ 1564	÷ 197

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Mai 7129 tons gegen 6496 tons in 1900 und 8863 tons in 1899.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat Mai und die ersten fünf Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Mai lb.	Engl. Konsum Mai lb.	Export Mai lb.	Lagerbestand Mai lb.
1901	737476	726926	99797	104000
1900	678846	584486	137479	166000
1899	476021	473970	44030	691000
	5 Monate	5 Monate	5 Monate	
1901	3622017	3445945	402889	—
1900	3006654	2688824	425162	—
1899	2332772	2510610	372007	—

Cacaopulver. Für die am 11. Juni stattfindenden Auktionen sind bis zum 8. cr. 286 Pkgs. Cacaopulver angemeldet worden.

Cacaoschalen. In die letzte Auktion kamen 60 tons Cadbury's, die wie folgt verkauft wurden: A zu 127,50—136 Mk., B zu 97—132,50 Mk., C zu 92—117 Mk. und D zu 273—298,50 Mk.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 22 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	73941	91320	53122	47400	14656	22505	50587	59472	66049
Auslandsware	42831	26684	30676	34876	13861	11828	44454	27256	45955
	116772	120004	83798	82276	28517	33733	95041	86728	112004

London, den 15. Juni 1901.

Es wird aus London unterm 15. Juni berichtet, dass bis zu jenem Tage 2456 Sack **Cacao** angemeldet waren.

In die Auktionen vom 11. Juni kam das Angebot von 6214 Sack, das aus 5263 Sack Kolonienware und 951 Sack anderen Sorten bestand. Es herrschte schwache Nachfrage und nur 2120 Sack wurden zu im allgemeinen niedrigeren Preisen verkauft. Trinidad hatte gegen die vorigen Preise eine kleine Veränderung. Grenada war 0,50 bis 1 Mk. niedriger. Andere Britisch-Westindische Sorten waren ziemlich fest. Fremde Sorten waren flau und wurden meistens zurückgekauft. Ceylon war nach wie vor unbegehrt und erzielte unregelmässige Preise.

Es wurden verkauft:

208	Sack	Trinidad	zu 70—72,50 Mk.
1137	»	Grenada	» 60,50—66 »
32	»	Dominica	» 59,50—63 »
69	»	Jamaica	» 59—65,50 »
27	»	St. Lucia	» 60—64 »
3	»	St. Vincent	» 60—65 »
10	»	Surinam	» 74 »
50	»	Venezuela, unterriert, rot	» 70 »
52	»	Guayaquil, Caraquez rötlich	» 66 »
		Esmeralda	» 57,50 »
175	»	Afrika	» 55,50—61 »
129	»	Puerto Cabello	wurden zurückgekauft.
10	»	Caracas	
25	»	Brasil	
258	»	Haiti	
26	»	Cuba	
		Ceylon, schwarz	zu 41,50—51,50 Mk.
		klein	» 48,50—54 »
		matt b. fair rot	» 60,50—66 »
		fein	» 87,50—93,50 »
		gut native	» 58—59 »

Die Nachfrage im privaten **Markt** war eine gute und es wurden ansehnliche Pöste zu festen Preisen verkauft, und zwar u. a.:

1000	Sack	Grenada	zu 61,50—66 Mk.
2000	»	Guayaquil, Winter-Arriba	» 65—69,50 »
		Sommer- »	» 70—77 »
		Caraquez	» 66—67 »
400	»	Ceylon	» 64—85 »

Die Londoner Landungen der letzten Woche waren ziemlich bedeutend, während die Londoner Lieferungen mehr als 1000 Sack weniger betrugen als zur selben Zeit des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 2700 Sack vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von 10 800 Sack.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 8. Juni endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1069	333	119	20687
Grenada	1232	261	14	10037
Ander. West-Ind.	300	23	—	4364
Ceylon u. Java	695	140	58	17847
Guayaquil	588	395	291	29074
Brasilien u. Bahia	47	20	—	4907
Afrika	175	34	51	4048
Andere Ausländ.	402	64	—	6782
zusammen	4508	1270	533	97746
gegen dieselbe Woche 1900	3059	2139	700	86948

Der **Cacao-Konsum** in den ersten vier Monaten betrug:

in		1901	1900	1899	1898
England	tons	9807	7565	6696	6096
Deutschland	»	6957	7129	6576	5960
Frankreich	»	5490	5820	5640	5630

und in dem Jahre vom 1. Mai bis 30. April:

in		1900/1901	1899/1900	1898/1899	1897/1898
England	tons	18857	16023	14989	12820
Deutschland	»	18362	18543	16229	16080
Frankreich	»	16864	17601	17197	16386

Die **Lagerbestände** am 31. Mai betrugen:

in		1901	1900	1899	1898
London	Sack	95040	86730	112005	133430
Liverpool	»	9765	3495	4575	2175
Le Hâvre	»	97085	85800	117590	90310
zus.	Sack	201890	176025	234170	225915

Afrikanischer Cacao. Die Ankünfte in Lissabon in den fünf Monaten Januar bis **Mai** betrugen:

	1901	1900	1899	1898	1897
tons	5800	4400	4880	3440	2140

Ceylon-Cacao. Abladungen vom 1. **Januar** bis 13. Mai:

	1901	1900	1899	1898	1897
tons	1272	597	1026	1277	785

Bahia-Cacao. Einkünfte Januar bis **April**:

	1901	1900	1899	1898	1897
tons	2250	3750	2275	1180	1906

Cacaopulver. Die am 11. Juni **angebotenen** 286 packages wurden **zurückgekauft** und zwar 237 holländisches zu 0,85 bis 1,35 **Mk.**, 43 englisches zu 0,80 bis 1 Mk. und 6 **französisches** zu 1 Mk.



Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 23 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	77237	93622	53879	49073	14847	22692	52935	59914	65636
Auslandsware	44043	29441	31189	35342	14203	11741	44811	27034	47035
	121280	123063	85068	84415	29050	34433	97746	86948	112671

Paris, den 6. Juni 1901.

Aus Paris wird unterm 6. Juni gemeldet: Die Einkünfte in **Guayaquil** betrugen im Mai:

61 500 Zentner { 56 000 Zentner Arriba
4 000 » Balao
1 500 » Machala

gegen 72 000 Zentner im Mai 1900.

Die Gesamteinkünfte während der ersten fünf Monate haben erreicht:

238 000 Ztr. in 1901
194 750 » » 1900 (Ernte 354 500 Ztr.)
278 750 » » 1899 (» 487 750 »)

Die Einkünfte haben augenblicklich eine gewisse Abnahme erlitten, aber nichtsdestoweniger sind angesichts der geringen Kauflust der hauptsächlichsten Fabrikanten die Bemühungen, eine Hausse herbeizuführen, ohne Resultat geblieben und wir sind wieder auf die folgenden Notierungen zurückgekommen:

Arriba	s/ 21,50	bis	s/ 22,50	Cours
Balao	s/ 21,—	»	s/ 21,50	191—196
Machala	s/ 20,—	»	s/ 20,50	Frcs.

Die Stockung auf den europäischen Märkten hält an und jetzt beim Eintritt in die heisse Saison scheint kein Grund mehr vorzuliegen, an einen Aufschwung des Geschäftes vor Herbst zu denken.

Port of Spain, den 23. Mai 1901.

Die letzten 14 Tage waren ziemlich regnerisch. Der Witterungswechsel wird ohne Zweifel einen wohlthuenden Einfluss in unseren Cacaodistrikten ausüben. Die Einkünfte waren nicht gerade unbedeutend, aber man glaubt, dass es die letzten Anstrengungen der Ernte sind, die nunmehr schnell ihrem Ende zugehen wird. Andererseits hat die Lebhaftigkeit in der Nachfrage nicht nachgelassen und im Einklang mit dem Londoner Markt, der um 2 sh höher ist, reisst man sich um die einkommenden Pöste, für die wir folgende Preise notieren:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,50
Guter roter	» 14,75
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 15,—

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 2699 Sack nach Europa und 2481 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 4186 Sack nach Europa und 3370 Sack nach den Vereinigten Staaten während derselben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	57 474	Sack
1900	101 722	»
1899	106 715	»
1898	81 716	»
1897	81 011	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	18 884	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	21 313	»	»	»	»	»
1899	31 916	»	»	»	»	»
1898	18 559	»	»	»	»	»
1897	28 461	»	»	»	»	»

Cacaozufuhren in Hamburg:

Vom 1. bis 15. Juni a. c kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von Lissabon	3395	Sack
Westindien	3163	»
England	1922	»
Frankreich	574	»
Brasilien	271	»
Rotterdam	52	»
Amsterdam	41	»
Westküste Afrikas	1	»
Zusammen	9419	Sack.

Cacaobutter.

Bericht vom 20. Juni 1901.

Was im Cacaobohnenmarkt gilt, gilt auch für den Markt der Cacaobutter: Hausse, hohe Preise, steigende Tendenz bei ganz ruhigem Geschäftsgang! Also überall Jobberei und künstliche Preisbeeinflussungen. Sand in die Augen der Käufer und Verkäufer! Denn, wäre die augenblickliche Preissteigerung begründet auf kleines Angebot und grosse Nachfrage, dann hätte der Markt ein anderes Aussehen. Es giebt viel mehr Butterverkäufer als Butterkäufer. Sehr zu statten kommen der Spekulation die sommerlich kleinen Mengen, die in den Auktionen erscheinen. Am 2. Juli kommen in London nur 35 000 Kilo Cadbury und in Amsterdam nur 65 000 Kilo van Houten's Butter und 14 500 Kilo Nebenmarken zum öffentlichen Verkauf. Da es viele stockkonservative Butterkäufer giebt, die Monat für Monat auf den Auktionen kaufen lassen, einerlei, welches Quantum vorgeführt, welcher Preis gezahlt wird, so finden kleine Quantitäten immer Käufer, die sich überbieten und wenn die einmal fehlen, so werden schnell ein paar Bieter gezüchtet. So wird es auch

am 2. Juli gehen; im Programm steht, dass die Monate Juli, August, September feste, steigende, hohe Butterpreise bringen sollen und müssen, denn sonst wird an den eingelagerten Partien von März, April, Mai, Juni nicht genug gewonnen. Dann folgt wieder eine Baisseperiode von ein bis zwei Monaten; es wird wieder den Butterfabrikanten das Fürchten beigebracht, sie werden zu Kontrakten auf Basis der Baissepreise gedrängt und wenn das geglückt ist, werden die Preise wieder nach oben geschoben.

Der marktmässige Preis, wenn anders die in den Auktionen festgestellten Sätze überhaupt einen Wert haben sollen, wäre im Juni aus zweiter Hand
ab Amsterdam Mk. 295—300 für van Houten
» 285—290 für Nebenmarken
gewesen. Dementsprechend hätte feinste deutsche Cacaobutter zum Export im Juni Mk. 290 — 295 ab Hamburg erzielen, weniger bekannte Marken hätten sich mit Mk. 285 begnügen müssen. Wenige Tage aber nach den Juni-Auktionen wurde van Houten's Butter im fernen Auslande 15 Mark unter obigem Preis angeboten. Natürlich handelt es sich in solchen Fällen um eingemottete Partien aus den billigen Frühjahrsmonaten. Aber man fragt doch bei solchen Vorkommnissen: Was nützen da die Auktionen? —

Heute, am 20. Juni, hören wir, dass Amsterdamer Firmen zu den Preisen von Mk. 300—305 verzollt, gleich Mk. 263—268 für Export neue Kontrakte zu machen suchen. Wir glauben aber, die deutschen Fabrikanten werden ebenso schlau sein, wie die Hegelmaiergruppe und werden mit ihrer Butter deren Geschäftspraxis nicht unterstützen. Es ist weder den Butterverkäufern noch den Butterkonsumenten mit derartigen Preistreibereien gedient. Möglich sind diese aber immer nur dann, wenn sie durch Hergabe der Ware unter Marktwert und Eingehung von Lieferungskontrakten auf Monate hinaus unterstützt werden. Leider geschieht das noch immer hier und da und so binden sich, bewusst oder unbewusst, die im Markt stehenden Lieferanten selbst eine Ruthe.

Statistisch steht fest, dass frühere sichere und aufnahmefähige Länder, wie z. B. Frankreich, England, in kurzer Zeit dahin gelangt sind, den Bedarf des eigenen Landes im Lande selbst zu erzeugen. Sowohl in Frankreich, das noch
1898 292741 Kilo Cacaobutter
1899 232900 » »
in Holland und England kaufte, als in England, werden Pressen über Pressen aufgestellt, so dass sehr bald dorthin keine Kontinentbutter mehr zu verkaufen ist. In anderen Ländern steht es ebenso.

Das wäre nicht eingetreten, wenn wir, wie in früheren Zeiten, einen ehrlichen, ruhigen Markt in Cacaobutter behalten hätten.



Allerlei.

Die Firma André Mauxion, Berlin, teilt mit, dass sie ihre Fabrik nach Neumühle bei Saalfeld in Thüringen verlegt hat, dass aber ihr Kontor für Ein- und Verkauf in Berlin bleibt und sich vom 1. Juli ab Kurfürstenstrasse 146 befindet.

Wir meldeten diesen Wechsel schon in Nr. 141, Seite 2614.

Erste Hilfeleistung bei Unglücksfällen. Im Verlage von Otto Nahmmacher in Berlin ist ein kleines Heftchen erschienen, dass bei Unglücksfällen und plötzlichen Erkrankungen ein Ratgeber sein will. Das Heftchen zeigt durch 33 Abbildungen, wie man mit seinen Nebenmenschen umgehen soll, wenn sie von Unglück getroffen und sich Verletzungen zugezogen haben. Natürlich soll man, wenn plötzlich ein Arbeiter Arme und Beine gebrochen hat, diesen nicht liegen lassen und erst sein Buch studieren, sondern man soll zu rechter Zeit sich aus ihm belehren lassen, was man mit dem Verletzten zu thun hat.

Vorsichtige Fabrikanten werden sich Hefte zu 25 Pfg. kaufen und an langen Bindfaden in jedem Arbeitsraum aufhängen. Dann kann ihnen Niemand den Vorwurf machen, dass sie achtlos drauf los fabrizieren, ohne sich um die Gefahren zu kümmern, die in jedem Kraftbetrieb den Arbeitern drohen.

Die Firma L. H. Klöpper in Bremen schreibt:

Zur Aufklärung.

Die in dem Mandel-Bericht der Firma L. C. Oetker entwickelten Ansichten geben mir Veranlassung, die Herren Interessenten davor zu warnen, sich durch die in Aussicht gestellte ganz enorme Hausse zu übereilten Käufen zu entschliessen und dadurch selbst der Hausse-Spekulation Vorschub zu leisten. Ich bin der Ansicht, dass wir mit den vorhandenen sichtbaren und den wahrscheinlich auch vorhandenen versteckten Vorräten bis zur neuen Ernte genügend auskommen werden. Der Bedarf ist in den nächsten

Monaten nicht sehr bedeutend und animieren die heutigen Preise, die doch im Verhältnis zu früheren Jahren noch nicht als billige zu bezeichnen sind, keineswegs zu forzierter Verwendung.

Sollte nun jemand meine Ansicht für irrig halten, dass die Vorräte bis zum Eintreffen der neuen Ernte in vier (nicht sechs) Monaten völlig ausreichen werden und seinen Bedarf lieber jetzt decken wollen, so will ich dem nicht entgegen sein, lade ihn vielmehr freundlichst ein, mir seine Aufträge zu erteilen; ich werde ihm gern Marzipanmasse auf Lieferung bis Ende September zu heutigen Preisen verkaufen, soweit mein Mandelvorrat reicht.

Die Firma A. L. Mohr hat an die in Leipzig erscheinende Kolonialwaren-Zeitung folgenden Brief geschrieben:

»In Ihrer Nr. 42 vom 4. Juni a. c. finden wir folgende Notiz:

Mohren-Cacao. Ein im Wege der laufenden polizeilichen Kontrolle unter obiger Bezeichnung eingeliefertes Cacaopulver erwies sich als mit reichlichen Mengen Cacaoschalen durchsetzt. Die geschätzte Menge der Schalen, ferner die Anwesenheit der für die Cacaoschalen bekannten Pilze legte es nahe, dass dieser Cacao durch Vermahlen der nicht enthülsten Bohnen hergestellt war. Das gerichtliche Verfahren bestätigte die Richtigkeit dieser Folgerung.

Der Inhalt dieser Notiz ist durchaus unzutreffend, und wir haben sofort energische Vorstellungen in Breslau erhoben.

Wir geben hiermit die bündigste Versicherung ab, dass

»Mohren-Cacao niemals aus ungeschälten Bohnen hergestellt worden ist, sondern dass er nur aus gereinigten, gerösteten und geschälten (enthülsten) Bohnen fabriziert wird; ebensowenig ist jemals durch ein gerichtliches Verfahren bestätigt worden, dass Mohren-Cacao durch Vermahlen der nicht enthülsten Bohnen hergestellt worden ist. Unser Mohren-Cacao ist nach jeder Richtung hin garantiert rein, was wir durch viele Analysen beweisen können.«

Inzwischen haben wir vom städtischen Untersuchungsamt der Stadt Breslau Nachricht erhalten, und es hat sich herausgestellt, dass es sich bei der Sache garnicht um Mohren-Cacao gehandelt hat.

Deshalb bitten wir, unter Anrufung Ihrer Loyalität, neben der vorstehenden Berichtigung auch die einliegende Berichtigung mit aufzunehmen:

Berichtigung.

In dem Jahresbericht des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Breslau ist auf Seite 34 unter UA 1627/99 über eine Probe Cacao berichtet, welche als Mohren-Cacao eingeliefert worden war und sich bei der Untersuchung als mit reichlichen Mengen Cacaoschalen durchsetzt erwies.

Da diese Mitteilung in der vorliegenden knappen Form möglicherweise geeignet sein könnte, die irrige Auffassung hervorzurufen, als ob unser garantiert reiner Mohren-Cacao mit Schalen befunden worden wäre, so teilen wir zur Erläuterung folgendes mit:

Der fragliche Cacao ist von einer Verkäuferin der Firma M. W. in Breslau irrtümlich einem Exekutivbeamten als Mohren-Cacao verkauft worden. In der Gerichtsverhandlung ist festgestellt worden, dass der so verabfolgte Cacao nicht unser Mohren-Cacao, sondern der früher von unserer Vorgängerin hergestellte Konsum-Cacao war, dessen Schalengehalt nie bestritten worden ist. Dieser Cacao ist von der Firma A. L. Mohr Aktien-Gesellschaft nie gearbeitet worden.

Das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Breslau hat aus prinzipiellen Gründen es abgelehnt, die Erläuterung durch die Presse selbst zu geben, uns aber zugesagt, in dem nächst erscheinenden Berichte pro 1900/1901 eine kurze Erläuterung in diesem Sinne zu bringen.

Altona-Bahrenfeld, 7. Juni 1901.

A. L. Mohr,
Aktien-Gesellschaft.«

Einen Satz möchten wir hierunter setzen: Wenn das Chemische Untersuchungs-Amt Fehler macht, die geeignet sind, einem anderen zu schaden, so ist es aufzufordern, den verursachten Schaden zu ersetzen. Ich würde also einfach die dort verantwortlich waltenden Herren auffordern, laut und vernehmlich ihren Irrtum einzugestehen und wenn sie, wie es scheint, »aus prinzipiellen Gründen« sich öffentlich nicht blamieren mögen, dann würde ich ihnen eine recht richtige Rechnung durch das Gericht präsentieren.

Hawai-Inseln. Die Zuckererzeugung in den Jahren 1891—1900 stellt sich nach dem Deutschen Handels-Archiv wie folgt:

	Tonnen zu 2000 engl. Pfund
1891	146 174
1892	122 279
1893	152 621
1894	166 432
1895	149 627
1896	225 828
1897	251 126
1898	229 414
1899	282 807
1900	289 544

Die Einfuhr von Cacaobohnen und -Schalen in **Dänemark** aus Hamburg betrug nach dem Deutschen Handels-Archiv im Jahre 1899:

1306 Pfund = 888 000 Kronen Wert.

Ueber den Aussenhandel deutscher Schutzgebiete im Jahre 1899/1900, soweit unsere Industrie daran interessiert ist, lesen wir im Deutschen Handels-Archiv:

Es kamen zur Ausfuhr aus Togo:

53 896 Kilo Erdnüsse im Werte von 9793 Mk.

Aus Kamerun:

1898/1899 245876 Kilo Cacao im Werte von 313115 Mk.
1899/1900 253694 » » » » » 244094 »

In Finnland wurden im Jahre 1899 eingeführt:

Cacao.

Aus	Schweden u. Norwegen	für	39000	Finnische Mark
»	Dänemark	»	10000	» »
»	Deutschland	»	98000	» »
»	Grossbritannien	»	1000	» »
»	Niederlande und Belgien	»	6000	» »
»	Frankreich	»	1000	» »
	Zusammen	für	158000	Finnische Mark

Zucker und Zuckerwaren.

Aus	Russland	für	7156000	Finnische Mark
»	Schweden u. Norwegen	»	18000	» »
»	Dänemark	»	73000	» »
»	Deutschland	»	1095000	» »
»	Grossbritannien	»	74000	» »
»	Niederlande u. Belgien	»	5000	» »
»	Frankreich	»	1000	» »
»	Spanien	»	1000	» »
	Zusammen	für	8425000	Finnische Mark

Ceylon. In dem Handelsbericht des Kaiserlichen Konsulates zu Colombo für die Jahre 1899 und 1900 lesen wir:

Cacao. Durch Krankheit vieler Bäume und ungünstige Witterung hat die Ernte gelitten. Es gingen 33 476 englische Zentner aus gegen 42 745 im Jahre vorher, und wiederum meist — 28155 Zentner — nach London.

Getrocknetes Kokosfleisch. Es wurden verladen 13 604 913 englische Pfund gegen 13 571 084 im Jahre 1899, wovon im Jahre 1900 erhielten:

Grossbritannien	8 880 373	Pfund
Amerika	1 829 280	»
Deutschland	1 149 471	»
Australien	764 324	»
Belgien	515 519	»
Holland	137 730	»
Oesterreich-Ungarn	120 310	»
China (für Amerika)	111 733	»

Aus Griechenland wird berichtet:

Denaturierung von Kartoffelmehl zu gewerblichen Zwecken.

Um aus dem Auslande bezogenen Kartoffelmehl einen bitteren Geschmack zu geben, damit es nach Nr. 94 b des Tarifs zu 6,61 Drachmen für 100 Oka anstatt nach Nr. 24 zu 26,45 Drachmen für 100 Oka verzollt werde, ist vielfach gestattet worden, dass dasselbe beim Zollamt durch Zusatz von 1 Oka schwefelsaurer Magnesia auf den Sack denaturiert wird. Derartig denaturiertes Kartoffelmehl wird aber ausser zu industriellen Zwecken noch zu anderen Bedürfnissen, nämlich zur Herstellung von Sirup oder Traubenzucker verwendet, nachdem die schwefelsaure Magnesia ausgeschieden worden ist. Das Finanzministerium hat deshalb unterm 14. Januar 1900 angeordnet, dass Kartoffelmehl, dessen Verzollung nach Tarifnummer 94 b zum Satze von 6,61 Drachmen beansprucht wird, ausser mit schwefelsaurer Magnesia noch mit gewöhnlicher in Wasser aufgelöster zehnprozentiger Karbolsäure im Verhältnis von 1 Oka (1,285 Kilo) der Lösung auf jeden Sack vermengt wird.

Ferner:

Unter den in den Artikeln 1 bis 7 des Gesetzes BPNH vom 13. Februar 1893 über die provisorische Abgabenbefreiung von Rohmaterialien, welche in Industrieprodukte umgewandelt wieder zur Ausfuhr gelangen, enthaltenen Bedingungen wird die Einfuhr der nachbenannten Artikel unter provisorischer Abgabenbefreiung gestattet und zwar:

1—7 u. s. w.

8) Zucker zur Herstellung von Zuckerwerk und kandierten Früchten aus einheimischen Zitronen, Pomeranzen, Bergamotten, Cedratfrüchten, Apfelsinen und Orangen, sowie aus Blüten der obigen Fruchtbäume, insofern sich dieselben hierzu eignen.

Das Haïti-Gesetz. In No. 144 berichteten wir bereits kurz über die Festsetzung des Zolles auf Blauholz und Erhöhung des Zolles auf Kaffee und Cacao aus Haïti.

Das betreffende Gesetz lautet nach dem Deutschen Handels-Archiv wie folgt:

Deutsches Reich.

Erhebung eines Zolles auf Blauholz und eines Zollzuschlags auf Kaffee und Cacao aus der Republik Haïti.

(Reichs-Gesetzblatt Nr. 13 vom 20. April 1901, S. 121.)

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preussen u. s. w.

verordnen auf Grund des § 6 des Zolltarifgesetzes vom 15. Juli 1879 in der durch das Gesetz vom 18. Mai 1895 (Reichs-Gesetzblatt 1895, S. 233) abgeänderten Fassung, nach erfolgter Zustimmung des Bundesrats, was folgt:

§ 1.

Blauholz, Kaffee und Cacao, welche aus der Republik Haïti stammen, unterliegen bis auf weiteres den nachfolgenden Zollsätzen:

a. Blauholz in Blöcken, gemahlen, geraspelt oder in anderer Weise zerkleinert, auch fermentiert, aus Nr. 5 m des Tarifs 20 Prozent vom Werte;
b. Kaffee, roher, aus Nr. 25 m 1 des Tarifs . . . . 80 Mk. für 1 dz;
c. Cacao, roh in Bohnen, auch Bruch, Nr. 25 m 3 a des Tarifs 70 » » 1 »

§ 2.

Die Bestimmung des § 1 findet keine Anwendung auf Blauholz, Kaffee und Cacao, welche am Tage der Verkündung der gegenwärtigen Verordnung die deutsche Zollgrenze überschritten haben oder an diesem Tage in den deutschen Zollausschlüssen vorhanden sind.

§ 3.

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Urkundlich unter Unserer Höchsteigenhändigen Unterschrift und beigedrucktem Kaiserlichen Insiegel.

Gegeben Berlin im Schloss, den 17. April 1901.

(L. S.) Wilhelm.

Graf von Posadowsky.

Ausführungsbestimmungen zur Kaiserlichen Verordnung vom 17. April 1901, betreffend die Erhebung eines Zolles auf Blauholz und eines Zollzuschlags auf Kaffee und Cacao aus der Republik Haïti.

(Centralblatt für das Deutsche Reich vom 20. April 1901, S. 113.)

Der Bundesrat hat zur Ausführung der Kaiserlichen Verordnung vom 17. April d. Js., betreffend die Erhebung eines Zolles auf Blauholz und eines Zollzuschlags auf Kaffee und Cacao aus der Republik Haïti, folgendes beschlossen:

I. Für die nachstehend bezeichneten Waren:
   a. Blauholz in Blöcken, gemahlen, geraspelt oder in anderer Weise zerkleinert, auch fermentiert, aus Nr. 5 m des Tarifs,
   b. Kaffee, roher, aus Nr. 25 m 1 des Tarifs,
   c. Cacao, roh in Bohnen, auch Bruch, Nr. 25 m 3 a des Tarifs,

finden die Zollfreiheit und die Zollsätze des

geltenden allgemeinen Zolltarifs nur insoweit Anwendung, als die Abstammung dieser Waren aus anderen Ländern als aus Haïti glaubhaft nachgewiesen wird.

II. Dieser Nachweis ist durch behördliche, erforderlichen Falles in beglaubigter Uebersetzung beizubringende Zeugnisse des Heimatlandes oder in anderer Weise (Vorlegung von Schiffspapieren, Rechnungen, Frachtbriefen, kaufmännischem Briefwechsel u. s. w.) zu erbringen.

III. Wenn über den Ursprung der vorbezeichneten Waren aus anderen Ländern als Haïti Zweifel nicht bestehen, so kann mit Genehmigung des Amtsvorstandes von der Beibringung eines besonderen Nachweises über den Ursprung der Ware Abstand genommen werden.

IV. Der Reichskanzler wird ermächtigt, das nähere über den Inhalt der Ursprungsnachweise zu bestimmen und vorzuschreiben, in welchen Fällen von der Forderung von Ursprungsnachweisen Abstand zu nehmen ist.

V. Die Berechnung des Wertzolles von dem aus Haïti eingeführten Blauholz erfolgt nach den Bestimmungen des § 93 des Vereins-Zollgesetzes.

VI. Diejenigen am Tage des Inkrafttretens der Kaiserlichen Verordnung vom 17. April d. Js. in den deutschen Zollausschlüssen vorhandenen haïtianischen Waren der unter I genannten Art, für welche die Befreiung von dem Wertzoll und den Zollzuschlägen in Anspruch genommen wird, sind spätestens am dritten Tage nach der Verkündung der Kaiserlichen Verordnung nach Gattung, Menge und Verpackung unter Angabe des Aufbewahrungsortes und des Eigentümers oder Verfügungsberechtigten bei den von der Landesregierung bezeichneten Behörden anzumelden. Diesen Behörden liegt auch die demnächstige amtliche Feststellung der fraglichen Warenbestände ob.

Der Eigentümer oder Verfügungsberechtigte oder ein Vertreter desselben hat der Feststellung beizuwohnen und die dazu erforderlichen Vorkehrungen nach amtlicher Anweisung zu treffen sowie auch die nötigen Handleistungen auf eigene Kosten und Gefahr verrichten zu lassen.

VII. Die obersten Landesfinanzbehörden werden ermächtigt, die Zollfreiheit und die Zollsätze des geltenden allgemeinen Zolltarifs auf Waren der unter I genannten Art, welche aus der Republik Haïti herstammen und nach dem Tage der Verkündung der Kaiserlichen Verordnung vom 17. April d. Js. über die deutsche Zollgrenze eingeführt werden, aus Billigkeitsgründen anwenden zu lassen, wenn die Einfuhr nachgewiesenermaassen für deutsche Rechnung auf Grund von Verträgen erfolgt, welche vor Verkündung der Verordnung in gutem Glauben abgeschlossen worden sind.

Aus Argentinien wird nach dem Deutschen Handels-Archiv über die Zuckerernte im Jahre 1900 berichtet:

Im Anfange des Jahres 1900 waren die Aussichten für die Zuckerernte recht schlechte, da die Zuckrohrpflanzen durch anhaltende Dürre sehr gelitten hatten. Der Ertrag wurde daher niedriger geschätzt als die Ernte des Jahres 1899, welche etwa 85 000 Tonnen betrug. Die Fabriken fingen im Jahre 1900 in der ersten Hälfte des Juni mit dem Mahlen des Rohres an und haben bis Mitte Oktober durchgearbeitet, während sie im Jahre 1899 schon gegen Anfang September still standen.

Der Winter des Jahres 1900 war ein aussergewöhnlich milder und das Wetter so günstig, dass der durch die Dürre angerichtete Schaden nicht nur gut gemacht wurde, sondern das Rohr sich auch hinsichtlich der Beschaffenheit vorzüglich entwickeln konnte. Während der ganzen Ernte fiel kein Frost, die Säfte und der Zuckergehalt des Rohres waren daher reicher als im Vorjahre, sodass die Gesamternte des Jahres 1900 auf 105 000 bis 110 000 Tonnen geschätzt wird.

Der Verbrauch des Landes beträgt 80 000 bis 90 000 Tonnen, es bleiben somit 20 000 bis 30 000 Tonnen für die Ausfuhr. Diese richtet sich fast ausschliesslich nach Grossbritannien.

Die Zuckerpreise sind etwa die gleichen geblieben, und zwar 2,10 Pesos Gold für 10 kg Raffinade und 3,60 bis 3,75 Pesos Papier für 10 kg nicht raffinierten Zucker.

Für das Jahr 1901 sind die Aussichten gut, da die Rohrpflanzungen sich bisher günstig entwickelt haben. Da die Anbaufläche von Zuckerrohr sich ausserdem vergrössert hat, dürfte bei einer weiteren günstigen Entwickelung des Rohres die Ernte von 1901 leicht 130 000 Tonnen erreichen.

Die Zuckereinfuhr Argentiniens hat mit der Zunahme der einheimischen Industrie, mit welcher eine stetige Erhöhung der Einfuhrzölle verbunden war, von Jahr zu Jahr abgenommen und dürfte bald vollständig aufhören.

Es wurden eingeführt:

Jahr	Insgesamt kg	Darunter aus Deutschland kg	Einfuhrzoll. Pesos Gold für 1 kg
1894	15 151 510	4 298 000	0,0868
1895	5 651 701	1 384 000	0,0908
1896	2 070 747	307 938	0,0909
1897	946 346	239 176	0,0919
1898	440 737	96 880	0,0936
1899	455 835	?	0,102

Die Einfuhr von unraffiniertem Zucker betrug 1899 bei einem Einfuhrzolle von 0,0796 Pesos Gold nur noch 276 Tonnen.

Die einheimische auf die Zuckerfabrikation gelegte Steuer beträgt, wie im vergangenen Jahre, 6 Centavos Gold für 1 kg, wovon bei der Ausfuhr auf 25 Prozent der Ernte 16 Centavos für 1 kg zurückvergütet werden.

Man beachte: innerhalb sieben Jahren ist aus Argentinien ein Exportland in Zucker geworden. 1894 importierte es noch 15 Millionen Kilo; 1900 wurden im eigenen Lande schon 20—30 000 Tonnen über den Landesbedarf hinaus für den Export produziert.

Cannstatter
Misch- u. Knetmaschinen-
Fabrik; Cannstatter
Dampf-Backofen-
Fabrik.

Werner & Pfleiderer

Cannstatt (Württbg.)

Berlin, Cöln, Wien, Paris, Moskau, Saginaw U. S. A., London.

93 höchste Auszeichnungen.



Patente in allen Ländern.

In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen liefern wir unsere „Universal“ zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel.
Specialmaschinen für Chemie.
Referenzen auf der ganzen Erde.



Carmin speziell geeignet für die Confiserie. — **Albert Tschirpe** Apolda, Thüringen Teichgasse 7.



Für
Garantiert reine,
aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.

Neuheit!

Zur Herstellung von

Vollmilch-Chocoladen zum Essen

und

Vollmilch-Cacaos zum Trinken

stellen wir in unserer Dresdener Molkerei folgende drei trockenen Milchpräparate her:

a) **Vollmilchpulver**
mit ca. 18 % Milchfettgehalt.

b) **Sahnepulver**
mit ca. 26 % Milchfettgehalt.

c) **Doppelsahnepulver**
mit ca. 40 % Milchfettgehalt.

Diese drei Präparate haben wir seit Monaten in grossen Quantitäten an ausländische und inländische Chocoladefabriken geliefert. Wir stehen mit Proben und Offerten, sowie mit Anweisungen zur Herstellung von Vollmilch-Chocoladen gern zu Diensten.

Deutsche Fabrikanten wollen sich gefl. an unsere Firma nach Dresden wenden; ausländische Firmen an den Verlag des Gordian.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund.



Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✻ Eiserner Bestand! ✻ Fast unverwüstlich!

Inhalt 16½ Liter — **No. 1.** 500 mm lang, 320 » breit, 110 » tief.

18 Liter — **No. 2.** 550 mm lang, 340 » breit, 110 » tief.

20½ Liter — **No. 3.** 600 mm lang, 360 » breit, 110 » tief.

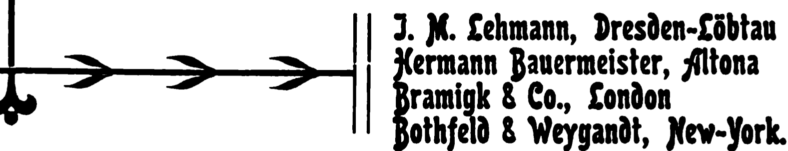
23½ Liter — **No. 4.** 650 mm lang, 380 » breit, 110 » tief.

44 Liter — **No. 5.** 700 mm lang, 400 » breit, 180 » tief.

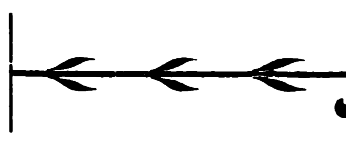
Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1901. VII. Jahrgang. No. 149. Hamburg, 5. Juli 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Eingedickte Farben
für Vacuum-Kocherei
ausserordentlich
zweckentsprechend.

F. Giesel & Co.

Fabrik-Marke

DRESDEN-A.

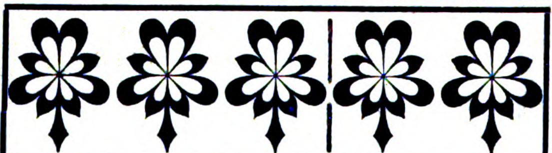
Special-Fabrik mit Dampfbetrieb
giftfreier Farben für Genusszwecke
dem Gesetz vom 5. Juli 1887 entsprechend.

Hochfeine Natur-Frucht-Aromas
zu Fondants, Rocks und Drops und andere Arten Bonbons

aeth. Oele, Essenzen und Gewürz-Extracte.
Chocoladen-, Marzipan- & Glasur-Lacke.

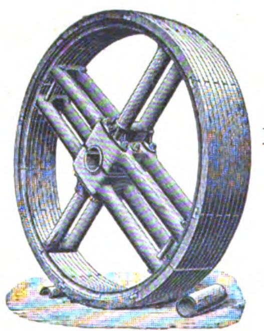
F. S. JAHN K. A. DRESDEN-N.

Lakritzen-Präparate
Cachou u. Salmiaktabletten
in vorzüglichen Qualitäten.



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraft-übertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger
Dresden, Sachsenplatz.

PETER KÜPPER, Aachen,
Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.

Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

***Bussum** (Holl.), den 2. November 1899.*

In Folge Ihrer Anfrage, wie uns die gelieferte Mischmaschine von Herrn P. Küpper, Aachen, gefällt, haben wir die Ehre, Ihnen zu berichten, dass die Maschine in jeder Hinsicht unsern Wünschen entspricht und wir sehr zufrieden mit derselben sind. Wir können diese Maschine denn auch mit vollstem Rechte den Herren Chocoladenfabrikanten empfehlen.

Holländ. Cacao- u. Chocoladenfabrik Bensdorp & Cie.,
gez. ***L. Bensdorp.***

Inhalt dieser Nummer:

Konsulats-Berichte und Winke.

(Fortsetzung.)

Der Kaiserliche Konsul in **Montreal** berichtet über **Kanada:**

Eingeführt wurden:

	1897	1898	1899	
1. Cacao-	544162	415272	622560	engl. ℔
bohnen	58795	63822	99387	$ Wert
2 u. 3. Cacao-	351248	430028	526308	engl. ℔
fabrikate	70655	76748	101718	$ Wert
4. Chocoladen	322869	360411	455194	engl. ℔
	74699	90075	110177	$ Wert
5. Zucker-	709980	791610	1016787	engl. ℔
waren	80197	100204	113591	$ Wert

Eine Ausfuhr in diesen Artikeln findet nicht statt.

a) Die Zahlen beruhen auf der kanadischen Statistik, welche übrigens sich nicht auf Kalenderjahre, sondern kanadische Fiskaljahre bezieht, die sich immer vom 1. Juli bis 30. Juni erstrecken. 1897 z. B. bedeutet

daher das Jahr vom 1. Juli 1896 bis 30. Juni 1897. Ferner decken sich die Rubriken der kanadischen Statistik zumeist nicht vollständig mit den Rubriken der Tabelle des Fragebogens, jene sind zumeist weiter als diese und umfassen vielfach eine Reihe mehr oder weniger verwandter Artikel, für die Einzelzahlen nicht zu erlangen sind. So sind die zu a 1) gegebenen Zahlen der Rubrik der kanadischen Statistik: ». . . . . sowie Cacaobohnen, nicht geröstet, gestampft oder gemahlen«; die Zahlen zu 2 und 3 der Rubrik: »Cacaomasse, Chocoladenmasse, Kokosnuss- und Cacaobutter u. a. v.«; die Zahlen zu 4 der Rubrik: »Cacaoschalen und Cacaopulver, Chocolade und andere Cacaopräparate, u. a. a.«; die Zahlen zu 5 der Rubrik: »Kandiszucker, braun oder weiss, und Zuckerwerk, einschl. versüsstem Gummi, kandierten Schalen und geröstetem Mais«.

b) Die Zollsätze betragen für a 1: zollfrei (Tarif No. 526), für a 2 und 3: 4 c pro Pfund (No. 94 des Tarifs), für a 4: 20 Prozent vom Wert (No. 93 des Tarifs), für a 5: $^1/_2$ c pro engl. Pfund und 35 Prozent vom Wert (Tarif No. 438.)

Nach dem Bericht des Kaiserlichen Deutschen General-Konsulats in **Sofia** betrug die Einfuhr:

	1897	1898	1899	
Cacaobohnen	125	748	5	Kilo
Cacaofabrikate und Chocoladen	10174	12459	12506	»
Zuckerwaren	72101	39499	26765	»
Konfitüren und feine Bäckerei	25757	24787	22169	»

Ausgeführt wurden hingegen nur:

Zuckerwaren und Konfituren	297	—	344	Kilo
Feine Bäckerei	—	6	6	»

Zuckerwaren unterliegen einem Zoll von 20 Prozent ad valorem, dagegen Biscuit, ob verzuckert oder nicht, 14 Prozent ad valorem, ausserdem werden zwei Prozent Stadtabgabe erhoben.

Cacaobohnen, Chocolade u. dergl. werden mit 14 Prozent ad valorem verzollt, sofern sie nicht in die Kategorie der Zuckerwaren fallen, weil sie im Zolltarif nicht besonders genannt sind.

Vertretung für deutsche Firmen würden Kündig & Dörken, Sofia, übernehmen.

Die Ausfuhr von Cacaobohnen betrug nach dem Bericht des Kaiserlichen Deutschen Konsulats in **Pará:**

1897	1898	1899	1900	
38000	37080	47420	29700	Doppelzentner.

Das Kaiserliche Konsulat in **Buenos-Aires** giebt folgende Statistik über die Einfuhr in seinem Bezirk. Danach wurden importiert:

	1897	1898	
Cacaobohnen u. -Schalen	334222	363651	Kilo
Chocoladen	62536	98711	»
Zuckerwaren	120861	134933	»

Eine Ausfuhr in diesen Artikeln fand nicht statt.

An Zoll wird erhoben für

Cacaobohnen	Wertansatz 5 c Kilo 5 Proz. Zoll
Chocolade	Kilo $ 0,30
Zuckerwaren	» » 0,25

Nach dem Bericht des Kaiserlich Deutschen Konsulats für **Britisch - Süd - Afrika** wurden in seinem Bezirk eingeführt für

	1897	1898	1899	
£	26117	25660	15749	Cacaofabrikate und Chocoladen
»	76698	74023	61508	Zuckerwaren.

Dagegen wurden exportiert für

£	117	117	13	Cacaofabrikate und Chocoladen
»	545	474	1263	Zuckerwaren.

Die Zollsätze für diese Artikel sind wie folgt festgesetzt:

Cacao und Chocolade ungesüsst	pro Pfund		1 d
do. gesüsst	pro 100 Pfd.	18 sh	9 d
Zuckerwaren	» 100 »	18 »	9 »

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat in **Colombo** berichtet:

Eingeführt wurden:

	1897	1898	1899
Cacaofabrikate	2 Kisten	3 Kolli	10 Kisten
	Rs 84	Rs 912	Rs 1013
Chocoladen	? Kolli	7 Kisten	47 Kolli
	Rs 5261	Rs 2657	Rs 5271
Zuckerwaren	722 Kolli	1056 Kolli	1824 Kolli
	Rs 51211	Rs 66546	Rs 63150

Ausgeführt wurden:

Cacaobohnen	34503	36982	42745	engl. Zentn.
Zuckerwaren	76	96	18	» »

An Zoll wird für obige Waren $5^1/_2$ Prozent von dem Fakturawert erhoben.

Nach dem Bericht des Kaiserlich Deutschen Konsulats in **Honolulu** wurden in seinem Amtsbezirk eingeführt für:

	1897	1898	1899	
$	1153,75	1605,56	2426,79	Cacaofabrikate
»	2429,99	3547,32	5362,93	Chocoladen
»	6023,17	6626,13	7453,70	Zuckerwaren.

Eine Ausfuhr in diesen Artikeln fand nicht statt.

Zölle. Seit Juni 1900 sind auf den Hawaischen Inseln die amerikanischen Zölle eingeführt; da dieselben, wie Ihnen bekannt

sein dürfte, für ausländische Fabrikate sehr hoch sind (in diesem Falle ca. 50 Prozent), so wird wenig mehr aus dem Auslande bezogen.

Das Kaiserliche Deutsche General-Konsulat in **St. Petersburg** giebt uns folgenden Bericht.

Es wurden eingeführt:

1897	1898	1899		
73614	87341	102000	Pud	Cacaobohnen roh
10525	7923	10000	»	Cacao ohne Zucker gerieben (eingemachte Früchte mit einbegriffen)
10379	13240	5000	»	Chocoladen und Zuckerwaren.

Ausgeführt wurde dagegen:

19316	10196	—	Pud Zuckerwaren.

Einfuhrzölle:

Chocolade mit oder ohne Zucker, Position 24, 1 des Zolltarifs (Konventionaltarif) 12 Rbl. 24 Kop. vom Pud

Cacao in Bohnen und Cacaohülsen:

Roh	4	Rbl.	50	Kop.
Gedörrt	6	»		
Ohne Zucker gerieben	9	»	90	»
Mit Zucker verrieben	12	»	24	»

In Trondjem wurden nach dem Bericht des dortigen Kaiserlichen Deutschen Konsulats eingeführt:

1897	1898	1899	1900		
3181	374	—	—	Kilo	Cacaobohnen
7785	2044	2986	1781	»	Cacaofabrikate, Chocoladen u.s.w.
4479	1382	1039	636	»	Zuckerwaren.

Der Zoll beträgt für

Cacaobohnen	Kr.	0,05	pro	Kilo
die anderen Artikel	»	0,50	»	»

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat in **Kopenhagen** berichtet über die Ein- und Ausfuhr: Es wurden eingeführt:

1897	1898	1899		
1210670	1353497	1553000	℔	Cacaobohnen und Schalen
131912	180703	187700	»	Cacaofabrikate u. Chocoladen.

Ausgeführt wurden dagegen:

26475	17203	15961	℔	Cacaofabrikate u. Chocoladen.

Einfuhr-Zölle. Cacaobohnen werden nach Pos. 25 des Tarifs mit 4 Sk. = $8^4/_{12}$ Øre pro Pfund verzollt. Cacaofabrikate werden nach Pos. 26 mit 7 Sk. = $14^7/_{12}$ Øre pro Pfund verzollt.

Chocolade in Kuchen, Blöcken u. dergl. wird nach dem Gesetz vom 1. April 1901 mit $10^1/_2$ Øre pro Pfund verzollt (nach dem ursprünglichen Tarif vom 4. Juli 1863 unter Pos. 26 verzollt). Zuckerwaren sind im Dänischen Zolltarif nicht besonders aufgeführt. Dieselben werden im allgemeinen unter die Position 115 (Kuchen u. s. w., Konditorwaren u. s. w.) fallen und darnach mit 7 Sk. = $14^7/_{12}$ Øre pro Pfund verzollt werden.

Das Kaiserlich Deutsche Konsulat in **Wien** berichtet:

Es wurden eingeführt:

	1897	1898	1899
	Meter-Zentner		
1. Cacaobohnen und -Schalen	13502	12822	14675
3. Cacao gemahlen, Cacaomasse i. Stücken, Rollen, auch Blechbüchsen etc.	1371	1414	1744
4. Chocolade, Chocolade-Surrogate und -Fabrikate	312	434	583
5. Zuckerwerk (Konfekt), Obstmus und Fruchtsäfte mit Zucker	1212	1439	1304
Die Ausfuhr betrug:			
zu 1.	80	340	63
» 3.	109	17	2
» 4.	26	34	85
» 5.	1065	1234	1383

Die Zollsätze betragen in fl. in Gold für 1 Meter-Zentner:

zu 1. 24 (bei Einfuhr zur See: 20).
» 3. 60 (vertragsmässig: 45).
» 4. 60 (» 45).
» 5. 40 (» 35).

Die Ausfuhr der genannten Artikel ist frei.

Der Kaiserliche Deutsche Konsul in **Fremantle** (West-Australien) berichtet:

Es wurden eingeführt im Jahre

		1897	1898	1899	1900
Cacaobohnen	lbs.	227	28	32	183
	Wert £	29	2	2	10
Cacao i. Blöck.	lbs.	690	568	—	338
	Wert £	37	33	—	80
Chocoladen	lbs.	129412	168272	144823	178218
u. Cacao	W. £	8445	9139	8905	11883
Zucker-	lbs.	259754	210851	196331	225929
waren	Wert £	9928	7900	6755	8143
Ausgeführt wurden dagegen:					
Cacao	lbs.	—	—	10000	1546
	Wert £	—	—	250	78

Die Zollsätze stellen sich wie folgt:

Cacaobohnen	frei.
Cacaobutter	15 Prozent.
Cacao, Chocolade u. s. w.	frei.
Cacao-Essenz	15 Prozent.
Cacao in Blöcken u. s. w.	4 d pro lb.
Cacao-Zuckerwaren	4 » » »
Konditorwaren	4 » » »

Nach dem Bericht des Kaiserlichen Deutschen Konsulats **in Christiania** stellt sich die Einfuhr und Ausfuhr in Norwegen wie folgt:

Eingeführt wurden:

1897	1898	1899		
325098	292966	396700	Kilo	Cacaobohnen
103486	51332	71583	»	Chocoladen und Cacaopulver
40402	32616	30533	»	Zuckerwaren.

Ausgeführt wurden:

—	6000	1476	Kilo	Cacaobohnen
2644	232	174	»	Chocoladen und Cacaopulver
500	520	773	»	Zuckerwaren.

An Einfuhrzoll werden erhoben pro Kilo

für	Minimal	Maximal
Cacaobohnen und -Schalen	0,05	0,05 Kr.
Cacaomehl (Pulver), Cacaomasse in Tafeln, Blöcken u. dergl., Chocolade; alles mit der unmittelbaren Umschliessung	0,40	0,50 »
Zuckerwaren, hierunter Drops, Marzipanmasse und andere ähnliche Zuckersachen, mit der unmittelbaren Umschliessung	0,50	0,60 »

Der Minimaltarif kommt für Deutschland in Betracht.

Cacaobohnen-Markt.

Bericht vom 4. Juli 1901.

Im Bohnenmarkt hat sich wenig geändert. Der Junimonat hat 26 000 qts. Guayaquil-Bohnen (Arriba, Balao, Machala) angebracht, gegen 32 400 qts. im vorigen Jahre. Im ganzen seit dem 1. Januar sind 265 650 qts. gegen 223 411 qts. im vorigen Jahre angekommen. Die Sommerernte ist aber noch nicht beendet und der Juni wird — hoffentlich — noch einen recht grossen Posten nachliefern.

Die Preise sind in den Konsumländern nicht zurückgegangen; für allerfeinste Thomés wird 63—63,50 Mk. c. & f. bei prompter Abladung gefordert, und wer Bedarf hat, muss diese Preise schon wieder anlegen. Der Mitte Juni in Lissabon angekommene Dampfer hat 9569 Ballen gebracht und noch am letzten Junitage ist ein Dampfer mit ca. 20 000 Ballen angekommen, die wiederum sofort in eine feste Hand übergegangen sein sollen. Danach zu urteilen, werden die heutigen Preise — wenn nicht gar noch höhere — wohl noch auf einige Wochen gelten.

Weiter berichten wir wie gewohnt:

London, den 22. Juni 1901.

Man berichtet aus London unterm 22 cr., dass bis zu jenem Tage 60 Sack Cacao für die am 25. Juni stattfindenden Verkäufe angemeldet waren.

Am 18. cr. kamen 3556 Sack Cacao zum Angebot, die aus 2884 Sack Kolonienware und 672 Sack anderen Sorten bestanden. Die Nachfrage war sehr schwach und nur 1503 Sack wurden auf und seit der Auktion zu im allgemeinen unveränderten Preisen verkauft. Infolge der günstigeren Berichte aus Trinidad giebt es für diese Sorte weniger Stimmung und ging solche in Auktion in einigen Fällen 50 Pfg. bis 1 Mk. billiger ab. Grenada und andere Britisch-westindische Sorten erzielten feste Preise. Guayaquil behauptet die jüngste Besserung und wird nur spärlich angeboten. Für Machala musste 68—69 Mk. bezahlt werden. Winter-Arriba ist nicht mehr unter 72 Mk. zu finden und Sommer-Arriba wird je nach Qualität und Inhaber 75—80 Mk. notiert. Fremde Sorten wurden fast ganz zurückgekauft. Ceylon war flau bei unregelmässigen Preisen.

Es wurden verkauft:

596	Sack	Trinidad	zu 70—75 Mk.
61	»	Grenada	» 61—66 »
114	»	Dominica	» 60—64 »
73	»	St. Lucia	» 62—64,50 »
2	»	St. Vincent	» 65,50 »
12	»	Tobago, fein	» 64,50 »
15	»	Surinam, gut	» 72,50 »
18	»	Guayaquil, seebesch. und umgesackt	» 66 »
281	»	Samana	» 58—59 »
158	»	Jamaica	wurden zurückgekauft.
83	»	Bahia	
224	»	Haiti	
18	»	Columbia	
30	»	Afrika	

Das Privatgeschäft bleibt ruhig; der Umsatz war klein bei unveränderten Preisen. Es wurden u. a. verkauft:

100 Sack Trinidad zu Auktionspreisen.
90 » Haiti zu 56 Mk.
100 » Guayaquil, Machala, zu 68-69 Mk.

Die Londoner Lieferungen in der letzten Woche waren um 1510 und die Landungen um 1980 Sack grösser als in derselben Zeit des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in der Woche um 1500 Sack vermehrte, nun das entsprechend grössere Plus von 11 260 Sack zeigt.

Guayaquil-Cacao. Die Einkünfte während der ersten Hälfte des Juni betrugen 15 500 Zentner gegen 20 050 Zentner in 1900, 28 638 Zentner in 1899 und 24 390 Zentner in 1898. Im ganzen seit 1. Januar 254 040 Zentner in 1901 gegen 211 450 Zentner in

1900, 308 505 Zentner in 1899 und 203 250 Zentner in 1898.

Die Cacao-Statistik der mit dem 15. Juni endenden Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1309	874	383	20739
Grenada	1179	654	200	10362
Andere West-Ind.	198	292	4	4266
Ceylon u. Java	549	254	27	18115
Guayaquil	1129	661	261	29281
Brasilien u. Bahia	—	180	—	4727
Afrika	516	109	—	4455
Andere Ausländ.	647	71	50	7308
zusammen	5527	3095	925	99253
gegen dieselbe Woche 1900	3540	1592	916	87986

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 24 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	80472	95236	55953	49992	15461	22939	53482	60362	63974
Auslandsware	46335	31373	32210	36015	14514	12410	45771	27624	46907
	126807	126609	88163	86007	29975	35349	99253	87986	110881

Der Cacaovorrat am 15. Juni betrug in
London 99253 Sack gegen 87986 Sack 1900
Liverpool 12145 » » 725 » 1900

London, den 29. Juni 1901.

Aus London wird unterm 29. Juni berichtet, dass bis zu jenem Tage 9541 Sack Cacao für die am 2. Juli stattfindenden Auktionen angemeldet waren, die hauptsächlich aus Grenada bestanden. Ausserdem kommen 53 tons Cadbury's Cacaoschalen in dieselben Auktionen.

Trotzdem in der letzten Woche keine Auktionen abgehalten wurden, da man Bemusterung der neuen 4600 Sack Grenada abwartete, verlief das Privatgeschäft ruhig und nur kleine Umsätze zu unveränderten Preisen wurden erzielt.

Namentlich Guayaquil wird sehr fest gehalten, Machala auf ca. 68—69 Mk., Arriba auf ca. 72—80 Mk.

Lissabon notiert für schön San Thomé 61 sh pro 50 Kilo fob.

Bahia wird zu 60 sh Kostfracht eher williger offeriert.

Die Londoner Landungen der letzten Woche, die sehr umfangreich waren, bestanden hauptsächlich aus Grenada und Trinidad und übersteigen diejenigen in derselben Woche des Vorjahres um 3500 Sack. Auch die Londoner Lieferungen sind im Vergleich 1000 Sack grösser. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um ungefähr 2200 Sack vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von 13 730 Sack Cacao.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 22. Juni endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1321	539	261	21260
Grenada	3000	400	344	12618
Ander. West-Ind.	148	97	—	4317
Ceylon u. Java	12	259	106	17762
Guayaquil	837	153	802	29163
Brasilien u. Bahia	36	60	—	4703
Afrika	30	1	60	4424
Andere Ausländ.	376	405	49	7230
zusammen	5760	1914	1622	101477
gegen dieselbe Woche 1900	2258	1904	599	87741

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 25 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	84953	96407	57248	51436	16172	23340	55957	59688	65108
Auslandsware	47614	32460	32829	36475	15425	12608	45520	28053	46767
	132567	128867	90077	87911	31597	35948	101477	87741	111875

Port of Spain, den 6. Juni 1901.

Wir hatten während der ganzen letzten 14 Tage viel Regen und Gewitter, was den Eintritt in die Regenzeit bezeichnet. Die Einkünfte, die durch den Regen allerdings etwas behindert wurden, sind trotzdem immer noch ziemlich umfangreich gewesen, dagegen erwartet man vom nächsten Monat ab eine fühlbare Abnahme und immer seltener werdende Einkünfte bis gegen Oktober-November, um alsdann schon den Beginn der neuen Ernte zu sehen.

In Voraussehung dieser Lage und der uns aus London fortlaufend zugehenden sehr günstigen Kabel-Berichte, haben wir unsere Preise etwas erhöht. Wir notieren unsere drei Sorten wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,75
Guter roter	» 15,—
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 15,25

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 6152 Sack nach Europa und 2911 Sack

nach den Vereinigten Staaten gegen 3102 Sack nach Europa und 640 Sack nach den Vereinigten Staaten im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	66 537	Sack
1900	105 465	»
1899	111 197	»
1898	84 456	»
1897	84 382	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	21 795	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	21 953	»	»	»	»	»
1899	32 294	»	»	»	»	»
1898	19 067	»	»	»	»	»
1897	29 224	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 3. Juli 1901.

Am 2. Juli wurden in Amsterdam
65000 Kilo Van Houten's Butter
2500 » Helm-Butter
8000 » Dejong's Butter
4500 » Mignon-Butter
in öffentlicher Auktion verkauft.

Wie erwartet und in No. 148 auf Seite 2754 halbwegs begründet, sind die Preise weiter in die Höhe gegangen. Van Houten's Butter erzielte einen Durchschnittspreis von 87,05 c pro ½ Kilo gegen 84,80 c im Juni, 77,50 c im Mai, 71,75 c im April. Wir stehen damit heute auf dem Januar-Preis d. J.

Von den Nebenmarken wurde Dejong's Butter mit 86,50 c, Helm mit 86 c, Mignon mit 86 c bezahlt. Van Houten's Butter ist also um rund zwei cents pro ½ Kilo, die Nebenmarken sind um rund vier cents pro ½ Kilo höher bezahlt worden.

Anscheinend hatte man in Amsterdam eine grössere Steigerung bei Van Houten's Butter erwartet, als die im Durchschnitt um zwei cents eingetretene. Denn die Auktion begann mit 89¾ c für Kaveling 1. Kaveling 2 ging aber schon zu 88½, Kaveling 3 bis 10 zu 88¼ cents ab; Kaveling 29 bis 32 konnten nur 87¼ c holen, 35 nur 86½ c. bei 48 stand man schon auf 86¼ c. Der Rest von rund 16000 Kilo ging mit 86¾ cents weg. Man sieht, im ganzen war es ein ängstliches Bieten und Kaufen.

Von den Nebenmarken erzielte Helmbutter für einen Kaveling von sechs Ballen 86¼ c, für den Rest 86 cents. Dejong's Butter wurde mit 86 cents eingesetzt, das zweite und dritte Kaveling brachte 86¼ c, vom vierten bis zum Schluss wurde der Preis von 86½ c bezahlt. Mignonbutter wurde von einem einzigen Käufer zu 86 cents abgenommen.

In London haben die Preise ¼ pence per lb., gleich 5 Pfg. pro Kilo, nachgeben müssen. Cadbury's Butter, wovon nur das kleine Quantum von 35 tons zur Auktion stand, erzielte 16⅞ bis 17⅛ pence pro lb. Im Durchschnitt 17 pence, gegen 17¼ im Juni. In England ist der Umsatz im ganzen Juni-Monat sehr klein gewesen. Trotz des kleinen Quantums von 35 tons fehlte es in Londoner Käuferkreisen an Mut, den augenblicklichen Preis zu überbieten Ob dort der Wagemut gefestigt werden kann, wird davon abhängen, was die nächsten Monate bringen. Zwar bestimmt auch in England die Auktion für Cadbury's Butter nur noch nominell den Marktpreis; verkauft wird später sowohl Cadbury's Butter, als diejenige aus den seit Jahresfrist neu entstandenen Fabriken, doch zu Preisen, wie sie eben zu erreichen sind. Lipton's Butter, Dr. Tibbles' Butter, Butter der Mazzawattee Tea Compagnie u. s. w. laufen stets, und oft in recht grossen Quantitäten, im Markte nebenher. Und wenn die Inhaber dieser Nebenmarken auf den Verkauf gestimmt sind, dann kann niemand, auch der Inhaber von Cadbury's Butter, den marktmässig festgesetzten Preis erzielen.

Für Deutschland hat die Juli-Auktion in Amsterdam folgende Preise festgesetzt. Verzollte Butter, prima Qualität, aus feinen und guten Mittelbohnen gepresst, kostet 330 Mk. pro 100 Kilo oder für Export 290 bis 293 Mk.

Butter aus ordinären Bohnen wird diesen Preis nicht erzielen können, sondern wird sich mit einem Preise begnügen müssen, der 5 bis 10 Mk. niedriger ist.

Geschützte Warenzeichen.

Heute geben wir wiederum eine Uebersicht der aus unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit uns solche bekannt geworden sind, damit doppelte Anmeldungen vermieden werden können.

Es wurden eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 48 841. M. 4779. **Klasse** 26 d.

Eine geöffnete Cacaofrucht, in deren Mitte das Wort »Görlitz« erscheint. Darüber das Monogramm M. S. und eine Ritterburg hoch in den Wolken krönt das Ganze. Vielleicht eine Andeutung, in wie weiter nebeliger Ferne die Zeiten liegen, wo der Verdienst in unserer Branche es zulässt, solche Prachtschlösser zu besitzen?

Eingetragen für Mattke & Sydow, Görlitz, zufolge Anmeldung vom 21. 2. 1901 am 30. 4. 1901. Geschäftsbetrieb: Choco-

laden- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Chocolade. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 000. H. 6498. Klasse 26 d.

Die vier Seiten eines Kartons zeigt die Anmeldung für nachbenannte Firma. Dieselben tragen die Aufschrift »Reiner löslicher Kamerun-Kakao«, in einem Kreise eine Cacaofrucht und dann die Firma.

Eingetragen für Hönig & Bauhardt, Ottensen, zufolge Anmeldung vom 6. 2. 1901 am 10. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao, Chocolade und Zuckerwaren; Marzipan und Fabrikate daraus. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 48 948. H. 6533. Klasse 26 d.

In einer länglich runden Waffelform das Wort »Sana«.

Eingetragen für Wilhelm Hunck, Kleve (Rhld.), zufolge Anmeldung vom 19. 2. 1901 am 7. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Bäckerei und Konditorei. Waren: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren in jeder Art und Zubereitung, Kakes, Biskuits, Waffeln, Lebkuchen, Spekulatius, Honigkuchen, Zwieback, Pasteten, Früchte jeder Art und Zubereitung, Marzipan, Nudeln, Maccaroni, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver.

B. Wortzeichen.

Nr. 48 999. F. 3676. Klasse 26 d.

Talanda.

Eingetragen für F. A. Föllen, Bremen, zufolge Anmeldung vom 23. 3. 1901 am 10. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Import und Vertrieb von Thee, Kaffee, Cacao und Chocolade. Waren: Thee, Kaffee, Cacao, Chocolade.

Nr. 48 871. R. 3864. Klasse 26 d.

Patricier.

Eingetragen für F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt i. Th., zufolge Anmeldung vom 20. 2. 1901 am 1. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Lebkuchenfabrik. Warenverzeichnis: Leb- und Honigkuchen.

Nr. 48 987. T. 1932. Klasse 26 d.

Sempreavanti.

Eingetragen für Harry Trüller, Celle, zufolge Anmeldung vom 23. 10. 1900 am 9. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Backwaren, Konditoreiwaren und Teigwaren aller Art, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Chocolade, Cacao, Butter, Margarine, Milch, Käse, Kaseïn, sämtliche Mehlsorten, Schrot, Gries, Kleie, Graupen, Grütze, Futterartikel, Wein, Konserven, Präserven, Oele aller Art, Fette aller Art.

Nr. 48 870. K. 5730. Klasse 26 d.

Westfalia.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 27. 11. 1900 am 1. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven (unter besonderem Ausschluss von Fleischkonserven), eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate, sowie Liköre. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 195. L. 3576. Klasse 26 c.

Chattia.

Eingetragen für Moritz Landau, Darmstadt, Mathildenplatz 1, zufolge Anmeldung vom 14. 1. 1901 am 24. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Kolonial-, Materialwaren- und Delikatessen-Geschäft. Waren: Gebrannter Kaffee, Cacao und Thee.

Nr. 49 197. F. 3671. Klasse 26 e.

Lucullus.

Eingetragen für Friedrich Fries, Homburg v. d. H., zufolge Anmeldung vom 22. 3. 1901 am 24. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Kraft - Zwieback - Biskuit - Fabrik. Waren: Universalmischfutter für in- und ausländische insektenfressende Singvögel.

Nr. 49 210. B. 7252. Klasse 26 d.

Humboldt.

Eingetragen für Robert Berger, Pössneck, zufolge Anmeldung vom 11. 2. 1901 am 25. 5. 1901. Geschäfsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Früchte, Fruchtsäfte, Fruchtgelées, Marmeladen, kandierte Früchte, Zuckerwaren in Fruchtform, Marmeladen in Fruchtform, Weihnachtsbaumbehang in Fruchtform aus verschiedenem Material, Konserven. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 211. K. 6043. Klasse 26 d.

Monarch.

Eingetragen für Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek-Hamburg, zufolge Anmeldung vom 1. 4. 1901 am 25. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao- und Chocoladefabrik. Waren: Cacao und Cacaopräparate, insbesondere Cacaopulver, Chocolade und Hafercacao, sowie Kaffee, Thee und Kakes.

Nr. 49 243. H. 6618. Klasse 26 d.

Hromadka & Jäger's Weinbergsschnecken-Gebäck.

Eingetragen für W. Hromadka & Jäger Nachf., Dresden-Plauen, zufolge Anmeldung vom 23. 3. 1901 am 29. 5. 1901. Geschäfts-

betrieb: Waffel- und Biskuitfabrik. Waren: Feine Backwaren.

Nr. 49 244. K. 5966. Klasse 26 d.

Molkenia.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 8. 3. 1901 am 29. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Zigaretten, Parfüms, Seife, Karten. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 245. K. 5853. Klasse 26 d.

Stollwerck's Cabinet-Chocolade.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a Rh., zufolge Anmeldung vom 22. 1. 1901 am 29. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 141. G. 3521. Klasse 26 d.

Ueberbrettl.

Eingetragen für P. W. Gaedke, Hamburg, zufolge Anmeldung vom 9. 3. 1901 am 20. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Biskuits, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 159. B. 7326. Klasse 26 c.

Soll und Haben.

Eingetragen für Breslauer Kaffee-Rösterei. Otto Stiebler, Breslau, Schweidnitzerstr. 44, zufolge Anmeldung vom 15. 3. 1901 am 22. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Kaffee-Rösterei und Kolonialwaren-Handlung. Waren: Kaffee, Thee, Cacao und Chocolade. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 069. K. 5664. Klasse 26 d.

Aurora.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 5. 11. 1900 am 15. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Backwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte (unter besonderem Ausschluss von Fruchtsäften und Essenzen), diätetische Präparate. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 48 814. P. 2662. Klasse 26 d.

Kiss-Kiss.

Eingetragen für Petzold & Aulhorn Aktiengesellschaft, Dresden, zufolge Anmeldung vom 5. 2 1901 am 29. 4. 1901. Geschäftsbetrieb: Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao, Chocoladen und Chocoladen-Fabrikate, Zuckerwaren, Konfitüren, kandierte und glasierte Früchte; Backwaren, insbesondere Biskuits, Waffeln, Honigkuchen, Lebkuchen, Pfefferkuchen; Teigwaren, insbesondere Nudeln, Maccaroni; Essenzen aus Früchten und Gewürzen, Liköre, Marzipan und Fabrikate daraus; Kaffeesurrogate, Thee, Frucht- und Gemüse-Konserven, Fruchtsäfte, Gelees, Marmeladen, kondensierte Milch, Kindermehl, diätetische Präparate. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 022. K. 5837. Klasse 26 d.

Stollwerck's Extra-Zart.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 16. 1. 1901 am 11. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, ferner Automatenwaren, ausser den obengenannten, nämlich Zigaretten, Parfüms, Seife, Karten. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

C. Gebrauchsmuster-Eintragungen.

Eingetragen wurden:

2 b. 163 705. Schraubenpresse mit eingesetzten ovalen oder beliebig geformten Messern und federnden Druckplättchen zum Ausschneiden der aus Backwerk bestehenden Waffeln u. dgl. Bielefelder Kakes- und Biskuit-Fabrik Stratmann & Meyer, Bielefeld. 19. 4. 1901. B. 16 873.

2 b. 122 454. Teigteilmaschine. Th. Schmidt, geb. Kanzler, Strassburg i. E., Korduangasse 6. Vom 5. 9. 1900 ab.

54 g. 154 767. Kakesdose mit einem durch Festklemmen von Papierstreifen mit Hilfe des Deckels verstellbaren Doppelboden. Gebr. Tiede, Brandenburg a. H. 14. 3. 1901. T. 3965.

54 g. 155 099. Biscuitdosen-Ständer mit einer oder mehreren Etagen, gekennzeichnet durch Seitenwände aus gebogenen Metallbändern, welche in jeder Etage mit drei Querstäben so verbunden sind, dass die hochkantgestellten Dosen mit der Kante auf dem unteren verbreiterten ev. mit Längsrille oder Längskante versehenen Querstab ruhen und von den beiden anderen Querstäben vorn und hinten gestützt werden. P. W. Gaedke, Hamburg. 3. 5. 1901. G. 8403.

Die Glasgower Ausstellung.

Ueber die Vertretung unserer Branche auf der Glasgower Ausstellung berichtet »The Confectioners Journal«:

Die Glasgower Ausstellung erinnert in mancher Hinsicht an die Pariser Ausstellung. Was in Paris die Seine war, ist hier der Kelvin. Pavillons umgeben die Ufer des Kelvin, finden aber keinen Reflex auf dessen suppiger Oberfläche, und vorbeifliegende Boote bespritzen die zahlreichen Zuschauer an beiden Seiten. Die schattigen Anlagen der abfallenden Ufer gewähren dagegen einen angenehmen Aufenthalt.

Hoch über dem Haupteingang quer über den Kanal steht ein aggressives hölzernes Weib von heroischer Gestalt, das hölzerne Haar in einem hölzernen Netz, anständig bekleidet mit einem hölzernen Rock, welcher nur eben die Ansicht eines grossen Zehes zulässt.

Viele Pariser Aussteller scheinen ihre Stände und Kästen aufbewahrt zu haben, um sie hier in Glasgow wieder vorzubringen, nachdem man sie mit einem bischen neuer Farbe angemalt hatte. Einige Stände erinnere ich bis ins kleinste Detail unverändert in Paris schon gesehen zu haben, und zwar betrifft dieses hauptsächlich die ausländischen Aussteller. Die französische Abteilung ist ein Miniaturbild der Pariser Ausstellung, Stand neben Stand von hübsch geschnitzten Formen, Kasten bei Kasten in niedlicher und geschmackvoller Aufmachung, wie ich es vor einem Jahre in Paris gesehen habe. Japan bringt dieselben gestickten Tapeten, dieselben wundervollen Bronzen und Schnitzwerke. Kanada dieselben Holzsachen, Dosen mit Lachs und Früchten; selbst die frischen Aepfel und Birnen mögen dieselben sein, die sich übrigens vorzüglich gehalten haben. Ceylon, Dänemark, Queensland, Australien erzählen dieselben Märchen. Dieses ist natürlich keineswegs ein Uebelstand. Frankreich und die anderen Ausländer zeigten in ihren Abteilungen das Beste, was sie zu zeigen hatten; was konnte man mehr von ihnen in Glasgow erwarten? Die Pavillons liegen malerisch zwischen den Baumreihen und ein Blick aus der Perspektive von den umliegenden Bergen gewährt eine Serie sehr hübscher Gemälde.

Das Hauptgebäude ist ein prächtiger Bau, etwas zu sehr geschmückt, aber im richtigen Verhältnis und wirksam, von welcher Seite man es auch betrachten mag. Zu Füssen eines Balletmädchens mit einem Besen steht inmitten der Haupthalle eine Riesenstatue des Königs, genau unter den Zehen der Balletdame. Diese Plazierung der Statue ist die schrecklichste Karrikatur, die man schaffen konnte. Selbst das Ausstellungs-Komitee schämt sich im geheimen dieses ihres Werkes und würde am liebsten die Königsstatue an einen anderen Platz bringen, wenn es dies nur dürfte. Aber da es sie einmal so hingesetzt hat, kann es weder seinen Fehler zugeben, noch die scheinende Deloyalität begehen und ihn fortnehmen. Eine Gruppe von Palmen umgiebt seine Majestät, die geheimnisvoll mit jedem Tage höher und dichter wachsen.

Die ausgestellten Gegenstände:

Die Herren Buchanan Bros. Ltd. haben nichts in Hinsicht auf maschinellen Betrieb ausgestellt, da sie vielleicht fühlten, dass nach dieser Richtung hin schon genug von ihren Nachbaren gethan ist. Dagegen haben sie eine elegante Ausstellung fertiger Erzeugnisse in kunstvoller Ausführung gebracht. Auf den ersten Blick sieht man, wie schön ihr diese für sich einen abgesonderten Platz einnehmende Ausstellung gelungen ist. Der erste Blick fällt auf eine Eisbärengruppe aus Marzipan in Lebensgrösse. Die Bären, die so täuschend nachgemacht sind, dass man sie für lebend halten könnte, machen sich an den Ueberresten eines Schiffsbootes (aus Chocolade) zu schaffen. Das Ganze bietet eine schneeumfegte Szene mit Eisblöcken und abhängenden Eiszapfen (aus Zucker). Es ist ein herrliches Werk, das durch eine Anzahl richtig angebrachter elektrischer Lämpchen am Abend geradezu bezaubernd wirkt.

An anderer Stelle des Standes wird ein Obstgarten mit Orangen-, Zitronen-, Pflaumen- und Aprikosen-Bäumen und Weinsträuchern mit grünen und roten Trauben dargestellt. Alles ist durchaus natürlich wiedergegeben. Ein Triumph der Chocoladenindustrie ist die Wiedergabe einer antiken Vase von Pompeji auf einem massiven eisernen Fundament (aus Chocolade). Der Umfang dieses Modells mag nach der Thatsache beurteilt werden, dass die es bildende Chocolade 800 englische Pfund wiegt. Nahe dieser Vase stehen zwei

moderne grosse Zier-Vasen aus festem Marzipan und gefüllt mit Gloire de Dijon-Rosen, ebenfalls aus Marzipan. Unter anderen Marzipansachen fällt besonders eine grosse Schüssel mit Blumen und eine andere mit Gemüsen ins Auge. Die naturgetreue Nachahmung sprechen auch hier für eine Leistung ersten Ranges. Eine lange Reihe verschiedener Esswaren wie Schnitten von Lachs, Heringe, Cotelettes mit Erbsen u. s. w. verdienen nicht minder volle Anerkennung. Gummi-Artikel in hübschen Dessins jeder Art vertreten, vervollkommnen das Ganze in harmonischer Weise. Hier fällt der Blick auf eine Reihe schottischer Gebirge in wunderbarer Schattierung, und dort auf eine wohlassortierte Kollektion Jams und Marmeladen. Selbst der Name der Firma auf den Schaukästen besteht aus kandiertem Zucker anstatt aus Holz oder Golddruck.

Die Herren John Gray & Co. Ltd. nehmen einen sehr grossen Platz für ihre ausserordentlich interessante Ausstellung ein, die auch stets von Neugierigen förmlich umlagert ist. Die Ausstellung dieser Firma besteht ans einer Reihe von Maschinen, die durch elektrische Motoren in Betrieb gesetzt werden und hat den Zweck, die gegenwärtige Fabrikationsweise dieser Firma so weit wie möglich vorzuführen.

Die Vacuum-Heizungs-Anlage der Firma Low & Duft liefert einen steten Strom gekochten Syrups, welcher ohne Zugabe von Glukose gekocht sein soll und welcher mit Hilfe vorhandener Maschinen auf der Stelle in allerhand Gefässe läuft. Eine komplete Lozenges-Fabrikationsmaschine neuester Konstruktion produziert sich in vollem Betrieb. Nicht minder erwähnenswert sind die Konfekt-Rühr- und Schüttelpfannen und der Fondant-Mischer. Man sieht, wie Fondants in Gummiformen gegossen werden; alle möglichen Sorten Zuckerwerke, Bonbons u. s w. werden fortlaufend fabriziert. Es war, so viel ich weiss, die Absicht der Herren John Gray & Co., eine komplete Chocoladen-Fabrikationseinrichtung zu zeigen, jedoch hat die Furcht vor der Sommerhitze sie von ihrem Vorhaben wieder abgebracht.

Eine auffällig schöne Ausstellung, eine der elegantesten von allen in dieser Ausstellung, ist entschieden diejenige der Herren Stewart & Young. Der Stand dieser Firma beansprucht eine Länge von 140 Fuss und eine Tiefe von 22 Fuss. Die Ausstellung dieser Firma besteht in der Mitte aus einer Reihe Abteile, in denen Artikel der mannigfachsten Art zur Schau ausliegen. Die meisten der in diesem Stand vorgebrachten Maschinen stammen von den Herren Joseph Baker & Sons. Eine Sektion zeigt eine Chocoladen-Fabrikationsanlage, die mit elektrischer Kraft in Betrieb gesetzt wird. An anderer Stelle wird mit Hilfe von Walze und Schneidemaschine die Fabrikation von Karamels vorgeführt. Hier wieder zeigt man die Fabrikation von Fondants mit Hilfe von Gummiformen und einen neuen Patent-Drops-Apparat. Dieser Stand ist denn auch stets von Neugierigen umlagert, welche alle die Funktionen mit grosser Genugthuung aufnehmen. Besonders hervorgehoben werden muss auch noch die neue, kombinierte Eureka-Anlage mit den nötigen Heiss- und Kaltwasser-Platten und Tropfen-, Roll- und Kühl-Maschinen. Von weiteren Maschinen verdienen noch eine Eureka - Maschine zum Kochen von Zucker zu Crême, ferner mannigfache Bonbon-, Pralinée- und Satinet-Maschinen und eine neue Lozenge-Maschine Beachtung. Unter den ins Auge fallenden Erzeugnissen sei noch ein Modell von Burn's Hütte erwähnt, welche natürlich streng nach schottischem Geschmack aufgemacht und daher viele Bewunderer findet. Natürlich erfordert diese umfangreiche Ausstellung auch eine gehörige Anzahl Bedienungsmannschaften, denn sie ist in der That das Modell einer kompleten Fabrik, und man kann den Herren Stewart & Young zu dem guten Gelingen der Sache nur gratulieren.

Die Herren Montgomery & Co. fabrizieren ebenfalls Zucker in vacuo ohne Glukose. Einen grossen Teil ihrer grossartigen Ausstellung nimmt eine Zuckerkoch-Anlage ein. Herr Montgomerie erzählte mir von einer Idee, die er kurz vor der Ausstellung gehabt hätte. Diese Idee war die, dass Malzextrakt den Platz von Glukose bei der Fabrikation von Zuckerwaren durch den Vacuum-Prozess einnehmen könnte. Solche Zuckerwaren sind dann natürlich alle mehr oder weniger malziger Art. Der Versuch war ein ganzer Erfolg, und eine ganze Reihe Zuckerwaren aller Sorten, Chocoladen, Fondants, Karamels, Drops, Lozenges u. s. w., alle mit mehr oder weniger Malzgeschmack, lassen in Hinsicht auf Geschmack nichts zu wünschen übrig und werden jeden Tag in grossen Mengen in der Ausstellung fabriziert.

Die hier benutzte Kochanlage ist Morton's vervielfältigter Vacuum-Apparat. Von mehreren anderen Maschinen, die in den Dienst der Herren Montgomery & Co. gestellt sind, seien hier noch folgende erwähnt: The Vegetable Color Co.'s unerreichte Fondant-Tropfmaschine, Morton's Karamelschneider und White & Son's Kristallisieranlage, die alle einen ganz grossen Platz beanspruchen. Nimmt man hier die grosse Bäckereianlage

hinzu, zu denen Misch-, Knet- und andere Maschinen für Brot-, Biskuit- und Kakesfabrikation, sowie zwei brillante Oefen gehören, so muss man zu der Ueberzeugung gelangen, dass die Ausstellung dieser Firma die grösste Beachtung verdient. Und, als ob all dieses nicht genug sei, hatte Herr Montgomery die originelle Idee, das Hauptgebäude seiner Ausstellung aus Zucker herzustellen, welches nunmehr einer der hauptsächlichsten Anziehungspunkte in der Ausstellung geworden ist. Man kann sich wohl einen Begriff von der Kostspieligkeit dieses bewundernswerten Modells machen, wenn man bedenkt, dass die kleinen Flaggenstangen allein ca. 100 Mk. kosten. Es ist wahrscheinlich, dass Herr Montgomery dieses Zuckerhaus eventuell der Stadt Glasgow zum Geschenk macht. Der Eindruck am Abend, wenn all' die kleinen elektrischen Lampen im Innern leuchten, ist ein effektvoller. Dieses Haus in seiner hübschen exakten Ausführung ist modelliert von Herrn W. Patton.

Sehr hübsch und geschmackvoll aufgemacht ist die Ausstellung Schweizer Chocoladen Marke »Klaus« durch Herrn Tennant Smith. Der Stand aus seinem gebeizten Kiefernholz in hübschen Schnitzereien macht sich reizend. Stühle, Bänke und kleine Tische, sowie allerlei Nippsachen, alles in schweizerischem Stile, sowie grobe schweizerische Schnitzereien verfehlen nicht ihre Wirkung. Herr Smith erzählte mir, dass sich täglich Käufer für diese alpinen Neuigkeiten anböten. Ein hübsches Schweizermädel in Alpentracht trägt ein gut Teil zu der Zugkraft bei, die diese Ausstellung ausübt. Muster von Klaus' Chocoladen sind in allen möglichen geschmackvollen Aufmachungen ausgestellt.

Britische Chocolade findet eine hervorragende und ausgezeichnete Vertretung in der Ausstellung der Herren J. S. Fry & Sons. Die in der purpurnen Königsfarbe gehaltene und ebenso drapierte Ausstellung dieser Firma macht sich sehr hübsch. Eine Unmenge Muster der Fabrikate dieser renommierten Firma, in Schachteln und Packeten, in bekannter hübscher Aufmachung liegen hier in einer ganzen Reihe von Glaskästen zur Schau aus und Tassen mit Fry's Cacao werden dem Publikum durch eine Anzahl hübscher proper gekleideter junger Mädchen kredenzt.

Schliesslich erwähnen wir noch, dass die berühmte Maschinenfabrik Robert Morton & Sons mit ihrer Ausstellung in Maschinen unserer Branche eine grossartige Leistung vollbracht hat.



Allerlei.

In unserer Liste, siehe Nr. 148, Seite 2747, ist auszubessern, dass in Strassburg die Compagnie française des Chocolates et des Thés L. Schaal & Co. und in Mainz Joh. Phil. Wagner & Comp. dem »Verbande« angehören.

Die Maschinenfabrik Richard Lehmann, Dresden-A., teilt uns unterm 17. v. M. mit, dass sie auf der dieser Tage beendeten Jubiläumsausstellung für Bäckerei u. s. w. in Halle die goldene Medaille und auf der Ausstellung für Bäckerei und Konditorei in Mannheim die goldene Medaille und einen wertvollen Ehrenpreis erhalten hat.

— Wir lesen in einer englischen Fachschrift etwa folgendes:

»In der Pan-Amerikanischen Ausstellung, die am 1. Mai in Buffalo N. J. eröffnet wurde, fällt das Gebäude der Herren Walter Baker & Co. besonders ins Auge. Diese Fabrik wird allgemein als die älteste und grösste der Branche hingestellt, jedoch dürfte dieses wohl ein etwas gewagter Ausspruch sein, wenn man daneben der Firmen Fry, Cadbury und Stollwerck gedenkt.«

Wir lesen in einem ausländischen Fachblatt etwa folgendes:

Eine Fabrik von 85 Acker Umfang. Herr J C. van Houten, welcher kürzlich in Algier starb, verdiente mit Recht den Titel eines Fürsten unter den Cacaofabrikanten. Das Haus Van Houten in Weesp wurde 1817 gegründet und der Vater des jetzt Verstorbenen hat den Grundstein zu dem grossen Aufschwung gelegt. Der Sohn brachte das Unternehmen durch seine Fähigkeit und Energie auf seine jetzige Höhe. Er hatte viel Vertrauen zur Macht der Reklame und zeitweise soll er zirka fünf Millionen Mark pro Jahr für Reklamezwecke ausgegeben haben. Im Jahre 1899 durfte die Firma einem königlichen Dekret zufolge den Namen »Königliche Cacaofabrik« annehmen. Die Fabrik, welche einen Flächenraum von 85 englischen Acker einnimmt, beschäftigt 3500 Arbeiter. Die ganze Bevölkerung, die ausser diesen noch ca. 6000 zählt, ist sozusagen mit der Fabrik zusammengewachsen. Ueber das loyale Verhältnis zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmern werden mancherlei Geschichten erzählt. Die Kinder der Stadt denken absolut nicht daran, irgend anderswo Beschäftigung zu

suchen. Die Stadt besitzt wie andere ebenso grosse Orte Theater, Schulen, Hotels u. s. w., aber alles gehört der Firma Van Houten oder wird durch sie kontrolliert, und keine andere Fabrik ist weit und breit zu sehen. Herr Van Houten war ein ausserordentlich geschmeidiger und geschickter Herr, dabei eine sehr joviale Natur.

Natal. In Natal wurden eingeführt

		1900	1899
Cacao und Chocolade für . .		£ 23826	£ 9301
Konditoreiwaren	» . . .	» 29626	» 23493
Marmelade	» . . .	» 30327	» 14524
Rohzucker	» . . .	» 18691	» 1069
dagegen wurden ausgeführt			
Rohzucker für		£ 144998	£ 147472

Aus Barbados. Am 1. April d. Js. ist für Barbados ein neues Zolltarifgesetz in Kraft getreten. Es betragen die Einfuhrzölle für

Cacao £ —.4.2 pro 100 Pfund
Zucker » —.10.— » » »

Alle anderen nicht genannten Gegenstände zahlen 10% vom Wert.

Ueberall Jobberei! Eine Rotterdamer Maklerfirma berichtet über Pfeffer wie folgt. Man braucht nun bloss statt Pfeffer Cacaobohnen oder Cacaobutter zu sagen und man kann alle Sätze stehen lassen.

Konfidentiell.

»Wir werden angegangen, um aufzugeben, weshalb wir uns sträuben, gegen das Auftreiben der Notierungen vom Artikel Pfeffer, und teilen Ihnen hierdurch mit, dass wir auf die Dauer eine erhebliche Abschwächung der Preise prophezeien, und empfehlen entfernte Termine zu verkaufen auf nachstehend verzeichnete Gründe:

1. Dass die Treiberei der Preise, seitens eines Konsortiums, Veranlassung gegeben hat, dass beinahe alle Kultur-Unternehmungen auf Java und Cochin-China Pfeffer-Anpflanzungen angelegt haben, deren Früchte sich schon zu zeigen anfangen, wovon sogar bereits geerntet wurde, so dass die Behauptung, dass solches auf Jahre hinaus nicht zu erwarten sei, sich mit einem Male als unrichtig herausstellt. Es ist ein Faktum, dass verschiedene Unternehmungen sogar über 50 000 Bäume angepflanzt haben.

2. Dass die von Interessenten prophezeite grosse Konsumfrage ausbleibt, und auch ausbleiben wird, weil man nur mit grösster Zurückhaltung die schon sehr hohen Preise bewilligt, und von Hand zu Mund kauft, was, sozusagen, einen ermüdeten Zustand hervorruft.

3. Dass, sollten die Preise auf ein viel niedrigeres Niveau gelangen, dadurch doch nicht der Konsum vergrössert wird, weil der Artikel nicht dazu geeignet ist.

4. Dass nächstes Jahr die Zufuhren für die Versorgung des ganzen Weltkonsums sich als hinreichend herausstellen werden, so dass der ganze Vorrat in Holland, sogar zu viel niedrigeren Preisen, unverkäuflich sein dürfte.

5. Dass in dem Artikel so gut wie keine Blankoverkäufe stattgefunden haben, so dass man die bevorstehende Entwertung kaum in Cents angeben kann.

6. Dass, ungeachtet aller forcierten Bestrebungen der Interessenten, niemand à la Hausse spekulieren will, ja es sogar die grösste Anstrengung erfordert, die Spekulanten in ihrem Engagement durch Reportierung bleiben zu lassen, wodurch alle Hausse-Positionen in den Konsum liquidiert werden müssen, was in einem Moment stimulierend sich zeigen dürfte.

Momentan werden die Notierungen durch die anscheinend günstige Statistik einigermaassen aufrecht gehalten, auch ist es nicht ausgeschlossen, dass man mit vereinten Kräften die Preise noch etwas treibt, jedoch der Krach wird um so grösser sein.«

Preisselbeeren nach Hausfrauenart. Unter dieser Bezeichnung hatte eine Konservenfabrik Preisselbeerenkompott in den Handel gebracht, welches grössere Mengen Mohrrüben und Stärkesyrup enthielt. Der chemische Sachverständige erklärte diese Ware als eine in grober Weise verfälschte, er führte aus, dass die Bezeichnung »nach Hausfrauenart« einen derartigen Zusatz nicht vermuten liesse, dass vielmehr der Konsument annehmen müsste, er erhielte nicht eine minderwertige, sondern eine Ware, die mit besonderer Sorgfalt und unter Verwendung bester Zuthaten bereitet sei; es würden auch von den Hausfrauen weder Mohrrüben noch Stärkesyrup bei der Bereitung des Kompotts gebraucht; der Fabrikant habe das Publikum über diesen Zusatz im Unklaren lassen wollen, da die Rüben auf das Sorgfältigste zerkleinert und nur mit Hilfe des Mikroskops zu erkennen waren. — Diesem Gutachten schloss sich der kaufmännische Sachverständige vollständig an und verurteilte das Vorgehen des Angeklagten in scharfen Ausdrücken. Trotz dieser beiden Gutachten wurde der Angeklagte sowohl vor dem Schöffengericht als auch vor dem Landgericht Stettin in der Berufungsinstanz freigesprochen. Der Gerichtshof war der Ansicht, dass mit der Bezeichnung »nach Hausfrauenart« angezeigt werden sollte, dass nicht reine Preisselbeeren vorlägen, da Hausfrauen diesem Kompott häufig einen Zusatz von Früchten — Aepfeln oder Birnen — machten; es wäre aber nicht von dem Fabrikanten zu verlangen, dass er seinen Abnehmern mitteilte, worin dieser Zusatz bestände, er hätte vielmehr das Recht, den letzteren als ein Fabrikationsgeheimnis zu betrachten, auch hätten die Abnehmer (Wiederverkäufer) schon aus dem Preise entnehmen können, dass sie ein nur aus Preisselbeeren und Zucker hergestelltes Fabrikat nicht erhielten. Dr. M.

Die Zuckerfabrik Körbisdorf A.-G. veröffentlicht ihre Bilanz am 31. März 1901, welche mit

einem Reingewinn von	331 194,11	Mk.
abschliesst. Dieser Gewinn soll inkl.	2 044,52	»
vorjähriger Gewinnrest in Summa	333 238,63	Mk.
wie folgt verteilt werden:		
Rückstellung für Erneuerungsbauten	40 000,—	Mk.
Rückstellung für den Unterstützungsfonds	8 000,—	»
Tantième dem Vorstande	16 991,64	»
4% Dividende	108 000,—	»
10% Tantième dem Aufsichtsrat . . . 15 820,25 Mk.		
÷ Vergütung nach § 22 des Statuts . . . 5 000,— »		
	10 820,25	»
5½% Superdividende	148 500,—	»
Vortrag auf neue Rechnung . . .	926,74	»
	333 238,63	Mk.
Der Rohgewinn betrug	515 290,76	Mk.
und konnten zur Abschreibung gelangen	30 961,60	»
während für Unkosten, Zinsen u. s. w.	151 090,53	»
verbraucht wurden.	182 052,13	Mk.

Handel der Republik Haïti im Jahre 1900. Die Ausfuhr von Cacao hat während des Erntejahres um 926 dz abgenommen und bezifferte sich auf 21 124 dz. Die Verladungen aus Kap Haïti vergrösserten sich ganz bedeutend, während die aus Port au Prince nicht unwesentlich herabgingen. Die Preise hielten sich auf 20 bis 25 Gourdes für 50 kg.

Kapkolonie. Im Jahre 1899 wurden in die Kapkolonie eingeführt:

			Wert
3 199 730 Pfund	Zuckerwaren, Cacao, Chocolade	=	£ 96 241
75 845 700 »	Rohzucker	=	» 491 916
5 222 888 »	Raffinade und Kandis	=	» 34 063

dagegen wurde ausgeführt:

329 330 Pfund	Zuckerwerk, Marmeladen u. s. w.	=	£ 6 115

Aus dem Zolltarif für **British-Honduras**: Nach einer am 31. Januar d. Js. erlassenen Verordnung, welche am 1. Februar a. c. in Kraft getreten ist, betragen die Einfuhrzölle in British-Honduras für

Cacao, nicht bearbeitet	pro Pfund	0,03	Dollar
Zucker, roh	» »	0,02	»
do. raffiniert	» »	0,03	»

Alle anderen nicht genannten Waren, einschliesslich der Verpackungskosten, zahlen 10% vom Wert.

Cubanischer Zucker. (Aus den vom Auswärtigen Amt mitgeteilten Berichten der deutschen land- und forstwirtschaftlichen Sachverständigen im Auslande.)

Die Befürchtungen, welche bei uns an die Möglichkeit der Wiederverstärkung der cubanischen Rohrzuckerindustrie geknüpft wurden, erfahren eine gewisse Beleuchtung durch die Darstellung der Erzeugungsbedingungen für den Rohrzucker, wie wir sie einem Berichte des landwirtschaftlichen Sachverständigen entnehmen.

Die für den Rohrzuckerbau geeignetsten Bezirke erstrecken sich von dem östlichen Drittel der Provinz Pinar del Rio bis zur östlichen Hälfte der Provinz Puerto Principe, so dass also die Provinzen Havanna, vor allem aber Matanzas und Santa Clara, den meisten Rohrzucker liefern.

Im allgemeinen nimmt man an, dass das Pfund Zucker für 2 d (1 kg = 0,17 Mk.) noch mit Gewinn im Hafen von Havanna verschifft werden kann. Doch machen sich andere Stimmen verlautbar, welche behaupten, dass die Erzeugungskosten höher sind als in Deutschland, und dass also die künftige Entwickelung Cubas, soweit nicht Differentialzölle in einzelnen Ländern dem cubanischen Zucker einen Vorsprung geben, ganz von der deutschen Zuckererzeugung abhängig ist.

Die schwierigste Aufgabe scheint die Arbeiterfrage zu sein. Für die Ernte werden die Negerweiber ihrer sicheren gleichmässigen Arbeit wegen hochgeschätzt und allen anderen vorgezogen. Auch werden sie so gut bezahlt wie die männlichen Neger. Selbst diese sollen immerhin noch besser sein als die eingeborenen Weissen oder Mulatten. Die Löhne sind im allgemeinen hoch und betragen bei freier Station mit hoher Naturalverpflegung z. B. für diejenigen, welche das Zuckerrohr schneiden und auf die Wagen bezw. Kleinbahnen laden, 21 Dollars (88,20 Mk.) im Monat.

Die allgemeine Anschauung geht dahin, dass einzig und allein die Grossbetriebe einträglich sind. Während man vor etwa 80 Jahren nie Pflanzungen fand, die grösser waren als 1500 Acres (600 ha), findet man heutzutage solche mit 25000 Arcres (10000 ha) und einem darin steckenden Kapital in der Höhe von zwei Millionen Dollars (8,4 Millionen Mark). Dies ist der Grund, warum, abgesehen von Arbeiternot, die weitere Entwickelung des Rohrzuckerbaues in Cuba nur langsam vor sich gehen kann.

Der englische Melassezoll. — Rückvergütung des Zuckerzolles. Das Unterhaus hat am 10. v. M. die erst kürzlich eingeführte Zuckerverzollung auf Antrag des Schatzkanzlers bereits geändert.

Für Melasse, die bisher durchgängig einem Zoll von zwei Schilling für den englischen Zentner unterlag, wurde eine nach dem Zuckergehalte schwankende Verzollung beschlossen. Darnach beträgt der Zoll für Melasse und ähnliche Stoffe von

über 70° Zuckergehalt	2 sh	9 pence
von 50—70° »	2 »	—
unter 50° »	1 »	—

Stärkezucker, für den bisher durchgängig der Satz von 1 sh 8 pence bestand, entrichtet nunmehr

in fester Form	2 sh	9 pence
in flüssiger Form	2 »	—

Zur Rechtfertigung der Aenderungen führte der Schatzkanzler an, es habe sich herausgestellt, dass die Zölle auf Melasse und Stärkezucker nicht genügend seien, eine Einnahme zu sichern oder die britischen Zuckerfabrikanten zu begünstigen. Unter den Zuckerextrakten. die mit Melasse klassifiziert worden seien, befänden sich auch einige, die aus Rohzucker besserer Qualität gewonnen werden. Der Zoll von nur 2 sh würde daher diesen Artikeln, soweit sie im Auslande produziert seien, eine Vorzugsstellung von 9 pence pro Zentner einräumen gegenüber denselben Artikeln, soweit sie im Inlande hergestellt sind. Seitdem die neuen Zölle in Kraft getreten seien, habe man auch Stärkezucker mit viel grösserer Süsskraft als früher eingeführt und damit auf dem Markte in unredlicher Weise dem Zucker Konkurrenz gemacht.

Die neuen Sätze sind am 11. v. M. bereits in Kraft getreten.

Die Rückvergütung für den in exportierten Zuckerwaren (Biskuits, Konserven u. s. w.) enthaltenen Zucker hat die Zollverwaltung vorläufig auf 11% des Bruttogewichts festgesetzt und als den zu erstattenden Zuckerzoll 4 sh 2 pence, also den Zollsatz für Raffinade, angenommen. Es scheint, dass in dieser Bemessung des Zollrückersatzes eine beträchtliche Begünstigung der britischen Konserven-, Biskuit- u. s. w. Fabriken enthalten ist.

Erhebung des Zuckerzolles in Grossbritannien. Eine vom 31. Mai datierte »General Order« des »Board of Customs« in London, betreffend Vollziehung des Parlamentsbeschlusses über die Einführung des Zuckerzolles, enthält u. a. nachstehende Zollsätze:

	sh	d
Konfiseriewaren, ganz oder teilweise aus Chocolade*)		
Wenn die Chocolade mehr als 50% des Nettogewichts ausmacht pro englisches Pfund	—	2
Wenn die Chocolade weniger als 50% des Nettogewichts ausmacht pro englisches Pfund	—	1½
Konfiseriewaren aus Zucker, sofern dieselben ausser Gewürz keine weiteren Ingredienzen enthalten . . . . pro cwt	4	2
Kandierte Früchte, »Glacé« und »Metz«, ausgenommen Pflaumen, Aprikosen und Reineclaudes . . . . pro cwt	4	2
In Zucker oder anderswie eingemachte Pflaumen, Aprikosen oder Reineclaudes, auch mit anderen Früchten gemischt pro cwt	7	—
Kondensierte Milch, versüsst:		
Vollmilch . . . . . pro cwt	1	8
Abgerahmt . . . . . » »	2	—

Artikel, zu deren Herstellung Alkohol verwendet

*) Es ist dem Ermessen der Abfertigungsbeamten anheimgestellt, die Angaben des Importeurs, wonach in den Konfiseriewaren aus Chocolade diese letztere 50 Prozent des Nettogewichts nicht übersteige, gelten zu lassen, sofern sie von der Richtigkeit derselben überzeugt sind.

worden ist, unterliegen einem Zuschlag von ½ d pro engl. Pfund.

Muster sind für die Verzollung der hiervor aufgezählten Waren nicht vorzulegen. Reiner Honig und Milchzucker unterliegen dem Zuckerzoll nicht.

Aus Nantes. In dem Handelsbericht des Kaiserlichen Vice-Konsulats für das Jahr 1900 lesen wir:

Zucker. Die Raffinerien in Nantes, in ihrer Erzeugung für den inneren Verbrauch noch immer in den vom Französischen Zucker-Syndikat ihnen gesetzten Schranken gehalten, arbeiteten mit gesteigertem Erfolge für die Ausfuhr. Es kamen im Jahre 1900 239 597 dz zur Ausfuhr, gegen im Jahre 1899 127 870 dz.

Eingeführt wurden:

1900	1899	
8248	30297	dz Cacaobohnen
413990	365046	» Zucker.

Ausgeführt wurden:

108	137	dz Biskuits
2760	1968	» Franz. Kolonialzucker.

Aus Nagasaki. Das Kaiserliche Konsulat berichtet für das Jahr 1899 u. a.:

Trotz der erhöhten Einfuhrzölle um 10 bis 40 Prozent, die seit dem 1. Januar 1899 vom Fakturawert, zuzüglich Fracht, Versicherung und Kommission berechnet werden, dürfte sich eine Vermehrung der fremden Einfuhr aus Amerika und Europa zeigen. Die fremde Einfuhr nach Süd-Japan wird sich aber mehr und mehr auf solche Artikel beschränken, welche die Japaner überhaupt nicht, oder nicht in genügenden Mengen herstellen und ohne die sie nicht auskommen können.

Es sind dies namentlich folgende Artikel, deren Einfuhrwerte für die Jahre 1898 und 1899 beigefügt sind.

Eingeführt in Nagasaki wurden:

	1898	1899
Zucker	4 163 172	1 543 533 Yen.

Die Japanische Zuckerproduktion betrug 1898/99 18½ Millionen kg, während die Einfuhr aller Zuckersorten auf 271 Millionen kg gestiegen ist.

Da deutscher Raffinadezucker nach dem deutschen Tarif durch den festgesetzten Einfuhrzoll von 10 Proz. geschützt ist, während der Japanische Statutory-Tarif 25 Prozent berechnet, so dürfte der Absatz dieses Zuckers nach Japan weitere Ausdehnung nehmen.

An dem Einfuhrhandel Nagasakis sind namentlich Chinesen beteiligt für Rohzucker und Melasse. Englische Firmen hier vermitteln die Einfuhr von Raffinadezucker von Hongkong und Formosa.

Eingeführt wurden in Nagasaki Zucker aller Sorten: 1898 . . . für 8 609 790 Mk.
1899 . . . » 3 195 103 »

und am hiesigen Markt folgende Preise gezahlt:

	1898 pro Pikul Yen	1899 pro Pikul Yen
Brauner Zucker, raffiniert	7,85	7,50 bis 7,90
» » roh . .	5 bis 7	5,30 » 7,10
Gelber Zucker, raffiniert (Yellow grainy) . . .	7,95 » 8,25	7,60 » 8,40
Rübenzucker	8 » 8,80	— » —
Raffinadezucker	9 » 9,40	8,25 » 9,40

Von den verschiedenen Zuckersorten wurden eingeführt in den Jahren:

	1898 Pikuls	1898 Wert: Yen	1899 Pikuls	1899 Wert: Yen
Brauner Zucker	100 343	531 608	55 349	336 157
Gelber Zucker (Yellow grainy)	313 844	2 559 195	47 765	361 109
Weisser Raffinadezucker . . .	125 071	1 068 516	96 665	846 262

Aus Canada berichtet das Kaiserliche Konsulat in Montreal:

Höchst beachtenswert gerade für Deutschland ist es, dass es jetzt mit der Schaffung einer Rübenzuckerindustrie in Canada ernst zu werden scheint. Für den Rübenbau kommt in erster Linie die Provinz Ontario (daneben auch British Columbien) in Betracht, und seit Jahren sind von dortigen Interessenten sowohl die Provinzial-Regierung wie die Dominial-Regierung um staatliche Unterstützung angegangen worden, durch die einer zu schaffenden Industrie über die ersten Jahre hinweggeholfen werden solle. Bisher verhielten sich die Regierungen solchen Bestrebungen gegenüber durchaus lau; die Ontario-Regierung hat in den letzten Jahren immer nur einen verhältnismässig kleinen Betrag für Belehrung der Landwirte über rationellen Rübenbau und für wissenschaftliche Analysen der in Ontario gezogenen Rüben ausgeworfen, während die Dominial-Regierung im Jahre 1900 Beseitigung des Einfuhrzolles auf die der Rübenzuckerfabrikation dienenden Maschinen bewilligt hat, ein Zugeständnis, das nichts kostet, da bisher natürlich solche Maschinen noch nicht eingeführt worden sind. Anlässlich der eben erfolgten Eröffnung der Dominion- und Ontario-Parlamente haben die Interessenten ihre Anträge erneuert und zunächst in Ontario Erfolg gehabt: in der Thronrede bei Eröffnung des Ontario-Parlaments ist in allgemeinen Ausdrücken die Unterstützung der Rübenzuckerindustrie in Aussicht gestellt worden, und gelegentlich des Empfanges einer Deputation hat der Premierminister von Ontario erklärt, dass die Regierung sich durch praktische Versuche davon überzeugt habe, dass man in Ontario eine Rübe von reicherem Zuckergehalt als in Deutschland ziehen könne, dass die Gewährung von Fabrikationsprämien beschlossene Sache sei, und eine entsprechende Vorlage demnächst dem Parlamente zugehen werde. Es heisst, dass das nötige Kapital in reichem Maasse gesichert ist, und dass man nur auf die von der Regierung in Aussicht gestellte Maassnahme wartet, um sofort mit dem Bau mehrerer Zuckerfabriken zu beginnen. Canada hat bisher seinen Bedarf an Zucker aus dem Auslande bezogen, und zwar zum allergrössten Teile in der Form von Rohzucker, der dann in Canada raffiniert wurde. Die nachfolgende Tabelle veranschaulicht Canadas Zuckereinfuhr während der letzten Jahre und Deutschlands Anteil daran.

Eingeführt wurden:

	1895/96	1896/97	1897/98	1898/99
	Wert: Dollar.			
raffinierter Zucker	93000	174000	573000	920000
davon aus Deutschland	11000	3000	125000	60000
roher Zucker . .	5000000	7500000	4300000	5000000
davon aus Deutschland	2000000	3100000	1800000	2500000

Im letzten Fiskaljahre (1899/1900) sollen von der Gesamteinfuhr aus Deutschland im Werte von 8¾ Millionen Dollar etwa 3 Millionen Dollars auf Rohzucker entfallen. In den in der obigen kleinen Tabelle berücksichtigten vier Fiskaljahren belief sich die gesamte Wareneinfuhr Canadas aus Deutschland auf 5,9 Millionen Dollar bezw. 6,5, 5,6 und 7,4 Millionen Dollar. Es zeigt das, dass der Rohzucker der weitaus wichtigste Artikel in der deutschen Ausfuhr nach Canada ist.

Zum Haïti-Gesetz: Anmeldung und Kontrollierung gewisser aus der Republik Haïti stammender Waren im Hamburgischen Freihafengebiet. (Amtliche Nachrichten der Generalzolldirektion Hamburg S. 81.)

§ 1.

Nachdem in der Kaiserlichen Verordnung vom 17. April d. J. für Blauholz, Kaffee und Cacao der

dort näher bezeichneten Art, welche aus der Republik Haïti herstammen, die Erhebung eines Zolles beziehungsweise eines Zollzuschlages vorgeschrieben worden ist, kann vom Senat angeordnet werden, dass unter den näher von ihm festzusetzenden Modalitäten

1) alle Waren dieser Gattung und Abstammung, welche in dem hiesigen Freihafengebiete sowie in dem Zollausschlussgebiete von Cuxhaven vorhanden sind und in dasselbe eingehen, bei den vom Senat bezeichneten Behörden angemeldet,
2) die vorbezeichneten Waren während ihres Verbleibs im Freihafen- beziehungsweise Zollausschlussgebiet einer amtlichen Kontrolle unterstellt werden.

Die Anordnung tritt ausser Kraft, sobald der eingeführte Zollzuschlag beziehungsweise Zoll wieder aufgehoben wird.

§ 2.

Die Verpflichtung zur Anmeldung und Gestellung der Waren unter Kontrolle liegt dem Eigentümer oder Verfügungsberechtigten ob.

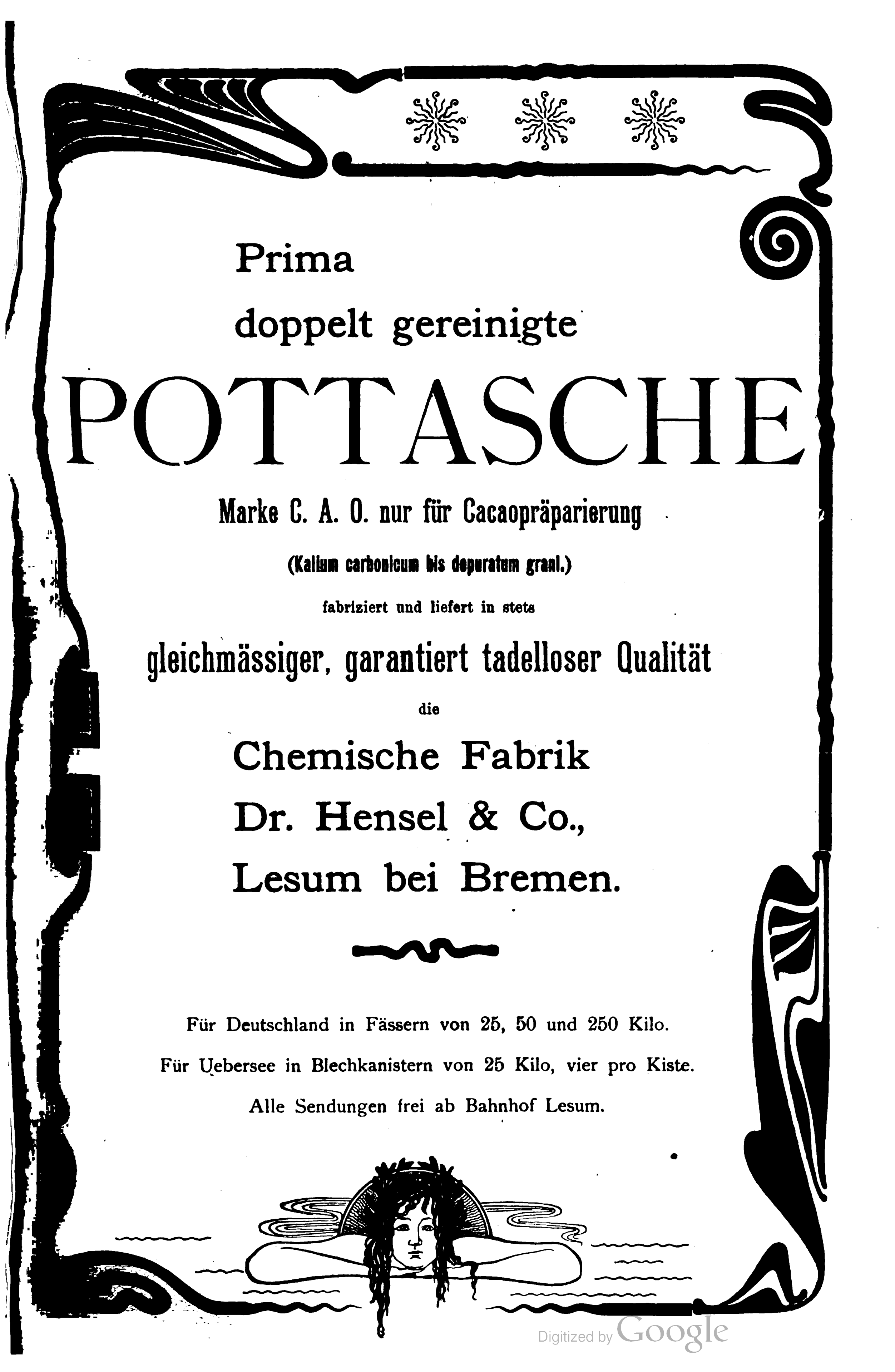
§ 3.

Zuwiderhandlungen gegen die erlassenen Anordnungen unterliegen für jeden einzelnen Fall einer Geldstrafe bis zu 5000 Mk. Daneben kann auf Einziehung der Waren, in bezug auf welche die Zuwiderhandlung verübt worden ist, oder auf Ersatz ihres Wertes erkannt werden. Die Strafen sind auch nach Aufhebung der Anordnung auf frühere Zuwiderhandlungen gegen dieselbe in Anwendung zu bringen.

§ 4.

Das Strafverfahren regelt sich nach dem Gesetz vom 29. Juni 1888, betreffend das Strafverfahren in Zoll- und Reichssteuersachen.

Laut Verfügung des Hamburgischen Generalzolldirektors vom 23. April d. J. hat der Herr Reichskanzler, um die Forderung von Ursprungsnachweisen auf das zur Durchführung der Kampfmaassregel unbedingt erforderliche Maass zu beschränken und den besonderen Verhältnissen des Hamburgischen Freihafengebiets Rechnung zu tragen, sich bereit erklärt, sofern die in dem Freihafengebiet vorhandenen und dahin eingehenden haïtianischen Waren der bezeichneten Art unter Kontrolle genommen werden, auf Grund der ihm erteilten Ermächtigung für alle aus dem Freihafengebiet eingehenden nicht unter Kontrolle gestellten Waren von der Forderung eines besonderen Ursprungsnachweises bis auf weiteres abzusehen und auch die übrigen Bundesregierungen zu ersuchen, solche Waren auf Grund der von den Hamburgischen Zollstellen abzugebenden Bescheinigungen ohne weiteren Nachweis von den Zollzuschlägen und dem festgesetzten Zoll freizulassen.


Prima
doppelt gereinigte
POTTASCHE
Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung
(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)
fabriziert und liefert in stets
gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität
die
Chemische Fabrik
Dr. Hensel & Co.,
Lesum bei Bremen.
Für Deutschland in Fässern von 25, 50 und 250 Kilo.
Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.
Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.

1901. VII. Jahrgang. **No. 150.** Hamburg, 20. Juli 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

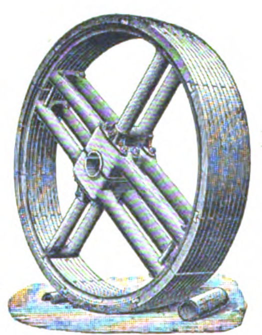
Eingedickte Farben
für Vacuum-Kocherei
ausserordentlich
zweckentsprechend.



Lakritzen-Präparate
Cachou u. Salmiaktabletten
in vorzüglichen Qualitäten.



Holz-Riemscheiben.



Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraft-übertragung.

Volle Garantie für Haltbarkeit.

Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger

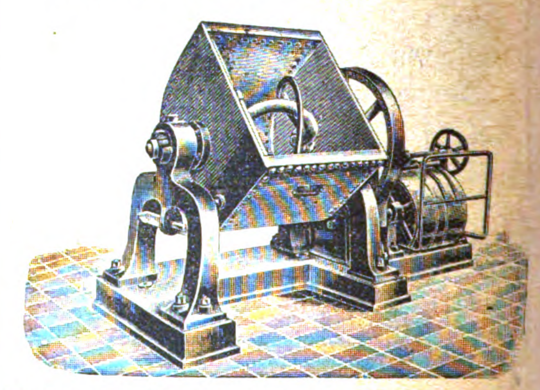
Dresden, Sachsenplatz.

Peter Küpper, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Inhalt dieser Nummer:

Handelskammerberichte.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin berichten über das Jahr 1900, soweit unsere Industrie beteiligt ist, wie folgt:

Cacao und Cacaowaren, Zuckerwaren.

Cacao. Das Ernteergebnis im Berichtsjahre ist in fast allen Produktionsländern durchaus befriedigend gewesen, nur in Ecuador ist gegenüber den beiden letzten Jahren ein bedeutender Rückschlag zu verzeichnen. Die Preise waren durchweg höher als im Vorjahre und blieben stetig in steigender Bewegung, obwohl der Konsum nur zögernd seinen Bedarf aus dem Markte entnahm; erst gegen Schluss des Jahres trat bei stillem Geschäft und bei überall angesammelten grösseren Vorräten ein entschiedener Rückgang ein. Die Berichte über die demnächst zu erwartenden Ernten lauten im allgemeinen günstig.

Die Zufuhren in Guayaquil betrugen in diesem Jahre nur 351 839 Quintals gegen 496 841 Quintals in 1899 und 421 720 in 1898. Trotz dieser erheblich geringeren Ernte ist Mangel an Ware niemals eingetreten, der Preisstand indessen war für Arriba und besonders für Machala ein recht hoher. Die Qualität war durchschnittlich befriedigend.

Die Ankünfte von San Thomé-Cacao in Lissabon waren ebenso bedeutend wie im Jahre vorher und beziffern sich auf 220 663 Sack gegen 219 052 und 165 755 Sack in den beiden Vorjahren. Die Preise, oft von spekulativen Eingriffen beeinflusst, blieben bis gegen Ende des Jahres hohe, mussten aber dann angesichts weiter zu erwartender grösserer Zufuhren nachgeben. Die Qualität fiel nicht immer zur Zufriedenheit der Fabrikanten aus, wegen des starken Einwurfs bei mittleren und geringeren Sorten wurde energisch Klage erhoben.

Die Bahia-Ernte war reichlicher als sonst, sie beziffert sich auf 217 671 Sack und lieferte in diesem Jahre recht gute Bohnen an den Markt. Aehnlich ist über Samana-Cacao zu berichten, der aber leider recht oft ungesunde Bohnen aufweist.

Domingo, Haiti und andere geringwertige Cacaosorten kamen reichlich herein, die Preise hierfür sind gegenüber besseren Provenienzen viel zu hoch.

Besonders reichlich waren die Zufuhren von Carácas-Cacao, welcher infolgedessen zu sehr mässigen Preisen angeboten war.

Puerto Cabello, Maracaibo u. a. waren in hochfeinen Qualitäten zu angemessenen Preisen reichlich am Markt.

Die Einfuhr in Hamburg ist wenig geringer gewesen als im Vorjahre, sie betrug 362 029 Sack gegen 378 464 in 1899 und 246 640 in 1898.

Die Gesamteinfuhr des Deutschen Reiches von Rohcacao hat eine kleine Steigerung erfahren, es wurden 19 254 200 Kilo eingeführt gegen 18 272 300 Kilo in 1899 und 15 860 200 Kilo in 1898. In England und Amerika ist die Erhöhung des Konsums eine bedeutendere gewesen, während Frankreich einen geringen Rückschritt zu verzeichnen hat. Deutschland steht mit seiner Konsumziffer jetzt an der Spitze aller Cacao verbrauchenden Länder.

Cacaopulver. Die Fabrikation dieses Artikels ist leider in eine Ueberproduktion, verbunden mit arger Preisschleuderei, ausgeartet. Diese höchst ungünstige Situation ist namentlich dem Umstande zuzuschreiben, dass seit der Einführung des erhöhten Cacaobutterzolles von 45 Mk. und der Bewilligung einer Zollrückvergütung von 37,30 Mk. bei der Ausfuhr eine Reihe alter Betriebe, sowie eine Anzahl speziell für diesen Zweck errichteter neuer darauf verfallen sind, Cacaobutter zu produzieren, welche bei den hohen Marktpreisen der letzten Jahre plus Zollrückvergütung einen guten Nutzen lässt, und Cacaopulver als Nebenprodukt in übermässigen Quanten herzustellen, ohne auf den Bedarf Rücksicht zu nehmen. Es wurde bereits im Jahre 1896 an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass diese Manipulation der Cacao-Industrie nicht zum Segen gereichen könne. Die allgemeine Notlage hat einen Ausdruck gefunden in den vielen Petitionen, welche gelegentlich der Umfragen zu dem künftigen Zolltarif für und gegen die Wiedereinführung des alten Zollsatzes von 9 Mk. für Cacaobutter an die zuständigen Behörden gerichtet worden sind. Es ist dringend zu wünschen, dass Letztere sich eingehend mit der Prüfung der Materie befassen und unter Beiseiteschiebung von Einzelinteressen diejenige Zahl für den neuen Tarif finden mögen, welche der Gesamtindustrie dienen kann.

Die Einfuhr von Cacaopulver betrug 700 300 Kilo gegen 700 100 Kilo im Vorjahre und 642 300 Kilo in 1898. Die Ausfuhr stieg auf 193 100 Kilo von 174 300 Kilo und 158 300 Kilo in den beiden letzten Jahren.

Eine Rückvergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Hafercacao mit mindestens 33⅓ Prozent Cacaogehalt ist in Höhe von 12,40 Mk. gewährt worden.

Cacaobutter. Die Anfangs jeden Monats in Amsterdam stattfindenden Auktionen sind bestimmend auch für den Preis des in Deutschland gewonnenen Produktes. Derselbe war das ganze Jahr hindurch enorm hoch und erreichte im September die vorher nie dagewesene Höhe von 101¼ Gulden pro 50 Kilo. Die Einfuhr betrug nur 11 100 Kilo gegen 25 000 Kilo und 156 200 Kilo in den Jahren vorher. Die Ausfuhr dagegen stieg auf 646 500 Kilo von 317 900 Kilo in 1899 und 165 500 in 1898.

Chocolade. Der Konsum dieses Fabrikates hat sich weiter gesteigert, jedoch liegen die Preise so darnieder, dass von einer lohnenden Fabrikation nicht die Rede sein kann. Zu den hohen Preisen für Rohcacao und Cacaobutter ist nun noch die durch das Zucker-Kartell veranlasste Steigerung der Zuckerpreise hinzugekommen, sodass die schon seit Jahren schwierige Lage noch verschärft worden ist.

Die Einfuhr fremden Fabrikates ist gestiegen, sie betrug 321 500 Kilo gegen 245 000 Kilo in 1899 und 252 500 Kilo in 1898. Die Ausfuhr ist ebenfalls etwas höher gewesen und zwar 473 200 Kilo gegen 426 300 Kilo im Vorjahre und 887 600 in 1898.

Zuckerwaren. Die Umsätze waren befriedigend, der Nutzen nur ein mässiger. Die erhöhten Zuckerpreise fallen natürlich auch für diese Branche erheblich ins Gewicht. Für Mandeln mussten enorm hohe Preise angelegt werden; die Ernte in Italien soll nur klein gewesen sein, die Spekulation nutzte diesen Umstand aus, um eine übertriebene Hausse zu inszenieren.

Biskuits- und Kakesfabrikation.

Im vorigen Jahre wurde über die Biskuits- und Kakesfabrikation berichtet, dass der Nutzen an diesen Artikeln infolge der scharfen Konkurrenz (Franko-Lieferung), auch infolge der hohen Arbeitslöhne und des teurer gewordenen Verpackungsmaterials gegen früher zurückgegangen und noch ein weiterer Rückgang des Nutzens zu befürchten sei. Diese Befürchtung hat sich für das Jahr 1900 leider bewahrheitet. Infolgedessen sind die meisten grösseren Biskuit-Fabriken Deutschlands zu einer Vereinigung zusammen-

getreten, um einen besseren Preis für die Ware zu erzielen; es sollen sich daraus bereits einige günstige Resultate ergeben haben.

Honig.

Die Witterung in Deutschland war für die Bienenzucht wiederum nur mässig günstig, wie dies fast die Regel ist.

Die Ernte fiel in den folgenden Landesteilen sehr schwach, schwach oder kaum mittelmässig aus: Ostpreussen, Hinterpommern, Mecklenburg, Brandenburg, Schleswig-Holstein, Rheinland, Westfalen, Königreich Sachsen und Flachland von Elsass-Lothringen; mittelmässige Ernten hatten Thüringen und Provinz Sachsen sowie Schlesien, bessere bis sehr gute hatten Baden — im Flachland ziemlich gut, im Gebirge sehr gut — Elsass-Lothringen im Gebirge, Westpreussen und Hannover.

Dieser sehr mässigen Ernte entsprachen die hohen Preise, welche für Schleuderhonig gefordert wurden, denn es sind im Grosshandel 120 Mk. (für dunklere, bezw. Waldhonige) bis 200 Mk. pro D.-Ztr. bezahlt worden. Der Durchschnitt für guten hellen Schleuderhonig dürfte sich aber auf höchstens 140 Mk. stellen, doch war die Ernte wiederum keineswegs ausreichend für den sich wenn auch schwach steigernden Bedarf in diesem feinsten Speisehonig.

Scheibenhonig wurde verhältnismässig viel, aber fast nur in der Provinz Hannover geerntet und mit 160 bis 200 Mk. pro D.-Ztr. bezahlt, grösstenteils durch die hannoverschen Imker selbst nach den Grossstädten gebracht und dort entweder an Delikatessen-Händler oder auch direkt an Konsumenten verkauft.

Kalt ausgelassener Leck- oder Presshonig (aus Hannover, Oldenburg, Holstein) wurden mit 85 Mk. bis 100 Mk. pro D.-Ztr. bezahlt und nur von Honigkuchenbäckern bezogen. In Oldenburg, wo so gut wie gar kein Schleuderhonig vorkommt, wird fast allgemein der Honig in den Körben verkauft, nachdem die Bienen darin totgeschwefelt wurden. Die Körbe werden nach der Entleerung von dem Imker zurückgenommen. Solcher sogen. Roh-Honig wird mit 70 bis 84 Mk. pro D.-Ztr. bezahlt und an Aufkäufer abgegeben.

Das nur mässige Ernteergebnis steigerte naturgemäss wieder die Nachfrage nach ausländischem Honig. Für die feinen Speisehonige, kommt hierbei in erster Linie Ungarn in Betracht, welches ebenfalls eine so schlechte Ernte gemacht hatte, dass es nicht im stande war, der Nachfrage zu genügen; ungarische Offerten forderten 140 Mk. pro D.-Ztr. zoll- und frachtfrei Berlin. Italien machte eine bessere Ernte und gab zu 125 bis 130 Mk. ganz frei hier ab.

Bulgarien offerierte einige Waggons Leck- bezw. Presshonig von leidlicher Qualität, die wohl zu mässigem Preise bei der Honigkuchen-Fabrikation untergebracht sein mögen. Dann trat wieder Holland mit einer nicht unerheblichen Einfuhr auf, die, wie in mehreren Vorjahren, in der Weise vor sich ging, dass Körbe mit lebenden Bienen und Honig gefüllt, zollfrei über die Grenze gebracht wurden. Hier schwefelte man die Bienen ab, brach den Honig aus und hat auf diese Weise einen sehr viel billigeren Rohhonig erworben, als er sich unter Verzollung gestellt haben würde. Die hiesigen Imker werden durch dies Verfahren, gegen welches sie bisher keine Hilfe finden konnten, sehr geschädigt.

Im übrigen kommen europäische Honige für Deutschland nur recht wenig in Betracht; es sei nur Portugal erwähnt, welches nach Hamburger Bericht 150 D.-Ztr. hereinschickte.

An überseeischen Honigen gingen laut Hamburger Handelskammerbericht zu den daneben stehenden Durchschnittspreisen folgende Posten ein: (die Preise gelten unverzollt Hamburg.) pro D.-Ztr.

Chile und Peru	19200	D.-Dtr.	zu	22,75	bis 32,—	Mk.
Cuba	4950	»	»	24,75	» 30,—	»
Domingo	2450	»	»	23,25	» 24,50	»
Mexiko	720	»	»	25,75	» 26,25	»
Jamaika	480	»	»	26,50	» 27,75	»
Nordamerika	210	»	»	39,5		
Levante	8	»	»	?		
Brasilien	5	»	»	?		
	28023	D.-Ztr.				

Die Einfuhr von ausländischem Honig in das Zollgebiet Deutschlands ist auch im verflossenen Jahre zurückgegangen: sie betrug 1900 19117 D.-Ztr., 1899 21049 D.-Ztr., 1898 23082 D.-Ztr.

Zweifellos ist dies eine Folge des enorm hohen Eingangszolles und des dadurch bedingten stärkeren Verbrauches von Honig-Surrogaten.

In der Hauptsache war es Chile-Honig, der zur Einfuhr gelangte; Mexiko und Kalifornien hatten Missernten, weshalb von dort nur sehr wenig Honig importiert worden ist.

Was die einzelnen Sorten anbelangt, so zeigte der in grösseren Mengen importierte Chile-Honig neuer Ernte ganz vorzügliche helle Qualität und war von feinstem selten erreichten Aroma; die geringeren Sorten, dunkelgelb und braun, fehlten fast ganz. Die Preise blieben ziemlich stabil und bewegten sich zwischen 22—24 Mk. pro 50 Kilo cif Hamburg.

Havana-Honig wurde nur wenig zugeführt und blieb hoch im Preise; man notierte je nach Qualität ca. 25—28 Mk. pro 50 Kilo cif Hamburg. Im Spät-Herbst mehrte sich jedoch das Angebot in dieser Sorte, wahrscheinlich, weil die Ernte-Erträge infolge der auf Kuba sich bessernden Zustände jetzt wachsen. Es lagen gegen Schluss des Jahres Offerten von 22—24 Mk. cif Hamburg vor, und damit ist der Preisstand erreicht, der vor dem kubanischen Kriege fast stets geherrscht hat; — Havana-Honig wertet eher billiger als Chile-Honig.

Zu bedauern ist es, dass der enorm hohe Eingangszoll von 40 Mk. pro 100 Kilo den Artikel Honig als Nahrungsmittel für die weniger bemittelte Bevölkerung unmöglich gemacht hat; es würde im Interesse dieser Volksklassen zu wünschen sein, dass bei Beratung des neuen Zolltarifes der Honigzoll eine Ermässigung erführe.

Da der deutsche Honig für breite Bevölkerungsklassen zu teuer bleibt, und der billige ausländische durch den Zoll künstlich verteuert wird, so wird der Massenkonsum auf künstliche Surrogate hingedrängt.

Als solches kommt namentlich in Betracht der Invertzucker, der unter dem Namen Zuckerhonig oder Tafelhonig — als ein Kunstprodukt — in den Handel gebracht wird. Missbräuchlicher Vertrieb dieses Produktes schädigt die deutsche Bienenzucht und den Handel mit Honig fortgesetzt ausserordentlich. Wenn auch die Produzenten infolge einiger gerichtlicher Entscheidungen jetzt ihr Fabrikat auch nicht mehr als wirklichen Honig an den Markt bringen, sondern ihn überall als Kunstprodukt deklarieren, so werden doch im Detailverkauf vielfach die Konsumenten durch undeutliche Erklärungen in dem Glauben erhalten, dass sie wirklich reinen Honig kaufen.

Der neuerdings recht scharfen polizeilichen Kontrolle wissen sich manche Kaufleute, die bei dem Handel nicht ganz einwandfrei verfahren, recht gut zu entziehen. Der Konsum solcher Kunstprodukte nimmt von Jahr zu Jahr zu, was kein Fehler ist, weil sich gegen die Qualifikation der Fabrikate nichts einwenden lässt, weil sie wirklich reine Nahrungsmittel sind, aus reinem Zucker und etwas Bienenhonig hergestellt; nur steht ihr Preis nicht in dem richtigen Verhältnis zum Materialwert. Die Bienenwirte hätten

gar keine Veranlassung, zu wünschen, dass diese Fabrikate verdrängt werden, wenn nicht, wie gesagt, Betrug damit getrieben würde.

Es ist gar keine Frage, dass der reine Bienenhonig ganz im allgemeinen (bessere und geringere Sorten gleichmässig ins Auge gefasst) von den Kunstprodukten niemals erreicht werden kann, weder in Bezug auf Nahrhaftigkeit und medizinischen Wert, noch in Bezug auf Wohlgeschmack und Aroma.

Es muss aber bedauert werden, dass trotzdem der reine Bienenhonig ein so vorzügliches Nahrungs- und Genussmittel ist, er doch noch immer nicht so gewürdigt wird, wie er es verdient und dass sein Gesamtkonsum noch auf einer verhältnismässig sehr niedrigen Stufe steht.

Auch die Wachsernte war nur eine recht geringe. Es wurden im Durchschnitt bezahlt in Mecklenburg 249 Mk., in Hannover 280 Mk. pro D.Ztr.

Zuckerhandel.

Bis Ende September war das Geschäftsjahr für die Zucker-Industrie und den Handel recht lohnend.

Beim Schlusse der Kampagne 1899/1900, Ende Juli, hatten sich die Weltbestände wiederum verringert. Die neuerdings eingetretenen Aenderungen lassen sich nur annähernd schätzen. Die seit Jahren anhaltende Besserung des Zuckermarktes ist, worauf bereits früher hingewiesen worden, wesentlich eine Folge der Verhältnisse auf Kuba und auf den Philippinen; die anderweitige exportfähige Produktion, namentlich die bedeutende von Java, ferner die nicht im erwarteten Maasse wachsende der Vereinigten Staaten von Amerika, haben diese Lücke nicht ausfüllen können, da infolge des wirtschaftlichen Aufschwunges der Verbrauch über Erwarten stieg, und da Ostasien als neues Absatzgebiet, namentlich für den österreichischen, den russischen und in nicht geringem Maasse auch für den deutschen Zuckermarkt in Betracht kam.

Es war jedem Fachkenner klar, dass die Verhältnisse in Kuba und auf den Philippinen sich bald ordnen, und dass diese Inseln, gefördert durch amerikanische Thatkraft, ein noch weit grösseres Quantum als in den früheren Jahren erzeugen werden, dass ferner Italien und Spanien auf dem Wege sind, ihren Zuckerbedarf selbst zu erzeugen; trotzdem war angesichts der günstigen Statistik, der Berichte aus Kuba, die ein Aufblühen für die nächste Zeit noch als unmöglich hinstellten, die Stimmung im Herbste noch sehr vertrauensvoll; man glaubte nun, dass die Periode der Minderproduktion auf dem Weltmarkte vorüber sei, und dass normale Verhältnisse, in denen Erzeugung und Verbrauch sich ungefähr die Wage halten, eintreten würden.

Im Spätherbste aber begann die Lage sich zu verschieben. Der Niedergang der wirtschaftlichen Hochkonjunktur liess eine langsamere Vermehrung des Verbrauchs besorgen, und die Schätzungen der beginnenden europäischen Rübenernten wurden dank der hohen Ausbeutezahlen wesentlich erhöht. Nur Russland dürfte infolge der Dürre, welche auch einzelne Gebiete Nordost-Deutschlands, namentlich den zwischen der Weichsel und der Warthe gelegenen Strich arg schädigte, weniger als in der verflossenen Kampagne erzeugen.

Aus Kuba kam plötzlich die Nachricht, die Produktion werde gegen 300 000 Tons (im Vorjahre weit über 600 000 Tons) betragen und für das folgende Jahr seien über 1 Million Tons zu erwarten. Vielleicht waren diese Zahlen etwas übertrieben, Amerika brauchte noch europäischen Rübenzucker und hatte ein Interesse, den Preis zu drücken; aber unzweifelhaft nähern wir uns der Ueberproduktion rascher, als man noch vor kurzem dachte.

Seit Jahren lastet diese Sorge auf dem Weltmarkte; sie hat die Spekulation namentlich am Zettelmarkte (Terminmarkte) gelähmt, da dieselbe keine selbständige Aufwärtsbewegung wagte, während nach der glänzenden Statistik jeder Schritt zu einer grösseren Bewegung nach unten höchst gefahrvoll gewesen wäre.

Es ist nicht ausgeschlossen, dass die Lage sich wieder bessert. In den europäischen Rübenländern ist in der laufenden Kampagne der Zuckerertrag pro Hektar aussergewöhnlich günstig, weit über dem mehrjährigen Durchschnitt, gegen 1898/99 sogar etwa 6—10 Prozent. Muss man auch zugeben, dass diese höheren Erträgnisse nicht nur der Zufallsgunst der Witterung, sondern auch der sich stetig verbessernden Rübenkultur und der fortschreitenden Fabriktechnik zuzuschreiben sind, so ist es doch nicht sehr wahrscheinlich, dass trotz des sich voraussichtlich noch etwas vergrössernden Anbaus Europa in 1901/2 ein noch grösseres Quantum Zucker erzeugen wird. Die Rohrzuckerländer, die wieder eine steigende Bedeutung am Weltmarkte gewinnen, sind als Tropenländer so sehr Elementarereignissen ausgesetzt, und haben meist so unsichere politische Verhältnisse, dass man bei ihnen in ganz anderem Maasse auf Ueberraschungen gefasst sein muss, als in den Rübenländern. Diesen Verhältnissen und Erwägungen entsprechend sanken die Preise des Weltmarktes langsam bis zum Jahresende.

Auf dem inländischen Markte, namentlich demjenigen für raffinierten Zucker, wurde die Preisbildung seit dem Frühjahre durch die Rücksicht auf das Kartell beherrscht. Bis gegen Ende Mai war die Frage, ob es zu stande kommen würde, ausschlaggebend. Als dies am 1. Juni der Fall war, wurden die Kartellpreise vorläufig noch nicht die bestimmenden. Es waren ca. 4425 000 D.-Ztr. vorausgekauft, und die zweite Hand machte den Raffinerien starke Konkurrenz.

Wie sehr diese Vorauskäufe der Raffinerien, die auch in der so sehr erhöhten Verbrauchszahl pro 1899/1900 sich geltend machen, die kartellierten Rohzuckerfabriken schädigten, welches im wesentlichen die Form des Kartells ist, wie der Zwischenhandel zurückgedrängt wird, darüber hat sich der erste Teil des Jahresberichtes schon geäussert. Hinzuzufügen wäre nur, dass im Januar 1901, also nach der Berichtsperiode, die Raffinerien den Rohzuckerfabriken statt der halben nun schon die ganze Differenz zwischen der Magdeburger Notiz von Basis 88 und der Kartellnorm von 12,75 Mk. zugestanden und dass sie die Inlandspreise für raffinierten Zucker dementsprechend erhöht haben.

Der Grundgedanke des Kartells liegt in dem Bestreben, in den zu besorgenden schlimmen Zeiten den deutschen Export konkurrenzfähig und die deutsche Zuckerindustrie mindestens auf der bisherigen Höhe zu erhalten. Ein anderes Mittel als die Erhöhung der Inlandspreise giebt es dafür nicht; denn nur ein gänzliches Verzichten des Staates auf die Inlandsabgabe von 10 Mk. pro Ztr. könnte allmählich den Inlandskonsum annähernd zur Höhe der Produktion gelangen lassen.

Immerhin bleibt der heimische Verbrauch bei dem steigenden Konkurrenzkampfe auf dem Weltmarkte die gesündeste Grundlage der deutschen Zuckerindustrie, und es muss von der Kartellleitung erwartet werden, dass sie diesen Gesichtspunkt nie aus den Augen verliert. Wenn auch die deutsche Zuckerrübenindustrie dies berücksichtigt, so wird man ihr dennoch nicht verargen, dass sie sich nicht vom Weltmarkt verdrängen lassen will. Oesterreich hat schon lange ein ähnliches Kartell, die Vereinigten Staaten von Amerika haben ihren Trust, die meisten anderen Rübenländer haben für ihre Industrie günstigere Steuerverhältnisse als Deutschland, sie alle wären für den entbrennenden Kampf auf dem Weltmarkte besser gerüstet.

Die deutsche Zuckerindustrie ist für den deutschen Weltverkehr und noch mehr für die deutsche Landeskultur so hochwichtig, dass ein Rückgang der deutschen Zuckerindustrie sehr schädlich wirken würde; sie bedeutet eines der wenigen Gebiete in Deutschland, auf dem sich Landwirtschaft und Industrie in dem Interesse an einem regen Export begegnen.

Die Produktion von Rüben- und Rohrzucker betrug (in D.-Ztr.):

			1897/98	1898/99	1899/1900	1900/01 (geschätzt)
Rübenzucker	Deutschland	nach Licht	18 550 000	17 220 000	17 986 300	19 500 000
	Europa		48 250 000	49 800 000	55 180 000	59 500 000
	Vereinigte Staaten	nach Willet und Gray	400 000	325 000	729 000	860 000
Rohrzuckerernten			28 643 000	29 299 000	27 474 000	33 495 000
			77 293 000	79 424 000	83 383 000	93 855 000

Der deutsche Zuckerexport betrug (in D.-Ztr.):

1897/98	10415000	davon raffiniert 5050000
1898/99	10103000	» » 4560000
1899/1900	9762000	» » 4390000
1900 Aug. bis Dez.	4000000	» » 1925000
1900 Aug. bis Dez.	4800000	» » 1967000

Der Zuckerverbrauch in Deutschland betrug pro Kopf (nach amtlichen Zahlen):

	in Rohzucker ausgedrückt	Konsumzucker
1897/98	26,2 Pfd.	23,5 Pfd.
1898/99	27,5 »	24,7 »
1899/1900	30,5 »	27,3 »

Die Schweizer Chocoladen-Industrie im Jahre 1900.

Die Handelskammer in Zürich berichtet über die schweizerische Chocoladen-Industrie wie folgt:

Es ist ziemlich schwierig, ein klares Bild der Geschäftslage zu entwerfen. Einerseits sprechen die statistischen Zahlen unbedingt für einen günstigen, andererseits aber offenkundige Thatsachen für einen eher leidenden Geschäftsgang. Diesen Widerspruch kann wohl nur der mit der Branche in engerer Beziehung Stehende beurteilen und erklären.

Die Ein- und Ausfuhrziffern der Schweiz sind folgende:

	Einfuhr Roh-Cacao	Einfuhr Fabrikate	Ausfuhr
1899	33298 q	456 q	24777 q
1900	35807 q	508 q	31402 q
	+ 2509 q	+ 52 q	+ 7715 q

Fasst man den Markt in Rohcacao als Erstgegebenes ins Auge, so ist eine Unsicherheit zu bemerken, wie sie noch kaum vorgekommen ist, und damit zusammenhängend eine Zurückhaltung seitens der Käufer, die kein flottes Geschäft aufkommen lässt. Zu Anfang des Jahres waren die Vorräte in Europa gering und da die Zufuhren aus den überseeischen Produktionsgebieten ungenügend blieben, so stiegen die Materialpreise successive. Es war dabei unmöglich, über die kommenden Ernten zuverlässige Schätzungen zu erlangen. Angebot und Nachfrage neigten stets eher zur Hausse. Die Situation wurde dadurch verschärft, dass Englands Bedarf für die Armee in Süd-Afrika sich fühlbar machte und die neu angelegten Kulturen noch nicht dem wachsenden Konsum nachkommen konnten. Endlich machte sich auch die Spekulation, die sich allmählich des Artikels bemächtigt hatte, nachteilig fühlbar. Diese Lage des Rohcacaomarktes zwang schliesslich die schweizerischen wie die ausländischen Fabrikanten zu einem beträchtlichen Preisaufschlag in den korrenten Erzeugnissen, nachdem sie allzulange mit Einbusse zu altgewohnten Notierungen verkauft hatten. Diese Preiserhöhung bewirkte allerdings einen Rückschlag im Absatze der davon betroffenen Artikel, welcher sich auf Export und Landeskonsum verteilte.

Merkwürdig ist es und zugleich ermutigend, dass trotz allen diesen erschwerenden Umständen die Einfuhr an Cacaobohnen dennoch ein Plus von 2500 q gegenüber 1899 aufweist. Anlässlich der Besprechung der Ausfuhr wird eine Erklärung dieser Thatsache gegeben werden. Die Einfuhr von Cacao und Chocolade (sagen wir Cacaopulver, denn um solches handelt es sich wohl ausschliesslich) weist ebenfalls eine — relativ nicht bedeutende — Zunahme auf. Da in der Schweiz die Zahl der Fabrikanten bereits eine beträchtliche ist, beweist diese Vermehrung der Einfuhr, dass die ausländische Konkurrenz durchaus nicht schläft. Für den Import kommt namentlich der seit vielen Jahren eingeführte holländische Cacao in Betracht. Doch versuchen auch deutsche und neuestens sogar amerikanische Firmen, ihre Produkte in der Schweiz anzubringen.

Die Ausfuhr an Cacao-Erzeugnissen weist eine den eingangs erwähnten Verhältnissen gegenüber unerwartet hohe Zunahme auf, welche aber der Mehreinfuhr an Cacaobohnen entspricht. Die Erklärung hierfür dürfte in der Hauptsache nur in der zu einer Spezialbranche ausgewachsenen Produktion von Milchchocolade zu finden sein. Es ist zwar unbestreitbar ein Teil des Mehrexportes auch auf die gewohnten Fabrikate zu setzen, denn die Schweizerchocolade hat sich ihren guten Ruf in vollstem Maasse erhalten.

Ueber die Verteilung der Ausfuhr auf die verschiedenen Länder stehen augenblicklich keine genauen Angaben zu Gebote. Neben unsern Nachbarstaaten sind Belgien, Holland und besonders England als wichtigste Abnehmer zu betrachten. Letzteres speziell bezog während des Berichtsjahres viel Milchchocolade, die wohl hauptsächlich nach Südafrika bestimmt war.

Im allgemeinen muss aber das Geschäft — was bei den überall (Amerika etwa ausgenommen) herrschenden gespannten Verhältnissen nicht wundern kann — gleichwohl als schleppend bezeichnet werden. Eine Besserung kann erst eintreten, wenn die wirtschaftliche Krisis nachgelassen haben wird.

Ueber Zucker wird wie folgt berichtet:

Im Berichtsjahr haben wieder bedeutende Schwankungen der Zuckerpreise stattgefunden. Zu Anfang des Jahres zeigten die Märkte steigende Tendenz und zwar auf grosse amerikanische Käufe hin. Leider ging diese Besserung durch Oeffnung der Schifffahrt und der dadurch bedungenen grösseren Zufuhren, sowie durch die Erhöhung der Schätzungen Lichts um 55 000 Tonnen zum Teil vorübergehend wieder verloren. Vom Monat März an verkehrten die Märkte bis zu Ende des ersten Halbjahres in fester Haltung bei anziehenden Preisen. Im August wurden die Preise infolge sehr grosser Käufe von Pariser Spekulanten stark in die Höhe getrieben. In Hamburg bezahlte man im Laufe des Monats bis zu 12,75 Mk., während gleichzeitig September 1,40 Mk. billiger und Oktober sogar mit 10 Mk. gehandelt wurde. Mit Abwickelung

der August-Engagements war natürlich auch diese künstlich ungesunde Hausse vorbei. So gingen die Preise im September bis auf 11 Mk. zurück.

Die neue Kampagne begann mit günstigen Aussichten. Die Vorräte an Rohzucker waren in Europa knapp. Amerika hatte ebenfalls einen so ungewöhnlich kleinen Stock, dass man fest erwarten durfte, es werde grosse Quantitäten in Europa kaufen. Leider wurden diese mit Bestimmtheit erwarteten Käufe nicht oder doch nur in minimalen Quantitäten gemacht. Auch wurden bald bessere Ernteaussichten gemeldet und die Schätzung der Ernte um ein beträchtliches erhöht. Infolgedessen gingen die Preise Anfang Dezember um volle 40 Pfg. zurück. Gegen Ende des Jahres verschärfte sich die Baisse noch mehr; die Preise verloren weitere 40 Pfg., so dass der Rückgang im Dezember ganze 80 Pfg. betrug (1. Dezember 9,82$^1/_2$ und 28. Dezember 9,02$^1/_2$).

Es war zu erwarten, dass der tiefe Stand der Zuckerpreise eine Verminderung des Anbaues von Zuckerrüben bewirken würde, die wesentlich zur Besserung der Lage beigetragen hätte. Leider ist dem aber nicht so. Heute schon wird bekannt gegeben, dass in Deutschland im Gegenteil ein Mehranbau zu erwarten sei, welcher jedenfalls auf die Bildung des deutschen Zuckerkartells zurückzuführen ist. Die Bauern sagen sich, wenn die Rohzuckerfabriken und Raffinerien durch das Kartell mehr verdienen, so werden sie ihnen für die Rüben auch mehr bezahlen können. Es ist das eine gewagte Spekulation. Selbstverständlich wird ein Mehranbau, wenn er sich bewahrheiten sollte, eine schlimme Wirkung auf den ferneren Lauf des Artikels ausüben.

Die Exportprämienfrage kam auch im Berichtsjahre wieder zur Behandlung. Man glaubte, dass die Verhandlungen dieses Mal mehr als je Aussicht auf Erfolg haben würden. Doch scheint es, dass dieselben wiederum resultatlos verlaufen sind, wahrscheinlich infolge der passiven Haltung Frankreichs.

An die schweizerische Zuckereinfuhr lieferten in Meterzentnern:

	1900	1899	1898	1897
Oesterreich	380034	406615	326917	362536
Frankreich	198740	152872	171108	136745
Deutschland	127240	120254	147430	113417
Italien	71	—	—	201
Belgien	6358	5041	8119	6582
übrige Länder	1586	1901	1597	1684
	714029	686683	655171	621165

Was das Zuckergeschäft in der Schweiz pro 1900 anbelangt, so enttäuschte dasselbe vollkommen. Schon im Frühjahr wurden die Preise durch das starke Angebot der zweiten Hand sehr gedrückt. Man konnte bis zum Ende der Kampagne dort bedeutend billiger als bei den Fabriken kaufen. Das Herbstgeschäft blieb hinter demjenigen der vorhergehenden Jahre zurück. Der grosse Obst- und Weinsegen übten ihren Einfluss aus. Man konnte allerdings voraussehen, dass bei weitem nicht so viel Zucker zum Gallisieren der Weine u. s. w. gekauft werden würde, wie andere Jahre, und richtete sich einigermaassen darnach ein; dass aber der Verkauf ein so minimaler sein würde, das hatte man doch nicht erwartet.

Für das kommende Jahr sind die Aussichten garnicht günstig. Wie bereits erwähnt, wird heute schon von Mehranpflanzungen in Deutschland gesprochen. Dazu kommt der Umstand, dass Kuba jährlich leistungsfähiger wird, und somit Amerika dementsprechend weniger in Europa kaufen muss. Dadurch, dass der europäische Zucker nach und nach nur noch in Europa konsumiert wird, müssen natürlich die heute schon so niedrigen Preise noch weiter zurückgehen.

Die sichtbare Weltversorgung für Anfang Januar beträgt nach Licht:

	1901 Tonnen	1900 Tonnen	1899 Tonnen
Europa	2596144	2475757	2479676
Nordamerika und Kuba	129163	224147	125425
	2725307	2699904	2605102

Cacaobutter.

Bericht vom 23. Juli 1901.

Wir haben mit Ausgabe dieser Nummer gewartet, um damit anzeigen zu können, welche Mengen von Cacaobutter in die Augustauktionen kommen werden.

Von London ist noch nichts bekannt geworden. Da der erste Montag im August immer ein Bankferientag ist, wird die Augustauktion in London anscheinend erst am zweiten Dienstag — statt am ersten — abgehalten und deshalb wird das Quantum auch erst um acht Tage später bekannt gemacht. Darauf können wir nicht warten, wir müssen also das Londoner Avis fehlen lassen.

In Amsterdam findet die Auktion am 6. August statt. Es sind dafür angemeldet:

45 000 Kilo Van Houten
2 000 » Dejong
1 500 » Helm.

Die grosse Hitze, die aus allen Ländern gemeldet wird, hat den Umsatz in Cacaofabrikaten stark beeinflusst, natürlich nach der **ruhigen** Seite hin.

40—45 000 Kilo ist das seit Jahren gewöhnte Quantum, das von Van Houten'scher Butter in die Augustauktion geführt wird, und dieses relativ kleine Quantum hat dann immer höhere Preise gebracht, als im Juli bezahlt worden sind. Ob es auch in diesem Jahre so kommen wird, lässt sich bei der Stille des augenblicklichen Geschäftes heute noch nicht melden.

Auf den Seiten 2789—2792 der heutigen Nummer bringen wir in graphischen Tabellen eine gute Uebersicht über den Preislauf der letzten Jahre. Sie werden manchem willkommen sein; die Tabelle für 1901 kann Jeder bis an den Jahresschluss weiter führen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1901.

Einfuhren.

Im Monat Mai 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 423 800 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **43 900 Kilo,**
gegen Mai 1900 1 523 400 Kilo
» » 1899 1 070 800 »

(Fortsetzung Seite 2793)

Graphische Tabelle über den Preisgang der Cacaobutter Van Houten's

auf den Amsterdamer Auktionen im Jahre 1899.

pro ½ Kilo Holl. Cents	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	pro ½ Kilo Holl. Cents
105	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	105
104	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	104
103	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	103
102	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	102
101	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	101
100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100
99	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	99
98	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	98
97	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	97
96	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	96
95	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	95
94	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●	94
93	—	—	—	—	—	—	—	—	●	—	—	—	93
92	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	92
91	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●	—	91
90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	90
89	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	89
88	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●	—	—	88
87	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87
86	—	—	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	86
85	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	85
84	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	84
83	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	83
82	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	82
81	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	81
80	—	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	—	80
79	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	79
78	—	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	78
77	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	77
76	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	—	—	76
75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	75
74	—	—	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—	74
73	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	73
72	—	—	—	●	—	—	—	—	—	—	—	—	72
71	—	—	—	—	●	—	—	—	—	—	—	—	71
70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	70
69	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	69
68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	68
67	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	67
66	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	66
65	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	65

Die höchsten Preise im September und Dezember, die niedrigsten im Januar und Mai.

Graphische Tabelle über den Preisgang der Cacaobutter Van Houten's
auf den Amsterdamer Auktionen im Jahre 1900.

Pro ½ Kilo Holl. cents	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Pro ½ Kilo Holl. cents
105		●											105
104													104
103													103
102													102
101									●				101
100													100
99										●			99
98								●					98
97													97
96													96
95													95
94													94
93	●												93
92			●										92
91													91
90											●		90
89													89
88							●						88
87					●								87
86												●	86
85				●									85
84													84
83													83
82													82
81						●							81
80													80
79													79
78													78
77													77
76													76
75													75
74													74
73													73
72													72
71													71
70													70
69													69
68													68
67													67
66													66
65													65

Die höchsten Preise im Februar und September. Die niedrigsten Preise im Juni und April.

Graphische Tabelle über den Preisgang der Cacaobutter Van Houten's

auf den Amsterdamer Auktionen im Jahre 1901.

Pro ½ Kilo Holl. cents	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Pro ½ Kilo Holl. cents
105													105
104													104
103													103
102													102
101													101
100													100
99													99
98													98
97													97
96													96
95													95
94													94
93													93
92													92
91													91
90													90
89													89
88													88
87	●						●						87
86													86
85		●				●							85
84													84
83													83
82													82
81													81
80													80
79													79
78													78
77					●								77
76													76
75			●										75
74													74
73													73
72													72
71				●									71
70													70
69													69
68													68
67													67
66													66
65													65

Hieran schliessen wir eine über neun Jahre reichende

Tabelle über Van Houtens Cacaobutter-Verkäufe in Amsterdam.

Monat	1893		1894		1895		1896		1897		1898		1899		1900		1901	
	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.
Januar	70000	66	65000	73	60000	69¾	45000	75	60000	65¼	70000	46	75000	69½	80000	93¼	60000	87.62
Febr.	80000	71¾	75000	70¾	80000	68½	75000	70½	75000	63¼	65000	51¼	85000	78	70000	105½	75000	85.42
März	90000	71½	78000	74½	70000	68	70000	68¼	70000	61¼	70000	47¼	80000	74	70000	92¼	120000	75.25
April	70000	71¼	45000	75	65000	67¾	70000	68½	80000	54	70000	50¾	70000	72¼	70000	85¼	90000	71.75
Mai	60000	73	65000	71¼	70000	67	60000	70½	40000	55	60000	51	70000	71	65000	87½	90000	77.50
Juni	65000	74¼	keine Auktion		70000	64¾	50000	67¼	40000	50½	70000	52	70000	76	90000	81	70000	84.60
Juli	40000	75½	60000	68	30000	68	50000	68¼	38000	55	60000	58½	50000	80	80000	88½	65000	87.05
August	40000	80½	65000	73	40000	69	25000	70	32000	60	40000	71	45000	86	40000	98¼	45000	
Septbr.	60000	74¾	70000	71	70000	67½	60000	70¼	85000	61	75000	69½	80000	93	80000	101		
Oktbr.	60000	79	60000	72	75000	75	80000	71¼	30000	60	45000	79¼	80000	88¼	85000	99		
Novbr.	90000	74¼	85000	72¼	70000	72¼	75000	71 1/[illegible]	32000	57	70000	68¼	80000	91¼	90000	90¼		
Dezbr.	55000	71	80000	67	80000	73½	70000	69½	160000	47	80000	64	70000	94½	65000	86¼		
Durchschn.-Pr. pr. ½ Ko.	780000	73	748000	71½	780000	69½	730000	70	742000	56¼	775000	58¼	855000	81¼	885000	92		

Diese Preisresultate graphisch dargestellt:

1893 bis 1900 — in holl. Cents pro ½ Kilo.

Holl. Cents | 1893 | 1894 | 1895 | 1896 | 1897 | 1898 | 1899 | 1900 | 1901

92 91 90 89 88 87 86 85 84 83 82 81 80 79 78 77 76 75 74 73 72 71 70 69 68 67 66 65 64 63 62 61 60 59 58 57 56

Davon kamen aus:

Ecuador	406 200	Kilo
Port.-Westafrika	306 400	»
Dominic. Republik	179 100	»
Brasilien	157 600	»
Portugal	110 500	»
Brit.-Westindien u. s. w.	101 600	»
Venezuela	66 000	»
Grossbritannien	24 100	»
Deutsch-Westafrika	20 200	»
Niederl.-Indien u. s. w.	12 900	»
Columbien	10 800	»
Ceylon	9 800	»
Dänisch-Westindien	6 100	»
Niederlande	2 500	»
Britisch-Westafrika	2 000	»
Haiti	600	»
Frankreich	200	»

Es wurden ferner eingeführt nur
300 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen Mai 1900 700 Kilo
» » 1899 1000 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
47 400 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden,
gegen Mai 1900 49 100 Kilo
» » 1899 54 100 »

300 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen Mai 1900 800 Kilo
» » 1899 600 »
Davon kamen 300 Kilo aus den Niederlanden.

29 300 Kilo **Chocolade,**
gegen Mai 1900 26 500 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 23 000 Kilo
» Frankreich 4 300 »

Chocoladen-Surrogate wurden 100 Kilo aus Frankreich eingeführt.

Ferner:
4100 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Mai 1900 3 400 Kilo
» » 1899 4 100 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus der Schweiz 1400 Kilo
» Frankreich 1400 »

Ferner:
58 700 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Mai 1900 55 700 Kilo
» » 1899 69 500 »
Davon aus der Schweiz 26 700 Kilo
» Grossbritannien 11 700 »
» Frankreich 7 700 »

Ausserdem:
303 100 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Exportfabriken 2900 Kilo
gegen Mai 1900 358 400 Kilo
» » 1899 369 300 »
Es kamen aus: Italien 157 400 Kilo
» Marocco 71 600 »
» Spanien 25 900 »
» Frankreich 25 500 »
» Persien 17 800 »

und 800 Kilo **Vanille,**
gegen Mai 1900 2 100 Kilo
» » 1899 1 100 »
Es kamen aus Frankreich 500 Kilo
Franz. Australien 300 »

und 165 400 Kilo **Honig,**
(auch künstlicher)
gegen Mai 1900 167 900 Kilo
» » 1899 152 500 »
Es kamen von:
Kuba, Portorico 65 300 Kilo
Chile 56 800 »

und endlich:
2 462 500 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen Mai 1900 2 726 700 Kilo
» » 1899 2 808 300 »
Es kamen aus:

Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	1 191 200	Kilo
Frankreich	430 400	»
Serbien	390 100	»
Oesterreich-Ungarn	281 000	»
Niederlande	38 600	»
Türkei in Europa	13 700	»
Italien	2 300	»

4300 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Mai 1900 1500 Kilo
» » 1899 300 »
Es kamen aus Frankreich 1500 Kilo.

24 700 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**
gegen Mai 1900 24 500 Kilo
» » 1899 26 600 »
davon aus Grossbritannien 13 500 Kilo
Britisch-Malakka 300 »

58 700 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**
gegen Mai 1900 49 100 Kilo
» » 1899 48 800 »
davon aus Frankreich 25 600 Kilo
Grossbritannien 25 400 »

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Mai 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:
51 600 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Mai 1900 61 600 Kilo
» » 1899 74 600 »
Es gingen nach den Niederlanden 26 100 Kilo
der Schweiz 25 200 »

95 200 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Mai 1900 44 700 Kilo
» » 1899 13 400 »

14 400 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 8 300 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 5 100 »
gegen Mai 1900 14 700 Kilo
» » 1899 10 200 »
Es gingen nach Freihafen Hamburg 2900 Kilo
» Schweden 1900 »
» Verein. St. v. Nord-Am. 1900 »
» Oesterreich-Ungarn 1200 »
» Schweiz 100 »

6300 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 300 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 4700 »
gegen Mai 1900 15 900 Kilo
» » 1899 2 800 »

33 200 Kilo **Chocolade,**

davon aus Export-Fabriken 26 000 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 2 400 »
gegen Mai 1900 25 400 Kilo
» » 1899 30 300 »

Davon erhielten:

Grossbritannien	18 000 Kilo
Vereinigte Staaten von Nordamerika	9 000 »
Belgien	300 »

1000 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen Mai 1900 100 Kilo.

64 800 Kilo **Konditorwaren,**
gegen Mai 1900 82 100 Kilo
» » 1899 98 300 »

Davon wurden ausgeführt nach:

Grossbritannien	7 900 Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w.	5 700 »
Niederl.-Indien u. s. w.	1 700 »

24 300 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 22 500 Kilo
gegen Mai 1900 42 800 Kilo
» » 1899 44 400 »

Davon erhielten:
Grossbritannien 18 800 Kilo.

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
500 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen Mai 1900 200 Kilo
» » 1899 600 »

12 100 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),
gegen Mai 1900 1 900 Kilo
» » 1899 62 300 »

Die Ausfuhr lenkte sich nach:

Freihafen Hamburg	11 500 Kilo
den Niederlanden	400 »

100 Kilo **Vanille,**
gegen Mai 1900 200 Kilo.

Es empfingen davon:
Oesterreich-Ungarn 100 Kilo

5 200 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)
gegen Mai 1900 6 300 Kilo
» » 1899 6 300 »

Es gingen nach der Schweiz 900 Kilo
» Freihafen Hamburg 800 »

56 700 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Mai 1900 61 900 Kilo
» » 1899 145 900 »
davon gingen nach Britisch-Australien 50 800 Kilo.

61 984 000 Kilo*) **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)
gegen Mai 1900 44 630 700 Kilo
» » 1899 66 946 200 »

Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	38 122 100 Kilo
Vereinigte Staaten von Amerika	15 828 400 »
Niederlande	4 160 100 »
Grossbritannien	2 403 800 »
Dänemark	795 500 »
Portugal	546 000 »
Japan	100 000 »
Schweden	400 »

*) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 1853600 Kilo.

47 283 400 Kilo**) **Zucker in Broden u. s. w.**
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)
gegen Mai 1900 44 774 400 Kilo
» » 1899 37 711 600 »

Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	24 563 400 Kilo
Japan	18 162 700 »
Freihafen Hamburg	2 556 400 »
Norwegen	1 882 000 »
Schweiz	1 298 700 »
Britisch-Ostindien u. s. w.	886 700 »
Vereinigte Staaten von Amerika	764 000 »
Chile	347 800 »
Niederlande	316 900 »
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	287 800 »
Britisch-Australien	199 200 »
Dänemark	190 500 »
Portugal	163 400 »
Britisch-Ostafrika	53 500 »
Columbien	29 400 »
Bolivien	16 500 »
Schweden	5 000 »
Portugiesisch-Ostafrika	2 500 »

822 500 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)
gegen Mai 1900 1 929 500 Kilo
» » 1899 1 158 600 »

Davon gingen nach:

Portugal	394 300 Kilo
Grossbritannien	232 900 »
Norwegen	60 300 »
Freihafen Hamburg	52 500 »
Dänemark	14 300 »

**) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 791400 Kilo.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 6. Juli 1901.

Aus London wird unterm 6. Juli berichtet, dass bis zu jenem Tage 3126 Sack Cacao für die am 9. Juli stattfindenden Auktionen angemeldet waren.

Die ersten Auktionen seit 14 Tagen fanden wieder am 2. cr. statt, in welchen das mittlerweile auf 10950 Sack angewachsene Quantum zum Angebot kam, das aus 9462 Sack Kolonienware und 1488 Sack anderen Sorten bestand. Die Nachfrage war schwach, mit Ausnahme für Grenada. Es wurden im Ganzen 4758 Sack auf und seit der Auktion verkauft. Trinidad war 0,50—1 Mk. niedriger. Grenada und andere Britisch-westindische Sorten erlitten ebenfalls einen Preisfall von 0,50—1 Mk. Fremde Sorten mussten hauptsächlich zurückgekauft werden. Ceylon war flau und nur sehr wenig wurde davon verkauft. Es wurden verkauft:

409 Sack	Trinidad	zu 70—74,50	Mk.
4000 »	Grenada	» 60—68	»
19 »	Dominica	» 58,50—62	»
134 »	St. Lucia	» 58,50—63,50	»
41 »	Jamaica	» 57—64,50	»
11 »	St. Vincent	» 61—64,50	»
16 »	Surinam	» 72	»
20 »	Guayaquil, Caraquez, gut gräulich rot	zu 70	»

8 Sack	Afrika	zu 61,50 Mk.
5 »	Maracaibo	» 75,50 »
86 »	Demerara	wurden zurückgekauft
646 »	Haiti	
472 »	Venezuela	
80 »	Columbia	
11 »	Java	
90 »	Ceylon (von 1374 Sack Angebot)	
	schwarze	zu 43 Mk.
	kleine	» 56,50 »
	matt bis fair rot	» 62—66 »
	fein grosskörnig	» 85 »

Das Privatgeschäft ist fest aber ruhig. Die nur unbedeutenden Umsätze erzielten Auktionspreise. Es wurden u. a. verkauft:

250 Sack	Grenada	zu 64—65,50 Mk.
60 »	Haiti	» 55 »
500 »	Guayaquil	
	Machala	» 68 »
	Caraquez	» 67—75 »
	Winter-Arriba	» 71—72 »
	Früh-Sommer-Arriba	bis zu 76 »

Die Londoner Lieferungen der letzten Woche betrugen 672 und die Landungen sogar 3724 Sack mehr als in derselben Zeit des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich um 3192 Sack in der Woche vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von 16 788 Sack.

Die Cacao-Statistik der mit dem 29. Juni endenden Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1262	791	120	21611
Grenada	2006	200	79	14345
Andere West-Ind.	224	97	101	4343
Ceylon u. Java	342	266	126	17712
Guayaquil	1620	306	652	29825
Brasilien u. Bahia	100	--	370	4433
Afrika	230	28	74	4552
Andere Ausländ.	872	42	212	7848
zusammen	6656	1730	1734	104669
gegen dieselbe Woche 1900	2932	2329	463	87881

Guayaquil-Cacao. Die Empfänge im Juni betrugen 25 600 Zentner gegen 32 250 Zentner in 1900, 46 207 Zentner in 1899 und 50 245 Zentner in 1898. Im Ganzen seit dem 1. Januar 265 500 Zentner gegen 223 450 Zentner in 1900, 326 164 Zentner in 1899 und 229 120 Zentner in 1898.

Grenada-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis zum 20. Juni betrug 49784 Sack in 1900/1901, gegen 50538 Sack in 1899/1900, 49 657 Sack in 1898/1899 und 50 800 Sack in 1897/1898.

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis zum 19. Juni betrug in den folgenden Jahren

	Nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897/1898	58586	26662	29845	110109
1898/1899	70429	30453	42382	143264
1899/1900	70048	19038	28662	117148
1900/1901	40123	23611	36713	103447

Ueber die Landungen und Lieferungen in Le Hâvre im Monat Juni und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	920	1260	2735
Trinidad	5450	4270	20150
Côte-Ferme	12030	7480	20908
Bahia	1265	1060	4372
Haiti	1688	2920	7118
Guayaquil	10989	9450	30154
Martinique	443	406	2741
Andere Sorten	8540	7240	16126
Zusammen	41325	34106	104304
gegen 1900	48799	29870	104731

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre von Januar bis Juni betrugen 193804 Sack Cacao gegen 203 063 Sack in 1900 und die Lieferungen betrugen 175 111 Sack gegen 198 925 Sack für dieselbe Zeit in 1900.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 26 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack 1901	Gelandet wurden Sack 1900	Englischer Konsum Sack 1901	Englischer Konsum Sack 1900	Export Sack 1901	Export Sack 1900	Lagerbestand Sack 1901	Lagerbestand Sack 1900	Lagerbestand Sack 1899
Kolonienware	88787	97680	58602	52985	16598	23512	58011	59414	66134
Auslandsware	50436	34119	33205	37225	16733	12899	46658	28467	48015
	139223	131799	91807	90240	33331	36411	104669	87881	114149

Cacaoschalen. Es kamen 1440 Sack (53 tons) Cadbury's Schalen in die Auktion, welche wie folgt verkauft wurden: A zu 117—125 Mk., B zu 114—130 Mk., C zu 115—133 Mk. und D zu 263 Mk.

Paris, den 6. Juli 1901.

Man meldet aus Paris unterm 6. Juli: Die Juni-Einkünfte in Guayaquil betrugen:

26000 Zentner	21 500	Zentner	Arriba
	3 250	»	Balao
	1 250	»	Machala

gegen 32 250 Zentner im Juni 1900.

Die Gesamtproduktion während des ersten Semesters stellt sich also auf:

264 250 Ztr. in 1901
227 000 » » 1900 (Ernte 354 500 Ztr.)
325 250 » » 1899 (» 487 750 »)

Die Abnahme der Einkünfte ist mittlerweile auf einem Punkte angekommen, der die Beendigung der Haupternte voraussetzen

lässt. Jedoch hat diese Thatsache, die eine Art Panik bei den nicht gedeckten Käufern und eine lebhafte aber vorübergehende Haussebewegung im Produktionslande herbeigeführt hat, nur zur Folge gehabt, allen normalen Operationen entgegenzuarbeiten, und die europäischen Käufer scheinen nicht gewillt zu sein, diese Hausse zu acceptieren.

Die fast normalen heutigen Preise stehen jetzt wieder wie folgt:

Arriba	s/ 22,— bis s/ 23,—		Kurse
Balao	s/ 21,— » s/ 22,—		192—196
Machala	s/ 20,50 » s/ 21,50		Francs.

Zu diesen Notierungen sind zahlreiche Ordres eingegangen, die infolge der gegenwärtigen schwachen Einkünfte, die zum grössten Teil nach den Vereinigten Staaten verschifft werden, nur ziemlich langsam ausgeführt werden können.

Man kann annehmen, dass die Ernte des nächsten Vierteljahres ausgiebig und für alle Teile befriedigend ausfallen wird.

London, den 13. Juli 1901.

Aus London wird unterm 13. Juli berichtet, dass bis zu jenem Tage 3695 Sack Cacao für die am 16. Juli stattfindenden Auktionen angemeldet waren. Die Auktionen am 9. cr. umfassten das wieder kleinere Quantum von 4145 Sack Cacao, die aus 1361 Sack Kolonienware und 2874 Sack anderen Sorten bestanden. Es herrschte eine sehr flaue Stimmung und nur 572 Sack wurden zu unveränderten Preisen verkauft. Trinidad und Grenada, für die kaum Nachfrage war, wurden zurückgekauft. Andere Britischwestindische Sorten wurden zum Teil verkauft und zwar zu unveränderten Preisen. Das Hauptquantum, das aus Nicht-Kolonienware bestand, wurde zum grössten Teil zurückgezogen. Ceylon war sehr flau.

Es wurden verkauft:

1 Sack	Dominica	zu 60	Mk.
152 »	Jamaica	» 57—65,50	»
22 »	St. Vincent	» 59—68,50	»
94 »	Costa Rica	» 63—65	»
205 »	Guayaquil (von 1681 Sack Angebot)		
	Caraquez rötlich	zu 70	Mk.
	Machala	» 68	»
96 »	Columbia, seebeschädigt und gestürzt,	zu 62—64	Mk.
3 »	St. Lucia	wurden zurückgekauft.	
25 »	Brasil		
75 »	Para		
300 »	Samana		
100 »	Venezuela		
198 »	Afrika		
109 »	Ceylon		
501 »	Trinidad		
177 »	Grenada		

Der Privatmarkt war ebenfalls ruhig, Preise waren unverändert. Es wurden u. a. verkauft:

100 Sack Trinidad zu 70—71 Mk.
500 » Guayaquil zu festen Preisen.

Die Londoner Landungen der letzten Woche waren 1818 Sack grösser, dagegen die Lieferungen 917 Sack kleiner wie in derselben Woche des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 1527 Sack vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von 19 523 Sack.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 6. Juli endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	811	114	101	22207
Grenada	159	79	241	14184
Ander. West-Ind.	577	46	7	4867
Ceylon u. Java	61	139	250	17384
Guayaquil	1182	79	850	30078
Brasilien u. Bahia	162	—	—	4595
Afrika	—	70	—	4482
Andere Ausländ.	682	31	100	8399
zusammen	3634	558	1549	106196
gegen dieselbe Woche 1900	1816	1764	1260	86673

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 27 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	90395	98470	58980	54160	17197	23948	58642	58593	65529
Auslandsware	52462	35145	33385	37844	17683	13723	47554	28080	48483
	142857	133615	92365	92004	34880	37671	106196	86673	114012

London, den 20. Juli 1901.

Aus London wird unterm 20. Juli berichtet, dass bis zu jenem Tage nur 78 Sack Cacao für die am 23. Juli stattfindenden Auktionen angemeldet waren. Auch die letzten Auktionen waren klein; es kamen nur 4015 Sack zum Angebot, das aus 2217 Sack Kolonien- und 1798 Sack Nicht-Kolonienware bestand. Die Nachfrage war nur sehr schwach und nur 340 Sack wurden zu Käufer begünstigenden Preisen verkauft.

Es wurden verkauft:

144 Sack	Trinidad (von 1758 Sack Angebot)	zu 69,50—71 Mk.
33 »	Guayaquil (von 938 Sack Angebot)	
	Esmeralda	zu 58—60 Mk.
70 »	Columbia (von 243 Sack Angebot)	zu 71 Mk.

291 Sack	Jamaica	wurden zurückgekauft.
3 »	St. Vincent	
5 »	Bahia	
80 »	Afrika	
100 »	Porto Plata	
435 »	Haiti	

90 » Ceylon, gut native zu 60 Mk.

Trotz eines grossen Feuers, welches am letzten Freitag in den West-India-Docks wütete und zirka 13 000 Sack vernichtete, ist die stockende Marktlage bis jetzt dieselbe geblieben. Die verbrannten 13000 Sack bestanden hauptsächlich aus Grenada und Trinidad.

Die Londoner Lieferungen der letzten Woche waren um 204 Sack, dagegen die Landungen sogar um 1746 Sack grösser als in derselben Zeit des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um 1087 Sack vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von 21 473 Sack.

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 13. Juli endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1101	338	143	22827
Grenada	114	1133	158	13007
Andere West-Ind.	382	66	—	5183
Ceylon u. Java	501	123	280	17482
Guayaquil	1659	155	724	30858
Brasilien u. Bahia	229	26	—	4798
Afrika	—	35	—	4447
Andere Ausländ.	599	287	30	8681
zusammen	4585	2163	1335	107283
gegen dieselbe Woche 1900	2839	2979	723	85810

Grenada-Cacao. Total-Export seit dem 1. Oktober 50 184 Sack in 1901/1900 gegen 50 804 Sack in 1900/1899 und 50 926 Sack in 1899/98 und 50 849 Sack in 1898/97 und 52 362 Sack in 1897/96.

Guayaquil-Cacao. Die Einkünfte während der ersten Hälfte des Juli beliefen sich auf:

	13 000	Zentner	in	1901
gegen	12 000	»	»	1900
»	16 000	»	»	1899
»	17 000	»	»	1898

Die Gesamt-Einkünfte seit dem 1. Januar:

	278 500	Zentner	in	1901
gegen	235 450	»	»	1900
»	342 164	»	»	1899
»	346 120	»	»	1898.

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 3. Juli betrug in den folgenden Jahren:

	nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897—1898	61596	28246	30225	120067
1898—1899	75036	33393	42533	150967
1899—1900	74326	19738	30300	124364
1900—1901	48468	25261	40055	113784

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 28 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	92493	100218	60640	56398	27778	24317	58499	57784	65002
Auslandsware	54949	36236	33888	38585	18437	14077	48784	28076	47509
	147442	136454	94528	94983	46215	38394	107283	85810	112511

Port of Spain, den 20. Juni 1901.

Der während der letzten 14 Tage heruntergekommene reichliche Regen störte sowohl die Ernte als auch das Trocknen. Thatsächlich befindet sich auch der grösste Theil der an den Markt kommenden Cacaos in einem schwarzen, beschädigten und namentlich feuchten Zustand, welcher den sofortigen Export behindert.

Andererseits begünstigte zwar diese Witterung die nächste Ernte, aber man kann sich heute noch keine Meinung über deren wahrscheinlichen Umfang machen, da noch allerlei Umgestaltungen eintreten können. Unter dem Einfluss der am letzten Dienstag aus London gekabelten weniger festen Berichte haben unsere Kurse einen gewissen Rückstoss erlitten und wir notieren heute:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter roter	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 4950 Sack nach Europa und 2560 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 1762 Sack nach Europa und 4247 Sack nach den Vereinigten Staaten im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	74 047	Sack
1900	111 474	»
1899	119 893	»
1898	89 485	»
1897	86 173	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	24 335	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	26 200	»	»	»	»	»
1899	32 575	»	»	»	»	»
1898	20 058	»	»	»	»	»
1897	29 851	»	»	»	»	»

Port of Spain, den 4. Juli 1901.

Wir hatten während der letzten 14 Tage andauernden Regen, wenn auch nicht so reichlichen wie während der vorhergehenden 14 Tage. Das Wetter kann für die neue Ernte als sehr günstig bezeichnet werden, und wir können uns im übrigen nur auf unser voriges Zirkular beziehen. Was die alte Ernte anbetrifft, so ist solche an ihrem Ende angekommen, und man glaubt, dass von den letzten Tagen dieses Monats an gerechnet, nicht mehr viel dicke Früchte an den Bäumen sind. Es können daher nur noch kleine Ernten ohne Bedeutung zu erwarten sein und wir werden uns nun auf eine stille Periode gefasst machen müssen, dessen Dauer sich heute noch nicht absehen lässt. Infolge der jetzt von auswärts eintreffenden Gegenberichte zeigt sich auch unser Markt etwas abgeschwächt, ohne dass jedoch von einer Baisse die Rede sein kann. Wir notieren jetzt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter roter	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanego oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 9526 Sack nach Europa und 3342 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2450 Sack nach Europa und 4766 Sack nach den Vereinigten Staaten im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	86 915	Sack
1900	118 690	»
1899	128 541	»
1898	91 910	»
1897	90 512	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	27 697	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	30 966	»	»	»	»	»
1899	32 726	»	»	»	»	»
1898	20 438	»	»	»	»	»
1897	30 275	»	»	»	»	»



Allerlei.

Eine englische Fachzeitung schreibt wie folgt betreffs der neuen **Zuckersteuer:**

Eine der unglücklichsten Folgen der neuen Zuckersteuer in England wird das Zurückgehen der Jam-Fabrikation sein. Seit Jahren ist dies einer der stets wachsenden Handelszweige dieses Landes gewesen, und niemand zweifelt, dass dies Aufblühen besonders auf billige Zuckerpreise basiert gewesen ist. Mr. Ben Jones, der Geschäftsführer der Co-operative Wholesale Society schätzt, dass die Steuer den englischen Konsum von Jams mindestens um zehn Prozent vermindern wird, was nach seiner Meinung den Preis für Jams durchschnittlich um ebensoviel erhöht. Was dies für die Fabrikanten und Fruchtbauern bedeutet, bleibt abzuwarten! — Mr. Buxton seinerseits machte auf der Versammlung des C. A. U. K. die Mitteilung, dass eine grosse Firma ihm versichert hätte, dass die Steuer eine solche Umwälzung in seinem Geschäfte verursachen würde, dass sie eine Entlassung von ca. 25 Prozent seiner Leute nach sich ziehen könnte. Ebenso ist es mit der Jam-Fabrikation; auch der Fruchtbauer muss darunter leiden. Gerade jetzt war man in politischen und ökonomischen Kreisen der Ansicht, dass eine der nötigsten Reformen diejenige sein wird, das Volk auf das Land zurückzuziehen, und gerade diese Zeit ist von der Regierung gewählt worden, um einen Streich gegen einen Zweig der Landwirtschaft zu führen, der in stetem Wachsen begriffen war. Soweit die Resultate der neuen Volkszählung bekannt geworden sind, sprechen sie alle von einer beständigen Abnahme unserer ländlichen Bevölkerung, welche in immer zunehmender Zahl in die Städte wandert, die selbst bereits überfüllt sind und mit der immer grösser werdenden Wohnungsnot zu kämpfen haben.

Ueber eine englische Exportprämie auf Chocolade lesen wir in einer englischen Fachschrift, dass trotz des ablehnenden Bescheides des englischen Finanz-Ministers an eine Deputation englischer Fabrikanten betreffend eine Exportprämie auf exportierte Chocolade, nun plötzlich eine bedeutende Firma von der Zollbehörde eine Mitteilung erhalten habe, wonach eine Exportprämie doch in Aussicht stände.



Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.

Cannstatter
Misch- u. Knetmaschinen-
Fabrik; Cannstatter
Dampf-Backofen-
Fabrik.

Werner & Pfleiderer

Cannstatt (Württbg.)
Berlin, Cöln, Wien, Paris, Moskau, Saginaw U. S. A., London.

93 höchste Auszeichnungen.



Patente in allen Ländern.

In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen liefern wir unsere „**Universal**“ zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel.
Specialmaschinen für Chemie.
Referenzen auf der ganzen Erde.



Carmin speziell geeignet für die Confiserie. — **Albert Tschirpe** Apolda, Thüringen Teichgasse 7.



Für
Garantiert reine,
aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.

Neuheit!

Zur Herstellung von

Vollmilch-Chocoladen zum Essen
und
Vollmilch-Cacaes zum Trinken

stellen wir in unserer Dresdener Molkerei folgende drei trockenen Milchpräparate her:

a) **Vollmilchpulver**
mit ca. 18 % Milchfettgehalt.

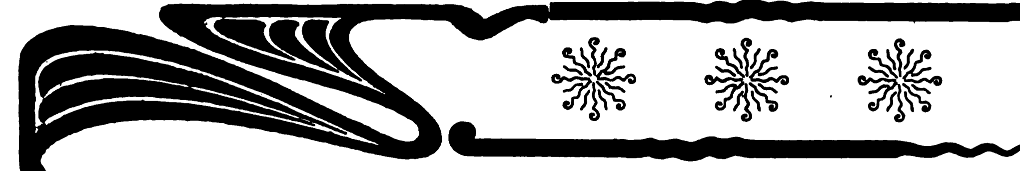
b) **Sahnepulver**
mit ca. 26 % Milchfettgehalt.

c) **Doppelsahnepulver**
mit ca. 40 % Milchfettgehalt.

Diese drei Präparate haben wir seit Monaten in grossen Quantitäten an ausländische und inländische Chocoladefabriken geliefert. Wir stehen mit Proben und Offerten, sowie mit Anweisungen zur Herstellung von Vollmilch-Chocoladen gern zu Diensten.

Deutsche Fabrikanten wollen sich gefl. an unsere Firma nach Dresden wenden; ausländische Firmen an den Verlag des Gordian.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund.





1901. VII. Jahrgang. **No. 151.** Hamburg, 5. August 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Eingedickte Farben
für Vacuum-Kocherei
ausserordentlich
zweckentsprechend.

F. Giesel & Co.

Fabrik-Marke

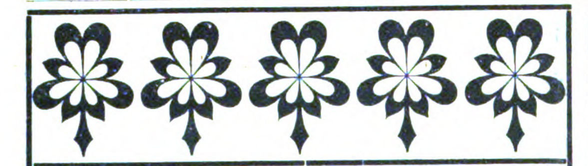
DRESDEN-A.

Special-Fabrik mit Dampfbetrieb
giftfreier Farben für Genusszwecke
dem Gesetz vom 5. Juli 1887 entsprechend.

Hochfeine Natur-Frucht-Aromas
zu *Fondants, Rocks und Drops und andere Arten Bonbons*
aeth. Oele, Essenzen und Gewürz-Extracte.
Chocoladen-, Marzipan- & Glasur-Lacke.

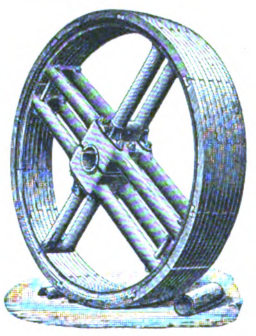
F. S. JAHN X. A. DRESDEN-A.

Lakritzen-Präparate
Cachou u. Salmiaktabletten
in vorzüglichen Qualitäten.



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 %
leichter als
eiserne
Scheiben.
50 %
Ersparniss
bei
Kraft-
übertragung.



Volle
Garantie
für
Haltbarkeit.

Gangbare
Grössen
stets
auf Lager.

Julius Mauersberger

Dresden, Sachsenplatz.

PETER KÜPPER, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.

Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Breda (Holland), den 4. Januar 1901.
Herrn Peter Küpper, Aachen.
In höflicher Erwiderung Ihrer werthen Zuschrift vom 3. cr. beehren wir uns Ihnen mitzutheilen, dass die Misch- und Knetmaschine für 300 Kilo Chocolademasse, uns am 14. Juni vorigen Jahres geliefert, zu unserer Zufriedenheit wirkt und können wir dieselbe in unserer Industrie sehr empfehlen.
Hochachtend
Stoom Chocolade- en Cacaofabriek „Kwatta".

Inhalt dieser Nummer:

Der neue Zolltarif.

Einige Kahnladungen voll Tinte sind schon und werden auch später noch, des Zolltarifes wegen, der vom nächsten Jahre an Gültigkeit bekommen soll, verschrieben. Und weil so viele von ihm und über ihn schreiben, die noch weniger davon verstehen als wir vom Gordian, darum wollen wir auch ein paar Federn voll fliessen lassen.

Eigentlich muss unser Herrgott die deutschen Agrarier recht lieb haben: er lässt den wirtschaftlichen Rückgang in Deutschland so zeitig eintreten, dass die Agrarierfeinde keine Gründe finden, dafür den neuen Zolltarif und die erhöhten Zölle auf landwirtschaftliche Produkte verantwortlich zu machen. Aber in feinstem amerikanischen Schweineschmalz hätten die »Mehralsfreisinnigen« die Agrarier lebendig gebraten, wäre der Rückgang zugleich mit dem neuen Zolltarif erschienen. In allen Tonarten würde man es den Agrariern in die Ohren gebrüllt haben, dass einzig und allein ihr Bestreben, für ihre landwirtschaftlichen Stoffe einen solchen Preis zu bekommen, dass sie dabei bestehen können, schuld daran sei, dass das deutsche Erwerbsleben, dass Handel und Industrie aus den fetten sieben Jahren herausgerissen worden wären und dass nun jedermann mit den Einkünften einer mageren Zeit sich begnügen müsse. Da wir aber — (in allen Handelskammerberichten des vorigen Jahres kann man es nachlesen) — schon seit rund zwölf Monaten unter der Wirkung eines wirtschaftlichen Rückganges stehen, da dieser Rückgang absolut nichts mit dem neuen Zolltarif oder mit höheren Kornzöllen zu thun hat, so können die Agrarier ihrem Schöpfer danken, dass er sie vor der Schuld bewahrt hat.

Der im Entwurf vorliegende Zolltarif wird auch in unserer Industrie manche Hoffnung unerfüllt gelassen haben. Diese erwarteten eine Herabsetzung des Zolles auf Cacaobohnen und zugleich eine Erhöhung des Zolles auf ausländische Cacaopräparate und Chocoladen; jene erwarteten noch dazu eine Herabsetzung des Zolles auf Cacaobutter in der — trügerischen — Hoffnung, dadurch für deutsche Konsumenten einen niedrigeren Butterpreis kommen zu sehen, als er seit 1899 bestanden hat. — Von all diesen Hoffnungen ist im Entwurf nichts erfüllt. Nach wie vor sollen Cacaobohnen 35 Mk. Zoll kosten; Cacaobutter 45 Mk., Cacaopräparate, Chocoladen bleiben auf dem Satze von 80 Mk., Zuckerwaren sind von 60 auf 70 Mk. erhöht und dieses ist die einzige Aenderung. Es wird richtig sein, dabei zu bedenken, dass das, was bis heute vorliegt, nur ein Entwurf ist, dass sich aber bei seiner Beratung in den beiden regierenden Körperschaften, im Bundesrat und später im Reichstag, Gelegenheit genug finden wird, auf alle die Wünsche einzugehen, die aus dem Kreise unserer Industrie vorgetragen oder eingereicht worden sind.

Es würde aber unrichtig sein, nun die Hände in den Schooss zu legen und zu denken, es wäre doch alles unnütz. Bundesrat und Reichstag haben die Pflicht, gut und sachlich begründete Widersprüche gegen den Entwurf zu prüfen und Wünsche anzuhören. Darum raten wir dringend, aufs neue damit herauszukommen. Sächsische Fabrikanten sollen sich an ihre sächsische Regierung, württembergische an ihre württembergische u. s. w. wenden, damit in Berlin ihre Interessen vertreten werden. Ebenso wende man sich an die Abgeordneten seines Kreises und informiere diese. Dafür sind die Herren gewählt, dass sie mit dem Munde arbeiten sollen, Hand in Hand mit denen, die zu Hause am Melangeur stehen.

Was wir durchsetzen müssen, ehe wir auf zwölf Jahre den Zug verpassen, ist vor allen Dingen eine Herabsetzung des Einfuhrzolles von 35 auf 20 Mk. für Cacaobohnen. Wie diese Forderung zu begründen ist, darüber ist im Gordian schon lang und breit geschrieben worden. Wir wollen, dass die Cacaofabrikate, die heute nur in bessergestellten Volksschichten Heimatsrecht haben, auch Eingang in die Arbeiterklassen finden; wir wollen dahin kommen, dass eine Tasse Cacao oder Chocolade nicht bloss bei festlichen Gelegenheiten in die Arbeiterstuben kommt, sondern dass beides auch hier zu den Alltagsgerichten gezählt werden kann. Möglich wird das, wenn der hohe Finanzzoll von 35 Pfg. auf ein Kilo Rohprodukt, gleich rund 45 Pfg. für ein Kilo Cacaofabrikat, auf 20 Pfg. herabgesetzt würde. Es giebt — von Austern und Kaviar und ähnlichen entbehrlichen Schleckereien abgesehen — kein Nahrungsmittel, das eine so hohe Steuer zu tragen hat, wie eine Tasse Cacao. Denn nicht bloss, dass auf den Cacaobohnen ein Finanzzoll von 35 Pfg. pro Kilo ruht, auch der Zucker, der dazu gehört, muss mit 20 Pfg. pro Kilo versteuert werden. Da man auf 1 Kilo Cacao 2 Kilo Zucker rechnen muss, so ergiebt sich, dass der Cacaotrinker in seinem einen

Kilo gesüssten Cacao 85 Pfg. Zoll bezahlen muss.

Das ist eine ganz ungeheure Belastung des Cacaokonsumenten und nur dann, wenn die Regierung nachweist, dass sie keine andere Einnahmequelle ausfindig zu machen weiss, dass sie das Geld aus dem Cacao haben muss, wird man sich wohl oder übel zufrieden geben müssen. Man wird aber auch dann immer aufs neue folgendes vorrechnen können: Im Jahre 1890 wurden 6 247 000 Kilo Cacaobohnen eingeführt, wofür, zum Zollsatz von 35 Mk. pro 100 Kilo, 2 186 450 Mk. Einfuhrzoll bezahlt worden sind. Zehn Jahre später, im Jahre 1900, wurden 19 254 000 Kilo eingeführt, wofür, zum gleichen Zollsatze, 6 738 900 Mk. Zoll bezahlt wurden. Wäre im Jahre 1900 schon der heute geforderte ermässigte Zoll von 20 Mk. gerechnet worden, so hätten 3 850 800 Mk. an Zoll bezahlt werden müssen. Die Einnahmen aus dem Cacaozoll hätten sich also binnen zehn Jahren und trotz der Herabsetzung von 35 auf 20 Mk. von 2 186 450 Mk. auf 3 850 800 Mk. gehoben. Und diese Steigerung war nur möglich dadurch, dass die besser gestellten, die bürgerlichen Kreise, den hohen Wert des Cacaos als tägliches Nahrungsmittel erkannt haben. Eine gleiche Konsum-Steigerung würden die nächsten zehn Jahre bringen, wenn durch Herabsetzung des Zolles auf 20 Mk. für rohe Cacaobohnen die Cacaopräparate nunmehr die kleinbürgerlichen, die lohnarbeitenden Kreise gewinnen könnten und auch auf dem Lande in die Roggenmehlsuppenkost Abwechselung bringen könnten. Wenn die Steigerung in den nächsten Jahren auch nicht so rapide sein würde, wie sie zwischen 1890 und 1900 gewesen ist, in welcher Zeit die Einfuhr von 6 auf 19 Millionen Kilo ging, so ist doch dann sicher, dass wir von Jahr zu Jahr um 1—1½ Millionen Kilo wachsen würden. In zehn Jahren wären wir dann auf rund 35 Millionen Kilo angekommen, wofür der deutsche Cacaotrinker dann zum Zollsatze von 20 Mk. wiederum 7 Millionen Mark an Steuer zu zahlen haben würde. Bleibt aber das Rohprodukt mit 35 Mk. Eingangszoll (gleich 45 Mk. Fabrikatzoll) belastet, dann ist es nicht möglich, die in Aussicht genommenen Volkskreise zum Cacaogenuss heranzuholen; von einer wesentlichen Steigerung der Bohneneinfuhr kann dann keine Rede sein, denn der heute zu den Cacaokonsumenten zählende Kreis ist nicht mehr aufnahmefähig. Aufnahmefähig sind nur noch die unteren Klassen, nur hier können durch Ermässigung der Verbrauchszölle neue Cacaorekruten geworben werden.

Uns dünkt, wenn man schon diesen Klassen durch Erhöhung der Kornzölle das Frühstück im Brote etwas verteuern muss, weil es nicht anders geht, so könnte man wohl hierin nachgiebig sein und es auf der Cacaoseite wieder auszugleichen suchen. Man zahlt dann mit der rechten Hand zurück, was man mit der linken einzieht; man hilft der Landwirtschaft dann weniger auf Kosten des Konsumenten; man hilft unserer Industrie bei der Arbeit sich auszudehnen; und man schafft für viele tausend Arbeiter neue Arbeitsgelegenheit. Denn daran wird es in den nächsten Jahren recht bitter fehlen.

Rein rechnerisch würde sich diese Zollherabsetzung folgendermaassen stellen:

Angenommen — und bewiesen durch die seit sechs Monaten **sinkenden** Einfuhrzahlen bei Rohcacao — wir behalten die Höhe der letztjährigen Einfuhr von 19 Millionen Kilo Bohnen auch in allen kommenden zwölf Jahren bei, so würde unsere Industrie in jedem Jahre zu zahlen haben:

a) für 19 Mill. Kilo Bohnen Eingangszoll à 35 Pfg. 6650000 Mk.
b) für 38 Mill. Kilo Zucker à 20 Pfg. 7600000 »
Das macht zusammen . . 14250000 Mk.

in einem Jahre, oder 171 000 000 Mk. in zwölf Jahren.

Angenommen aber, dass die herabgesetzte Einfuhrsteuer von Rohcacao um 15 Mk. pro 100 Kilo die Gewinnung weiter Volkskreise, der Armee, der Marine für den Genuss von Cacaospeisen zuliesse, dann würde unsere Industrie durch die vergrösserte Einfuhr von Rohcacao und vergrösserten Verbrauch von Zucker folgende Zoll- und Steuerbeträge zahlen können und zahlen müssen:

Im Jahre			Mk.
1903	20,5 Mill. Kilo	Cacaozoll à 20 =	4100000
	41 »	Zuckersteuer à 20 =	8200000
			12300000
1904	22 »	Cacaozoll à 20 =	4400000
	44 »	Zuckersteuer à 20 =	8800000
			13200000
1905	23,5 »	Cacaozoll à 20 =	4700000
	47 »	Zuckersteuer à 20 =	9400000
			14100000
1906	25 »	Cacaozoll à 20 =	5000000
	50 »	Zuckersteuer à 20 =	10000000
			15000000
1907	26,5 »	Cacaozoll à 20 =	5300000
	53 »	Zuckersteuer à 20 =	10600000
			15900000
1908	28 »	Cacaozoll à 20 =	5600000
	56 »	Zuckersteuer à 20 =	11200000
			16800000

1909	29,5 Mill. Kilo	Cacaozoll à 20 =	5900000
	59 »	Zuckersteuer à 20 =	11800000
			17700000
1910	31 »	Cacaozoll à 20 =	6200000
	62 »	Zuckersteuer à 20 =	12400000
			18600000
1911	32,5 »	Cacaozoll à 20 =	6500000
	65 »	Zuckersteuer à 20 =	13000000
			19500000
1912	34 »	Cacaozoll à 20 =	6800000
	68 »	Zuckersteuer à 20 =	13600000
			20400000
	Zusammen in 12 Jahren Mk.		163500000

Also das Resultat ist folgendes: Bleibt der Einfuhrzoll auf Roh-Cacao 35 Mk. pro 100 Kilo, so ist eine Konsumvermehrung von Cacaofabrikaten nicht zu erwarten. Bleibt die Einfuhr von Roh-Cacao auf jährlich 19 Mill. Kilo, so hat unsere Industrie in zwölf Jahren für diese 19 Mill. Kilo Cacao und 38 Mill. Kilo Zucker, die dabei verbraucht werden, rund 171 Mill. Mark an Abgaben zu zahlen. Wird aber der Roh-Cacaozoll von 35 auf 20 Mk. ermässigt, so ist eine jährliche Konsumvergrösserung von rund 1½ Mill. Kilo Cacao und zugleich von 3 Mill. Kilo Zucker zu erwarten und es würde dann unsere Industrie im Laufe von 12 Jahren an Abgaben für Cacao und Zucker rund 163500000 Mk. zahlen. Die Reichskasse hätte einen Ausfall von 7,5 Millionen Mk. in zwölf Jahren.

Dass dieser kleine Ausfall gar nicht auf die Waage drücken kann, wenn das volkswirtschaftliche Interesse mit berücksichtigt wird, ist wohl klar.

Darum richten wir noch einmal an alle Kreise unserer Industrie den Rat, nicht die Hände in den Schooss zu legen, sondern gut begründete Widersprüche gegen den unveränderten Satz von 35 Mk. pro 100 Kilo einzureichen, damit die beschliessenden Herren die Berechtigung unserer Wünsche erkennen und darnach handeln.

Unterstützung werden unsere Forderungen finden müssen bei den Landwirten, Rübenbauern und Zuckerfabrikanten; bei den kolonialfreundlichen Kreisen, denn die nächsten zwölf Jahre werden auch aus den deutschen Kolonien grosse Mengen von Cacao bringen, die naturgemäss in Deutschland ihren Verbrauch finden wollen; ferner bei den Cacao-Konsumenten, die dankbar anerkennen werden, dass ihnen als Aequivalent für das etwas teurer werdende Frühstücksbrötchen ein um 20 Pfg. pro Kilo billiger gewordener Cacao geliefert werden kann.

Ueber die anderen Positionen, die in ihrem wirtschaftlichen Werte nebensächlich und klein sind, wollen wir ein ander mal sprechen.

Also weiter arbeiten!

Richtig kalkulieren!

Es werden uns wieder verschiedene Originalofferten für Cacaopulver und Haushaltchocoladen vorgelegt, um als Antwort darauf das Rezept zu erhalten, wie ein deutscher Chocoladenfabrikant es anfangen muss, um garantiert reines Cacaopulver zu 91 bis 95 Mk. franko und inkl. und garantiert reine Haushaltungschocolade zu 67 Mk. franko und inkl. liefern zu können und dabei noch einen Lohn für seine Arbeit herauszurechnen.

Mit dem Herausrechnen ist es aber schlecht bestellt, wie die nachfolgenden zwei Exempel beweisen werden.

Cacaopulver.

Ich kaufe 120 Pfd. Cacaobohnen à 60 Pfg. und bezahle dafür . . . 72 Mk.

An Zoll, Fracht, Fuhrlohn entstehen auf 120 Pfd. . . . . . . 24 »

sodass mir 120 Pfd. verzollte Bohnen 96 Mk. in der Fabrik kosten. Diese 120 Pfd. reinige, röste und schäle ich und bekomme dann 100 Pfd. reine Kerne, die mir 96 Mk. ohne Arbeitslohn und Maschinenkraft kosten. Ich vermahle diese 100 Pfd. Kerne zu Masse, presse aus dieser Masse 30 Pfd. Butter und 70 Pfd. Presskuchen; filtriere die Butter, forme, kühle, verpacke sie und halte sie verkaufsbereit. Die Presskuchen vermahle ich auf Pulver, siebe und verpacke es. Durch diese Umwandlungsarbeit ist zu dem Preise von 96 Mk. ein Zuschlag von rund 9 Mk. entstanden, wovon ich bezahlen muss: Maschinenkraft, Arbeitskraft, Steuer, Gebäude, Abnutzung, Kankenkassen- und Invalidengeld u. s. w. — sodass nunmehr die 30 Pfd. Butter und die 70 Pfd. Pulver rund 105 Mk. kosten. Will ich für diesen Einstandspreis den Verkaufspreis richtig finden, dann muss ich mich fragen, was für Kosten auf dem Vertrieb liegen, welche Summe von dem Verkaufspreis noch erst abgeht, bevor von einem Ueberschuss gesprochen werden kann. Rechne ich auf den reinen Arbeitswert des fertigen Produktes, also auf 105 Mk., einen Aufschlag von 20 %, also von 21 »,

so habe ich einen Preis von . . . 126 Mk. für 30 Pfd. Butter und 70 Pfd. Cacaopulver. Ich weiss, dass von diesem Preissatze noch zu bezahlen sind:

die Emballage mit zusammen mindestens 2.—
die Verkaufsspesen, mindestens 3% . 3.75
die Fracht . . . . 2.—
die Kontorspesen, Delcredere u. s. w. 2% 2.50
zusammen Mk. 10.25

sodass in diesem günstigen Falle noch 10.75 Mk. Gewinn für den Fabrikanten bleiben, wenn er 30 Pfd. Butter und 70 Pfd. Cacaopulver mit einem Brutto-Fabrikationsgewinn von 20% belegt hat. —

Für die Butter galt ein Marktpreis von 160 bis 162 Mk. pro Zentner, sodass aus dem Verkauf von 30 Pfd. Butter à 1.60 = 48 Mark gelöst wurden. Diese 48 Mk. von 126 Mk. abgezogen, ergeben 78 Mk., die ich für die restlichen 70 Pfd. Cacaopulver haben muss. Das macht 111½ Pfg. pro Pfund.

Also, wenn ich Roh-Cacao zu 60 Mk. gekauft habe, die Butter mit 160 Mk. verkaufen kann, dann muss ich 111½ Pfg. für das Pfund Cacaopulver billigster, reiner Gattung fordern und bekommen. Dann ist mir als Fabrikant ein bescheidener Gewinn einigermaassen sicher. Verkaufe ich aber das Pulver mit 95 oder gar mit 92 und 91 Mk. franko und inkl., dann darf ich mich nicht wundern, wenn am Jahresschlusse von einem Gewinn keine Rede sein kann.

Viele Fabrikanten, die sich die Butter selber pressen, um sie nicht kaufen zu müssen, begehen meist immer den Rechenfehler, dass sie auf die Selbstproduktion der Butter keinerlei Fabrikationsgewinn rechnen, um ihren wirklichen Einstandspreis zu finden. Sie rechnen so: 120 Pfd. Cacao zu 60 Mk., mit Zoll und Fracht à 80 Mk. kosten 96 Mk.; dafür bekomme ich 30 Pfd. Butter und 70 Pfd. Pulver; verkaufe ich nun das Pulver mit 96 Mk., was es mir kostet, dann habe ich die Butter auch mit 96 Mk. und brauche meinem Konkurrenten nicht 160 Mk. zu bezahlen. Wer nur ein klein wenig rechnen kann und rechnen will, muss finden, dass diese Art von Kalkulation sehr löchrig ist; aber aus dieser Kalkulationsart entstehen die unverständlichen Preisforderungen, wie die heutige, zu 95 — 91 Mk. franko und inkl. für reines Cacaopulver. Daraus entstehen dann auch die ebenso unverständlichen Preissätze für Haushaltchocoladen, denn wer so rechnet beim Cacaobutterpressen, der rechnet natürlich wieder ebenso falsch beim Chocoladenmachen, weil er sich in die Chocoladen-Kalkulation die Butter mit dem „Einkaufspreis“ von 96 Pfg. ansetzt.

Will ein Fabrikant, der Butter wie Pulver für den Verkauf fabriziert, die Butterproduktion weder mit Fabrikationskosten, noch mit Vertriebspesen, noch mit Gewinn, noch mit Delcredere belasten, ja dann muss er die dabei entstehenden Kosten und Risiken doch aus einem grösseren Gewinnaufschlag beim Cacaopulver herausholen! Wer sonst soll sie bezahlen? Es ist doch ganz unmöglich zu rechnen: Wenn mir die aus 120 Pfd. Roh-Cacao à 60 Pfg., mit Zoll und Fracht à 80 Pfg. = entstandenen 100 Pfd. Cacaomasse 96 Mk., mit Fabrikationskosten . . . . 105 Mk. kosten, und ich bekomme für 30 Pfd. Butter . . . . 48 »
so kosten mir 70 Pfd. Cacaopulver 57 Mk. oder das Pfund rund 80 Pfg. Wenn ich nun das Pfund mit 95 Pfg. verkaufe, dann verdiene ich noch 15 Pfg am Pfund und damit bin ich zufrieden! Eine solche Rechnung ist vollständig falsch.

Erstens ist die Butter so gut ein Fabrikat und ein Handelsobjekt wie das Pulver. Von allen Kosten, die auf den fabrizierten Produkten einer Fabrik ruhen, entfällt auch der gehörige Teil auf die Butter; ebenso steht's mit den Handelsspesen und Provisionen. Will man also von der Butter diese Spesen nicht mittragen lassen, dann muss eben, weil sie ein Drittel vom fabrizierten und umgesetzten Quantum und Werte ausmacht, der Bruttogewinn am Cacaopulver um ein Drittel erhöht werden. Dann ist es nicht möglich, mit einem Zuschlage von brutto 20% auf den Fabrikationspreis des Cacaopulvers auszukommen.

Zweitens gehen von diesen 95 Mk. Fakturenerlös, wie oben angezeigt, noch 10,25 Mk. für Emballagen, Fracht, Verkaufsspesen, Provisionen, Kontorspesen ab, sodass von dem Fakturenbetrage doch nur netto 84,75 Mk. übrig bleiben. Die Butter wäre dann also mit nichts belastet und hätte auch keinen Gewinn gebracht; an 100 Pfd. Cacaopulver wären 4,75 Mk. übrig. Dafür kann wohl ein Agent oder Kommissionär arbeiten, ein Fabrikant unmöglich. —

Kontrollieren wir auch den Preissatz von 67 Mk. für den Zentner garantiert reiner Haushaltchocolade, in 10 Pfund-Kisten, frei Haus Berlin, inkl., pr. Cassa mit 2%, wie eine Stettiner Chocoladenfabrik liefern will.

Was geht ab vom Fakturenwerte von 67,— Mk.?

Der Agent bekommt 5% Provision . .	3,35 Mk.	
Fracht Stettin-Berlin .	1,— »	
Berliner Ausfuhrspesen	1,— »	
Umkiste u. Innenkisten	3,50 »	
2% Cassasconto . .	1,35 »	
zusammen	10,20 Mk.	10,20 Mk.

Ein fakturierter Betrag von 67 Mk. reduziert sich also auf . . . 56,80 Mk. wofür ich 100 Pfd. garantiert reine Haushaltchocolade hergeben muss.

Behalten wir hierbei den Preis von 60 Mk. für Roh-Cacao bei, so haben wir 80 Mk. mit Zoll und Fracht, oder 96 Mk. für Cacaomasse.

Zu 100 Pfd. Chocolade, garantiert rein, gehören:

40 Pfd.	Cacaomasse	à 96	= 38,40 Mk.
60 »	Zucker	à 28	= 16,80 »
		macht	55,20 Mk.

für das Rohmaterial, ohne Fabrikationskosten.

Die Fabrikation der Chocolade, das Reinigen, Rösten, Mahlen, Mischen, Walzen, Formen, Kühlen, Verpacken erfordert einen Kostenaufwand von mindestens 4 Mark pro Zentner, sodass alle die rohen Selbstkosten eines Zentners Chocolade mindestens 59,20 Mk. sein würden. Rechnet man hierzu obige 10,20 Mk., die ja jedesmal und für jeden Zentner bezahlt werden müssen, so haben wir einen reinen und richtigen Einstandspreis von 69,40 Mk. Will der Fabrikant nun einen Ersatz für seine Kontorspesen und seine eigne Arbeit wieder haben, und rechnet er sich dafür nur 10%, so finden wir den alleräussersten Verkaufspreis bei 76 bis 77 Mark.

Da mit 67 Mk. verkauft wird, so ist von einem Nutzen keine Rede.

Sogenannte Butterchocoladen stellen sich in der Masse noch teurer, als die reinen Cacao-Chocoladen.

Denn 35 Pfd.	Cacaomasse	à 96	= 33,60 Mk.
5 »	Butter	à 150	= 7,50 »
60 »	Zucker	à 28	= 16,80 »
	ergeben als Massenpreis		57,90 Mk.

Und 24 Pfd.	Cacaomasse	à 96	= 23,04 Mk.
10 »	Butter	à 150	= 15,— »
66 «	Zucker	à 28	= 18,48 »
		ergeben	56,52 Mk.

als Massenpreis, während die Masse aus 40 Pfd. Cacao und 60 Pfd. Zucker nur 55,20 Mk. kostet.

Da das Hauptgeschäft für die meisten deutschen Fabriken in dem Verkauf von losem Cacaopulver und Haushaltchocolade liegt, so meinen wir, der Umsatz eines einzigen Quartals zu Preisen, wie oben kritisiert, müsste genügen, um den Beweis zu bringen, dass bei solchen Geschäften absolut nichts gewonnen wird. Es ist ein Umwechseln der schönen blinkenden Goldstücke in fettige, nach Petroleum und Hering riechende Nickelstücke. Nicht einmal die Seife wird erübrigt, die nötig ist, um sich die Hände nach Abschluss solcher Geschäfte zu waschen.

Warum wird aber dennoch immer darauf los fabriziert? Ist es etwa eine Schande, den Betrieb einzuschränken, um den Markt gesund zu machen? Ist es nicht viel verständiger, 500000 Mk. im Jahre umzusetzen und daran 20000 Mk. zu verdienen, als zwei Millionen mit Gewalt umzusetzen und nichts zu verdienen?

Die Cacaoindustrie in Holland.

Holland bleibt für die Cacaoindustrie der ganzen Welt ein interessantes Land; erstens weil in ihm der berühmteste Cacaofabrikant lebt und produziert, zweitens weil es gewissermaassen Mutter und Grossmutter von recht vielen, heute Cacao fabrizierenden Ländern geworden ist. Wir haben uns deshalb einmal als Ferienarbeit die holländische Cacaoindustrie vorgenommen und haben diese früher so fette Weide ein wenig abgegrast. Dabei haben wir konstatiert, dass es mit Holland so steht wie mit Frankreich und — wie es auch mit Deutschland bald stehen wird: Diese alten Länder der Cacaoproduktion und des Cacaokonsums sind an der Grenze ihrer Ausdehnungsmöglichkeit angekommen, sie können nicht mehr steigen, sie

Einfuhr.

1. Cacaobohnen (Abfall und Gesiebsel eingeschlossen).

Herkunftsland	1897		1898		1899	
	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden
Frankreich	3485941	2091565	4792789	2875673	5618948	3371369
Hamburg	3477100	2086260	3717786	2230672	4220347	2532208
Columbien, Ecuador und Venezuela	309256	185553	213263	127958	1291229	774737
Java und andere Niederl.-Ost-Ind. Besitzungen	745863	447518	911719	547031	907029	544217
Gross-Britannien	2681468	1608881	1311167	786700	711494	426896
Belgien	468803	280982	498408	299045	456463	273877
Niederl.-Guayana	501858	301115	264388	158633	297185	178311
Portugal	1969007	1181404	1540553	924332	261632	156979
Brasilien	671245	402747	166676	100006	232131	139279
Antillen	682905	409743	317479	190487	214491	128695
Curaçao	25300	15180	18672	11203	42693	25616
Italien	62	37	900	540	17614	10568
Uebriges Deutschland	2086	1251	60135	36081	17239	10344
Westküste Afrika	10780	6468	5546	3328	14826	8896
Haïti	5110	3066	47105	28263	5070	3042
Engl. Besitz. in Malakka	—	—	26000	15600	500	300
Verein. Staaten v. N.-A.	22698	13619	7471	4482	—	—
Dänemark	6080	3648	—	—	—	—
Spanien	7600	4560	—	—	—	—
Total	15072662	9043597	13900057	8340034	14308891	8585334

gehen zurück. Während Holland noch im Jahre 1897 15 072 662 Kilo Cacaobohnen einführte, sank die Einfuhr 1898 auf 13 900 057 Kilo und betrug 1899 14 308 891 Kilo, wie die nebenstehende Tabelle zeigt. Wir zeigen darin auch zu gleicher Zeit, woher die Bohnen gekommen sind. Auch die Einfuhr von Schalen weisen wir nach. (Tabellen 1 und 2.)

Aber auch die Einfuhr von Chocoladen ohne Zucker ist, wie die folgende Tabelle zeigt, binnen drei Jahren wesentlich gesunken; dagegen ist die Einfuhr von Chocolade mit Zucker recht nett gestiegen. (Tabellen 3 und 4.)

Die Einfuhr von Honig haben wir mit aufgenommen, ebenso berichten wir über die Einfuhr von Succade und Biskuits, was manchen interessieren wird. (Tabellen 5, 6, 7 und 8.)

Die Ausfuhr von holländischen Cacaofabrikaten hat in den letzten drei Jahren nur wenig zugenommen. Sie war gross:

1897 5 441 348 Kilo
1898 5 564 888 »
1899 5 880 689 »

Interessieren muss es, die Absatzländer für holländischen Cacao kennen zu lernen, weshalb wir über die Ausfuhr, nach Ländern geordnet, auf nachfolgenden Tabellen berichten. (Tabellen 9 und 10.)

Die Ausfuhr in bitterer Chocolade, in Cacaomasse aus Holland geht schnell und stark zurück. Sie betrug:

1897 noch 4615127 Kilo
sank
1898 auf 4186445 »
und
1899 auf 3437636 »

Ganz besonders ist die Ausfuhr nach England zurückgegangen, wie nachfolgende Tabelle 11 bekundet.

Dagegen ist die Ausfuhr von süsser Chocolade stark im Jahre 1898 gestiegen. Daran ist schuld, dass die Firma Van Houten die Fabrikation von süsser Chocolade aufnahm und alle Welt, auf den Namen

2. Cacaoschalen.

Herkunftsland	1897		1898		1899	
	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden
Belgien	—	—	7119	1068	554	83
Frankreich	400020	60003	326535	48980	23600	3540
Gross-Britannien	147137	22071	163398	24509	134866	20230
Hamburg	168839	25326	24114	3617	89275	13390
Uebriges Deutschland	101035	15155	186751	28013	193431	29015
Dänemark	26420	3963	—	—	—	—
Antillen	—	—	110	17	—	—
Total	843451	126518	708027	106204	441726	66258

3. Chocolade ohne Zucker.

Herkunftsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Belgien	493	493	111	111	8774	8774
Frankreich	197580	197580	132320	132320	111905	111905
Gross-Britannien	14585	14585	6571	6571	7824	7824
Niederl.-Guayana	10	10	5	5	90	90
Hamburg	447	447	35	35	241	241
Uebriges Deutschland	3596	3596	3431	3431	6025	6025
Java und andere Niederl.-Ost-Ind. Besitzungen	251	251	—	—	—	—
Verein. Staaten v. N.-A.	750	750	996	996	—	—
Norwegen	—	—	150	150	—	—
Dänemark	—	—	—	—	56	56
Gibraltar	—	—	—	—	40	40
Total	217712	217712	143619	143619	134955	134955

4. Chocolade mit Zucker bereitet.

Herkunftsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Belgien	8857	8857	9554	9554	18435	18435
Gross-Britannien	2317	2317	2596	2596	1214	1214
Niederl.-Guayana	4	4	—	—	—	—
Deutschland	9826	9826	24566	24566	19962	19962
Spanien	—	—	—	—	14	14
Verein. Staaten v. N.-A.	—	—	1	1	—	—
Total	21004	21004	36717	36717	39625	39625

5. Honig.

Herkunftsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Belgien	121419	36426	110218	33065	57729	17319
Cuba	13521	4056	8575	2572	—	—
Frankreich	654535	196360	580285	174086	453531	136059
Griechenland	33	10	12865	3859	5333	1600
Gross-Britannien	87588	26276	67618	20285	102230	30669
Hamburg	369353	110806	247615	74284	528618	158585
Uebriges Deutschland	1902	572	4083	1225	6113	1834
Italien	10003	3001	5647	1694	23620	7086
Portugal	26363	7909	21310	6393	27536	8261
Türkei	160514	48154	252389	75717	172326	51698
Verein. Staaten v. N.-A.	240181	72054	437779	131334	445001	133500
Engl. Besitz. in Malakka	—	—	740	222	—	—
Niederl.-Guayana	—	—	2057	617	—	—
Bremen	—	—	—	—	75206	22562
Total	1685412	505624	1751181	525353	1897243	569173

6. Succade.

Herkunftsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Belgien	85121	68097	194607	155686	413708	330966
Frankreich	11546	9237	45182	36146	21578	17263
Gross-Britannien	10919	8735	9541	7633	34501	27600
Hamburg	449	359	200	160	202	162
Uebriges Deutschland	1276	1021	220	176	—	—
Italien	803504	642803	1453969	1163175	855167	684134
Spanien	1926	1541	1639	1311	1055	844
Türkei	2144	1715	—	—	—	—
Verein. Staaten v. N.-A.	398	318	—	—	—	—
Griechenland	—	—	2216	1772	—	—
Russland	—	—	—	—	3	2
Total	917283	733826	1707574	1366059	1326214	1060971

und auf das Renommee bauend, diese Chocolade versucht hat. An recht vielen Stellen ist es aber bei einigen Versuchen geblieben; wie es uns scheint, ist die Van Houten'sche Chocolade nicht beliebt geworden. Dadurch ist es wohl gekommen, dass die Ausfuhr von

91 560 Kilo i. J. 1897 auf
313 704 » » 1898 gestiegen war, dann aber wieder auf
198 894 Kilo i. J. 1899 zurückgegangen ist.

Die nachfolgende Tabelle 12 berichtet ausführlich.

Auch bei der Ausfuhr wollen wir über Honig, Succade, Biscuits berichten. (Tabellen 13, 14, 15.)



7. Biskuits. Von keinem höheren Zuckergehalt als 20 Prozent.

Bestimmungsland	1897		1898		1899	
	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden
Belgien	191568	114941	202894	121737	313285	187971
Frankreich	3059	1835	3122	1873	3627	2176
Gross-Britannien . . .	378319	226992	276174	165704	202414	121449
Hamburg	8754	5252	3525	2115	1217	730
Uebriges Deutschland . .	1272	763	2285	1371	1540	924
Columb., Ecuador, Venezuela	—	—	3	2	—	—
Total	582972	349783	48-003	292802	522083	313250

8. Biskuits mit mehr als 20 Prozent Zuckergehalt.

Belgien	98208	78567	105603	84483	164335	131468
Frankreich	463	370	488	390	1090	872
Gross-Britannien . . .	448080	358464	376560	301248	292556	234045
Hamburg	338	270	119	95	168	134
Uebriges Deutschland . .	27	22	218	174	651	521
Verein. Staaten v. N.-A.	—	—	—	—	2	1
Total	547116	437693	482988	386390	458802	367041

Ausfuhr.

9. Cacao (Abfall und Gesiebsel eingeschlossen).

Afrika	155	93	—	—	26	16
Belgien	402208	241325	427926	256756	441585	264951
Bremen	13019	7811	17519	10511	9612	5767
Hamburg	812081	487249	1123411	674047	881238	528743
Lübeck	—	—	—	—	441	265
Uebriges Deutschland . .	2412632	1447579	2459461	1475677	3325297	1995178
Dänemark	2240	1344	46330	27798	35004	21002
Frankreich	2713	1628	19124	11474	1594	956
Gr. Britannien	1255927	753556	1045527	627316	489730	293838
Italien	14709	8825	42368	25421	28506	17104
Java und andere Niederl.-ostindische Besitzungen	2632	1579	571	343	2679	1607
Kap der guten Hoffnung	135	81	544	326	662	397
Malta	371	223	—	—	—	—
Norwegen	21601	12961	9637	5782	71692	43015
Oesterreich	16753	10052	19110	11466	8000	4800
Portugal	31	19	—	—	277	166
Rumänien	176	106	4395	2637	4485	2691
Russland (Häfen a. d. Ostsee und Weisses Meer)	50547	30328	104301	62581	48521	291 3
Russland (Hafen am Schwarzes Meer) . . .	—	—	1700	1020	421	253
Spanien	63	38	1700	1020	4600	2760
Türkei	3068	1841	—	—	560	336
V. S. v. Amerika . . .	408897	245338	211160	126696	511284	306770
Schweden	21390	12834	30104	18062	9260	5556
Griechenland	—	—	—	—	5215	3129
Total	5441348	3264810	5564888	3338933	5880689	3528413

10. Cacao-Schalen.

Hamburg	—	—	72	11	41486	6223
Gr. Britannien	7885	1183	117412	17611	—	—
Uebriges Deutschland . .	30100	4515	9291	1394	—	—
Belgien	—	—	—	—	56373	8456
Schweden	103	15	1512	227	123	184
Frankreich	—	—	488	73	600	90
Spanien	—	—	1000	150	12667	1900
Total	38088	5713	129775	19466	111249	16853

11. Chocolade.

Bestimmungsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Afrika (Ostküste) . . .	6797	6797	2181	2181	6570	6570
Barbar. Staaten	40	40	—	—	—	—
Belgien	177397	177397	86565	86565	87849	87849
Bremen	894	894	90	90	912	912
Hamburg	38567	38567	27817	27817	44010	44010
Lübeck	174	174	—	—	—	—
Uebriges Deutschland . .	167163	167163	106128	106128	133928	133928
Curacao	885	885	886	886	1508	1508
Dänemark	35083	35083	88184	88184	116688	116688
Egypten	522	522	865	865	604	604
Englische Besitzungen in Malakka	1162	1162	1709	1709	415	415
Frankreich	284	284	11952	11952	2672	2672
Gibraltar	53	53	—	—	—	—
Griechenland	190	190	152	152	2768	2768
Gr. Britannien	3893107	3893107	3554098	3554098	2613953	2613953
Niederl. Guayana . . .	1268	1268	774	774	1638	1638
Haïti	10	10	—	—	—	—
Italien	27448	27448	41695	41695	61066	61066
Java und andere Niederl.-ostindische Besitzungen	50491	50491	57947	57947	64689	64689
Kap der guten Hoffnung	1918	1918	2315	2315	2608	2608
Malta	1477	1477	3700	3700	2529	2529
Norwegen	6970	6970	9688	9688	6849	6849
Oesterreich	19	19	7393	7393	—	—
Portugal	512	512	627	627	932	932
Rumänien	182	182	273	273	489	489
Russland (Häfen a. d. Ostsee und Weisses Meer)	49036	49036	37580	37580	53100	53100
Russland (Häfen oder Schwarzes Meer) . . .	530	530	1734	1734	1204	1204
Philippinen	—	—	—	—	386	386
Spanien	1061	1061	8319	8319	661	661
Türkei	7084	7084	18675	18675	22462	22462
V. S. v. Amerika . . .	122711	122711	78244	78244	148810	148810
Schweden	22092	22092	36854	36854	56369	56369
Afrika (Westküste) . . .	—	—	—	—	93	93
China	—	—	—	—	564	564
Englisch Indien	—	—	—	—	1138	1138
Japan	—	—	—	—	172	172
Total	4615127	4615127	4186445	4186445	3437636	3437636

13. Honig.

Bestimmungsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Afrika (Ostküste) . . .	120	36	39	12	—	—
Belgien	145	44	7133	2140	73	22
Gross-Britannien . . .	194	58	—	—	37	11
Java und andere Niederl.-Ost-Ind. Besitzungen .	2347	704	2085	625	2705	811
Kap der guten Hoffnung	38	12	—	—	—	—
Norwegen	864	259	—	—	1250	375
Hamburg	—	—	—	—	180	54
Uebriges Deutschland . .	1871	561	7092	2128	33439	10032
Niederl.-Guayana . . .	—	—	20	6	—	—
Total	5579	1674	16369	4911	37684	11305

14. Succade.

Bestimmungsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Belgien	65	52	271	217	22	18
Gross-Britannien	25	20	370	296	—	—
Niederl.-Guayana . . .	46	37	132	105	260	208
Norwegen	—	—	10	8	10	8
Java und andere Niederl.-Ost-Ind. Besitzungen .	1286	1029	2371	1897	2057	1646
Deutschland	97	77	255	204	310	248
Afrika (Ostküste) . . .	—	—	150	120	173	138
Italien	—	—	50	40	—	—
Total	1519	1215	3609	2887	2832	2266

12. Chocolade mit Zucker bereitet.

Bestimmungsland	1897		1898		1899	
	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden	Kilo	Wert Gulden
Afrika (Ostküste)	406	406	1138	1138	993	993
do. (Westküste)	41	41	—	—	—	—
Belgien	64868	64868	104397	104397	107546	107546
Brasilien	84	84	—	—	—	—
Dänemark	245	245	353	353	3222	3222
Egypten	1935	1935	251	251	633	633
Gibraltar	1123	1123	2363	2363	—	—
China	—	—	—	—	1793	1793
Gr. Britannien	5858	5858	150239	150239	40897	40897
Niederl. Guayana	23	23	433	433	460	460
Java und andere Niederl.-ostindische Besitzungen	13081	13081	15574	15574	18969	18969
Portugal	—	—	54	54	—	—
Hamburg	—	—	75	75	119	119
Uebriges Deutschland	1009	1009	6740	6740	6367	6367
Italien	—	—	99	99	720	720
Russland (Häfen a. d. Ostsee und Weisses Meer)	150	150	709	709	3131	3131
Spanien	2552	2552	2095	2095	1867	1867
Türkei	67	67	177	177	1541	1541
V. St. v. Amerika	118	118	28625	28625	4908	4908
Columbien, Ecuador und Venezuela	—	—	114	114	—	—
Curacao	—	—	—	—	207	207
Englisch-Indien	—	—	268	268	—	—
Frankreich	—	—	—	—	25	25
Japan	—	—	—	—	38	38
Kap der guten Hoffnung	—	—	—	—	320	320
Persien	—	—	—	—	65	65
Rumänien	—	—	—	—	1997	1997
Schweden	—	—	—	—	2667	2667
Sibirien	—	—	—	—	409	409
Total	91560	91560	313704	313704	198894	198894

15. Biskuits.

Bestimmungsland	1897 Kilo	1897 Wert Gulden	1898 Kilo	1898 Wert Gulden	1899 Kilo	1899 Wert Gulden
Afrika (Ostküste)	6596	3958	1736	1041	2667	1600
Engl. Besitz. in Malakka	1278	767	—	—	—	—
Gross-Britannien	333	200	—	—	3941	2365
Niederl.-Guayana	40	24	3	2	14	8
Italien	122	73	—	—	—	—
Kap der guten Hoffnung	—	—	1451	871	—	—
Java und andere Niederl. Ost-Ind. Besitzungen	1278	767	—	—	1095	657
Belgien	—	—	277	166	1538	923
Deutschland	—	—	—	—	17	10
Total	9647	5789	3467	2080	9272	5563

Bona fide oder mala fide?

In einen Topf mit beissender Säure müsste man oft die Feder stecken, wenn über Vorkommnisse berichtet werden muss, für die die Alltagstinte zu harmlos ist.

In ärztlichen Kreisen und durch Empfehlung von Aerzten hat ein »Haematogen« oder »Dr. Hommel's Haematogen« genanntes Präparat als blutbesserndes oder blutbildendes Mittel in der ganzen Welt eine gute Aufnahme gefunden. Die Herstellerin dieses Präparates ist die Firma Nicolai & Co. in Hanau, Zürich, London. Der Name Haematogen ist Eigentum der Fabrikanten; da sie aber dieses Wort zu spät zum Schutze beim deutschen Patentamte angemeldet haben, ist ihnen dieses Wort »Haematogen« in Deutschland nicht geschützt worden. Das ist ein Malheur, von dem anständige Leute und Firmen nicht profitieren wollen; wer es dennoch thut, wer sich diesen Formfehler zu nutze macht, wer da erntet, wo andere gesäet haben, dem pflegt man die wenig schmeichelhafte Eigenschaft eines Schmarotzers nachzusagen. — Dieses aber nur nebenbei. Wenn nun einer dieses »Haematogen«, das sich seit Jahren bewährt hat, das sich einen guten Ruf bei der nicht ganz gesunden Menschheit verschafft hat, in

grossen Pösten kauft, mit Cacao vermischt, als Haematogen-Cacao auf den Markt stellt, dann könnte man, auch wenn er nicht die Erlaubnis der Haematogen-Fabrikanten erworben hätte, den Fall milde beurteilen. Er bietet in reinem Cacao und in dem bewährten Fabrikat Haematogen ein ehrlich zusammengesetztes Genussmittel. Wenn aber einer von all diesen nur den Namen Haematogen benutzt, um ein eigenes Gebräu, ein »Pseudo-Haematogen« los zu werden, und wenn dieser Mann dann unter dem Namen Haematogen-Cacao noch nicht einmal reinen Cacao, sondern ein Cacaosurrogat, das aus 30 Pfd. Cacaopulver, 10 Pfd. Kartoffelmehl, 50 Pfd. Zucker u. s. w. roh zusammengemischt ist, in den Verkehr bringt, dann hört verschiedenes auf.

Wenn die Staatsanwaltschaft diese Kniffe und Pfiffe dann durchschaut und die Klage wegen Nahrungsmittelverfälschung anstellt und das Gericht dem Staatsanwalt in einem freisprechenden Urteile die Antwort giebt, dieser Mann hätte sich nicht gegen das Nahrungsmittelgesetz vergangen, ja dann möchte man die Feder in beissende Säure tauchen.

An einen »guten Glauben« des »Fabrikanten« haben wir anfangs gedacht, als uns aus Berlin dieser Fall vorgetragen wurde und als wir bei Prüfung des unter dem Namen »Sauers Haematogen-Cacao« ohne entsprechende Deklaration verhandelten Präparates entdeckten, dass Sauer unter der Cacaoflagge eine ganz gewöhnliche Puder-Chocolade aus Cacaopulver, Zucker, Kartoffelmehl unterzubringen trachte. Wir warnten ihn im Gordian ziemlich milde, waren aber damals noch in dem Glauben, der Mann benutze richtiges Original-Haematogen. Nun wissen wir aber aus den Zeitungen, dass die Fabrikanten des Dr. Hommel'schen Haematogen vor diesem Pseudo-Haematogen warnen. Und wir haben die Pflicht, vor dem Pseudo-Cacao zu warnen, weil unter dem Namen Sauer's Haematogen-Cacao kein Cacao, sondern ein Chocoladensuppenpulver geliefert wird, das nimmermehr als Cacao angepriesen und verkauft werden darf.

Was unsern Glauben an den guten Glauben des Verfertigers, des Herrn Sauer, wankend gemacht hat, ist die kniffliche Art, mit der das Gesetz zu umgehen versucht wird. So lange er seine Mischung garnicht deklarierte, konnte man noch annehmen, er kenne die in der Cacaoindustrie gültige Verkehrsordnung nicht und er handle aus Unkenntnis. Als ihm aber die im Gordian erschienene erste Warnung zu Gesicht kam, legte er sich aufs Deklarieren. Aber wie wurde fortan der Zusatz von 50 Prozent Zucker und 10 Prozent Kartoffelmehl deklariert? In jede Büchse wurde eine rote Scheibe gelegt, auf deren Rückseite zu lesen war:

»Sauers Haematogen-Nähr-Cacao
1 Pfund 2,— Mk.
Fr. G. Sauer, Berlin C. 2, Neue Friedrichstr. 36,

enthält: Trockenes Haematogen, entölten Cacao, sowie »pflanzliche Nährstoffe« in Mischungs-Verhältnissen, die dem Geschmack und der Gesundheit am zuträglichsten sind. Fleisch und Blut bildend.

Gebrauchsanweisung: 1 Esslöffel voll Haematogen-Nähr-Cacao wird mit einem Esslöffel voll kaltem Wasser angerührt und unter stetem Umrühren ein Tassenkopf voll kochender Milch oder Wasser hinzugefügt. Der so bereitete Cacao ist äusserst wohlschmeckend und von sehr grossem Nährwert. Derselbe ist nicht nur ein sehr beliebtes und kräftiges Getränk für jede Familie, sondern vor allem Blutarmen und Nervösen, Magenkranken, schwächlichen Kindern als ganz vorzügliches Kräftigungsmittel zu empfehlen. Eine Tasse Haematogen-Nähr-Cacao nach obenstehender Vorschrift bereitet, entspricht 1 Esslöffel voll flüssigem Haematogen.

Rezept zu Chocoladencrême: 1 Messerspitze Vanillenzucker, 4 Esslöffel voll Haematogen-Nähr-Cacao, 1 Esslöffel voll Zucker, 1/2 Liter kalte Milch werden verrührt und alsdann unter Rühren einmal aufgekocht. Man erhält auf diese Weise die gesündeste Speise, welche selbst den kleinsten Kindern vorzüglich bekommt und grossartig schön schmeckt.«

Der Zucker ist verschwiegen; statt Kartoffelmehl wird „pflanzliche Nährstoffe" gesagt, die dem Geschmack und der Gesundheit am zuträglichsten sind. Fleisch und Blut bildend! —

Also nach diesem Vorbilde schreiben die deutschen Chocoladenfabrikanten auf Surrogatchocoladen mit Kartoffelmehlzusatz nicht mehr die ehrliche Deklaration, gesetzesgemäss: »Mit Zusatz von Kartoffelmehl«, sondern wir schreiben: mit Zusatz von pflanzlichen Nährstoffen — und kein Staatsanwalt kann uns etwas thun.

Es kommt aber noch besser.

Auf den Büchsenetiketten steht kein Wort, das den Käufer belehren könnte, er bekäme keinen Cacao, sondern ein Chocoladenmehl.

Der Text der Etikette lautet so:

»Haematogen-Nähr-Cacao
1 Pfund 2,— Mk., 1/2 Pfund 1,10 Mk.,
1/4 Pfund 60 Pfg.
Fr. G. Sauer, Berlin C. 2, Neue Friedrichstr. 36.

Gebrauchsanweisung: 1 Esslöffel voll Haematogen-Nähr-Cacao wird mit einem Esslöffel voll kaltem Wasser angerührt und unter stetem Umrühren ein Tassenkopf voll kochender Milch oder Wasser hinzugefügt. Der so bereitete Cacao ist äusserst wohlschmeckend und von sehr grossem Nährwert. Derselbe ist nicht nur ein sehr beliebtes und kräftiges Getränk für jede Familie, sondern vor allem Blutarmen und Nervösen, Magenkranken, schwächlichen Kindern, als ganz vorzügliches Kräftigungsmittel zu empfehlen. Eine Tasse Haematogen-Nähr-Cacao nach obenstehender Vorschrift bereitet, entspricht 1 Esslöffel voll flüssigem Haematogen.

Der letztere äussere Umschlag trägt überhaupt nur die Worte: Haematogen-Nähr-Cacao ½ Pfund 1,10 Mk. In Zeitungen wird stets nur von Haematogen-Nähr-Cacao gesprochen; die widerwärtigen Anpreisungen, dass dieses Gemisch ganz besonders für Blutarme und Bleichsüchtige bestimmt sei, fehlen natürlich selten.

Das schönste und der feinste Kniff aber ist auf den Beilagen zu finden, die man gratis bekommt. Darauf werden die Bestandteile wie folgt angegeben: „Trocknes Haematogen mit Zucker bereitet (daher süss und wohlschmeckend), reiner entölter Cacao, Kohlehydrate, Pflanzeneiweiss“. Die ganze Anweisung hat den folgenden Text:

»Sauer's Hämatogen-Nähr-Cacao
1 Pfund 2.— Mk., ½ Pfund 1,10 Mk., ¼ Pfund 0,60 Mk.
Bestandteile:
Trockenes Haematogen mit Zucker bereitet (daher süss und wohlschmeckend).
Reiner entölter Cacao.
Kohlehydrate. Pflanzeneiweiss.
Die Kraft des Fleisches und des Blutes sowie den Wohlgeschmack und den Nährwert des Cacao vereinigt in sich
Sauer's Haematogen-Nähr-Cacao.

Eine Tasse Haematogen-Nähr-Cacao nach untenstehender Vorschrift bereitet, enthält mehr Nährstoffe, als ein erwachsener Mensch an Fleisch und Gemüsen in einer Mahlzeit zu sich nehmen kann.

Gebrauchsanweisung:

1 Esslöffel voll Haematogen-Nähr-Cacao wird mit einem Esslöffel voll kaltem Wasser angerührt und unter stetem Umrühren ein Tassenkopf voll kochender Milch oder Wasser hinzugefügt.

Der so bereitete Cacao ist äusserst wohlschmeckend und von sehr grossem Nährwert. Derselbe ist nicht nur ein sehr beliebtes und kräftiges Getränk für jede Familie, sondern vor allem
Blutarmen und Nervösen, Magenkranken,
schwächlichen Kindern
als ganz vorzügliches Kräftigungsmittel zu empfehlen.

Eine Tasse Haematogen-Nähr-Cacao nach obenstehender Vorschrift bereitet, entspricht einem Esslöffel voll flüssigem Haematogen.

Rezept zu Chocoladen-Crême:

1 Messerspitze Vanillezucker, 4 Esslöffel voll Haematogen-Nähr-Cacao, 1 Esslöffel voll Zucker, ½ Liter kalte Milch werden verrührt und alsdann unter Rühren einmal aufgekocht. Man erhält auf diese Weise die gesündeste Speise, welche selbst den kleinsten Kindern vorzüglich bekommt und grossartig schön schmeckt.

Fabrik:
Berlin C. 2. Neue Friedrichstrasse 36.
Fr. G. Sauer.«

Das ist doch ein ganz prachtvoller Kniff: Der hohe Zuckerzusatz wird als notwendig zur Bereitung des trockenen Haematogens entschuldigt und die pflanzlichen Nährstoffe, nämlich die verbilligenden Zusätze von Zucker und Kartoffelmehl werden als Kohlehydrate und Pflanzeneiweiss erklärt.

Da aber diese Kniffe denn doch allzu durchsichtig sind, warnen wir davor, nach Sauer'schen Vorbildern nun überall dasselbe zu thun, das heisst Cacaopulver, Zucker und Kartoffelmehl miteinander zu vermischen und das ganze dann als Cacao mit Kohlehydrate und pflanzlichen Nährstoffen zu verkaufen.

Wie das Berliner Gericht dazu hat kommen können, den Antrag des Staatsanwalts auf Bestrafung mit 300 Mk., abzulehnen und den Urheber dieses Falles frei ausgehen zu lassen, wissen und verstehen wir nicht. Anscheinend ist kein Sachverständiger aus unserm Fache vernommen worden, wie es in solchen Fällen doch stets sein müsste und ein recht geschickter Verteidiger hat es verstanden, den Fall so zu wenden, dass auch die Richter, wie wir anfangs, an den guten Glauben des Herrn Sauer geglaubt haben. Würden sie aber die Konsequenzen ziehen, so würden sie vor den Folgen dieses Urteils erschrecken müssen.

Eine Kölner Firma macht zum Preise von 2,50 Mk. seit Jahren einen Eichel-Cacao aus reinem Cacao und Eichelextrakt. Eine andere Kölner Firma macht aus dem Lahmann'schen Nährsalz und aus reinem Cacao einen Nährsalz-Cacao. Eine dritte macht aus Tropon und reinem Cacao einen Tropon-Cacao. Eine vierte macht einen Eisen-Cacao. Und so weiter. Jeder einzelne hat das Bestreben, ein gutes und reines und richtig deklariertes Nahrungsmittel zu liefern.

Geht nun aber das Berliner Urteil in Rechtskraft über — woran zunächst nicht geglaubt werden soll — so kann derselbe findige Herr Sauer wie er's mit dem Rufe des Haematogen begonnen hat, den Ruf des Lahmann'schen Nährsalz-Cacaos benutzen und eine Mischung aus 30 Prozent Cacao, 10 Prozent Kartoffelmehl, 50 Prozent Zucker und ein paar Löffel voll Nährsalz als Sauer's Nährsalz-Cacao in den Verkehr bringen. Und das sollte kein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz und kein Schlag ins Gesicht der geschäftlichen Moral sein?

Wir halten es dafür, trotz dem Berliner Urteil, und wir können nach diesen Erfahrungen nicht mehr auf den guten Glauben des Herrn Sauer bauen.

In einem Briefe vom 14. März schreibt Herr Sauer an den Gordian, dass der in seinem Präparat befindliche Zucker nur ein Geschmacks-Korrigenz für das trockene Haematogen bildet. Als wir das lasen, da wurden wir erst misstrauisch. Der Mann wollte uns weiss machen, er brauche 52 bis 55 Pfund Zucker, um den Geschmack von 3 bis 4 Pfund Haematogen zu korrigieren. Dass er sich denn doch Dümmere für solche Erklärungen aussuchen muss, als gerade uns, ist ihm wohl inzwischen eingefallen. Aber man sieht doch aus dem Versuch sich auszureden, dass ihm schon damals das böse Gewissen geschlagen hat.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 23. Juli 1901.

Aus London wird unterm 23. Juli wie folgt berichtet:

Die allgemeine Marktlage blieb während der letzten 14 Tage eine sehr matte. Das Hauptinteresse erregte ein kolossaler Brand in den »West India Docks« zu London, welcher am 13. Juli ausbrach und einen beträchtlichen Teil Cacaobohnen vernichtete. Verbrannt sind 13 000 Ballen. Dies belebte aber keineswegs die flaue Lage des Marktes und in den Auktionen am 16. Juli zeigte man kein grosses Interesse, während ausserdem auch keine Spekulationskäufe gemacht wurden. Preise mit Ausnahme von Trinidad, welche Sorte um 1 sh pro cwt. sank, änderten sich wenig. Die Preise für schwimmende Arribas und Bahias sind weichend und beinahe wie Loco-Werte. Am 23. Juli fand die angekündigte Auktion nicht statt. Für diese Woche sind 6500 Ballen zur Auktion angemeldet.

Trinidad. 750 Ballen wurden zu 62 Mk. bis 71 Mk. verkauft. Der Londoner Lagerbestand war 23 669 Ballen gegen 33 972 Ballen in 1900 und 27 552 Ballen in 1899.

Grenada. Der Verkauf war 350 Ballen fair common zu 61 Mk. pro 50 Kilo. Das London-Lager war 13 577 Ballen gegen 15 127 Ballen in 1900 und 20 639 in 1899.

Jamaica. 212 Ballen zu 59—65 Mk.

St. Vincent. 23 Ballen zu 59—68 Mk.

Ceylon. Es wurden verkauft 150 Ballen klein bis fair native zu 55—60 Mk.

Costa Rica. 94 Sack zu 63—65 Mk.

Columbian. 176 Sack zu 71 Mk.

Guayaquil. Verkauft wurden 1000 Ballen dunkel gräulich Caraquez zu 68 Mk., gut rot zu 70 Mk. und gut rot Arriba zu 76—77 Mk. pro 50 Kilo. Das Londoner Lager war 31 229 Ballen gegen 16 978 Ballen in 1900 und 25 375 Ballen in 1899.

Die Anfuhren in der letzten Woche in London waren gross, aber doch 1457 Ballen weniger als zur selben Zeit im vorigen Jahre; die Abladungen waren klein und zeigten im Verhältnis zu 1900 eine Verminderung von 1405 Ballen. Der Lagerbestand, der in dieser Woche um 2803 Ballen gestiegen ist, zeigte ein Plus von 21 421 Ballen gegen das Vorjahr.

Die Cacao-Statistik der mit dem 20. Juli endende Woche stellt sich in London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	969	103	24	23669
Grenada	783	153	60	13577
Andere West-Ind.	535	17	48	5653
Ceylon u. Java	377	133	29	17697
Guayaquil	975	152	452	31229
Brasilien u. Bahia	57	20	40	4795
Afrika	31	—	—	4478
Andere Ausländ.	514	158	49	8988
zusammen	4241	736	702	110086
gegen dieselbe Woche 1900	5698	1309	1534	88665

Im folgenden führen wir die offiziellen französischen Berichte an und zwar jedesmal für die ersten sechs Monate jeden Jahres:

		Import	Konsum	Export	Stock in Frankreich 30. Juni
1901	tons	18220	8362	8463	11225
1900	»	17466	8522	8855	12572
1899	»	22628	8386	9005	13786
1898	»	19152	8510	6061	9774
1897	»	12140	7635	5100	14893
1896	»	13010	7405	5175	16263

Jahres-Uebersicht (1. Juni—31. Mai)

Konsum		1900/1	1899/1900	1898/99	1897/98
England	tons	18453	16029	15329	12728
Deutschland	»	18159	19278	17323	15939
Frankreich	»	16908	17669	17339	16240
Holland	»	13565	14938	13626	14164
Spanien	»	4019	5250	5147	4652
Oesterreich	»	1496	1518	1218	1200
Total	tons	72600	74682	69982	64923

Monat Mai

		1901	1900	1899	1898
England	tons	1054	1458	1453	1113
Deutschland	»	1398	1501	1055	961
Frankreich	»	1485	1440	1360	1159
Holland	»	1658	580	644	642
Spanien	»	511	295	425	661
Oesterreich	»	130	143	124	94
Total	tons	6236	5417	5061	4630

Ferner bringen wir nachstehend noch eine Vergleichstabelle der früheren Preise für

	1901	1900	1899	1898	1897
pro 50 Kilo	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
Trinidad	68—72	74—79	64—66	75	49—50
Grenada	61-66½	71-72½	58—63	71—75	58-60¼
Ceylon	60—78	72½-88	65—85	70—73	61—75
Guayaquil,					
Sommer-Arriba	75-78½	79—82	70—72	85—87	63—65
Machala u. s. w.	68—71	75—78	67-68½	78—80	53—55

London, den 3. August 1901.

Aus London wird unterm 3. ds. berichtet, dass die erste Auktion seit 14 Tagen am 30. Juli stattfand, einen Bestand von 8536 Ballen aufwies und zwar 5692 Ballen Kolonial- und 2844 Ballen andere Ware. Eine langsame Frage machte sich durchweg geltend, und nur 3035 Ballen wurden zu unregelmässigen Preisen verkauft. Trinidad wich nur 1 shilling. Grenada brachte ungefähr frühere Werte. Jamaica war genau 1 shilling niedriger. Guayaquil, Arriba brachten volle Preise. Afrikaner war 1 sh billiger. Ceylon hatte ein paar gute Gebote und wurde beinahe alles eingekauft. — Die nächste Auktion findet am Dienstag, den 13. ds. statt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 30 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	97699	105382	61546	57858	18209	25209	62368	60546	63410
Auslandsware	57877	40403	34601	39298	19936	15861	49500	29746	50984

Port of Spain, den 18. Juli 1901.

Das Wetter, wovon wir in unserem letzten Berichte sprachen, war auch in diesen 14 Tagen so geblieben. Im allgemeinen zeigen die Berichte, welche von den Plantagen kommen, dass die Ernte, welche nunmehr ihrem Ende zugeht, sich als normal ergeben wird. In Rücksicht auf die aus London gekabelten wenig festen Berichte sind unsere Kurse noch gefallen und die kleine Ausfuhr am Markte wurde durch Manipulationen auf folgenden Preisen gehalten:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,—
Guter roter	» 14,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 6271 Sack nach Europa und 4478 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3687 Sack für Europa und nichts für die Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	97 664	Sack
1900	122 377	»
1899	130 743	»
1898	96 845	»
1897	91 034	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	32 175	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	30 966	»	»	»	»	»
1899	32 801	»	»	»	»	»
1898	20 985	»	»	»	»	»
1897	30 275	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 6. August 1901.

Heute fand in Amsterdam die Auktion über 45 000 Kilo Van Houten's Butter
3 000 » Nebenmarken
statt.

Dazu wurden noch 5000 Kilo deutsche Butter ohne Marke vorgeführt.

Van Houten's Butter erzielte einen Durchschnittspreis von 83,40 c pro ½ Kilo.

Die Nebenmarken brachten 83 c pro ½ Kilo, während die vorgebrachten 5000 Kilo deutscher Butter — namenlos — unverkauft blieben und vom Verkäufer zurückgezogen werden mussten.

Wir haben also — gegen den Juli — einen Rückgang von fast 4 c pro ½ Kilo zu melden; dieser ist nicht unerwartet gekommen und ist aus verschiedenen Ursachen zu erklären, worunter die abnorm grosse Hitze in fast allen Ländern nicht vergessen werden darf. In Amerika hat wochenlang der Versand von Chocoladen vollständig brach gelegen; die Temperatur war Tag und Nacht höher als der Schmelzpunkt der Cacaobutter; es musste also die Chocoladenware in den

Bahnkisten sowohl als in den Lägern und Läden der Händler auseinanderlaufen. In England ist's fast ebenso schlimm gewesen und auch auf dem Kontinent hat, so schön lachender Sonnenschein und warmes trocknes Wetter auch ist, der Konsum von Cacaofabrikaten sehr unter den drei Monat langen Hundstagen gelitten.

Amerika fehlte deshalb in Amsterdam mit festen Herbstordres gar sehr; in England verhalten sich die Käufer ebenfalls abwartend; seit dort mehrere grosse neue Fabriken entstanden sind, die zusammen monatlich 40 bis 60 Tons Cacaobutter neben Cadbury fabrizieren, ist der Londoner Auktionspreis allein nicht mehr maassgebend. Frankreich versorgt sich fast schon ganz mit Cacaobutter aus eigener Produktion, Belgien und Schweiz, Oesterreich und Russland wachsen nicht im Butterkonsum so, dass diese Ausfälle unbemerkbar blieben. Deutschland hat in den ersten sechs Monaten schon fast noch einmal soviel Cacaobutter über die Grenze gebracht, als im vorigen Jahre, nämlich bis Ende Juni

schon	421 700 Kilo		
gegen	271 200 »	Januar bis Juni	1900,
	124 400 »	» » »	1899,
	130 800 »	» » »	1898.

Die deutsche Ausfuhr betrug also, seit Anfang des Jahres, durchschnittlich 70 000 Kilo pro Monat. — Steigende Produktionsmengen und schleppender Abzug aus irgend welchen Gründen sind daher in dieser Auktion in dem erfolgten Preisrückgang zum Ausdruck gekommen.

Für deutsche Export-Cacaobutter aus edlen Cacaosorten, wie Arriba, ff. Trinidad u. s. w. gilt heute ein Exportpreis von 280—285 Mk., für Butter aus Mittelsorten, aus Bahia, Thomé, Samana, ist ein Preis von 275—278 Mk. angebracht. Verzollte Butter steht für den Monat August danach auf 317—320 Mk. bei I. und auf 312—315 Mk. bei II. Qualität. Die Amsterdamer Firma H. offerierte allerdings schon sechs Tage vor der Augustauktion prima prima Butter ab deutschem Lager zu 310 Mk. pro 100 Kilo verzollt, 3 Monat Tratte; man hält aber die von dieser Seite kommenden Offerten selten für ernst, besonders dann nicht, wenn sie sich an die Butterverkäufer damit wendet.



Allerlei.

Ueber die neue englische Zuckersteuer lesen wir in einer englischen Fachschrift etwa folgendes:

Der Finanzminister hat also seine Hand auf Zucker gelegt und alles Protestieren wird nutzlos sein, denn die Steuer werden wir nicht wieder los; sie ist gekommen um zu bleiben. Es ist nutzlos, jetzt über den Wert oder Unwert des Schrittes der Regierung zu disputieren; der Zuckerhandel kann nur noch versuchen, die dadurch entstehende Last auf die richtigen Schultern zu legen. In voriger Woche hielt die Confectioner's Association eine Versammlung ab, um über die zu unternehmenden Schritte zu verhandeln, und wenn auch über die Preise noch nichts definitives geäussert wurde, so war man sich doch darüber einig, dass die neue Steuer vom Konsumenten getragen werden müsse. Die Versammlung that aber doch noch etwas mehr als dieses, denn sie beleuchtete schon den wahrscheinlichen Schaden, den die neue Taxe auf den Handel ausüben wird. Herr Michael Hicks-Black meint, dass die neue Steuer in keiner Weise den Zuckerhandel schmälern wird. Wir wünschten, dass wir diese optimistische Meinung mit ihm teilen könnten, jedoch alle Branchekundigen wissen, wie scharf die Preise schon zugeschnitten sind und wie wenig Hoffnung vorhanden ist, auf dem Weltmarkt nun noch so konkurrenzfähig zu bleiben, wie wir es zur Zeit des billigen Zuckers waren. Noch kürzlich bemerkte eine amerikanische Fachschrift in betreff der neuen Zuckersteuer, dass die höheren Zuckerpreise den englischen Firmen viele Nachteile bringen, dagegen den Amerikanern den Markt eröffnen werden, und fügte hinzu, dass selbst mit einem Bruchteil eines Cents mehr zu ihren Gunsten der Export nach Grossbritannien leicht verdoppelt oder verdreifacht werden könne. Dass den britischen Zuckerwarenfabrikanten der Wettbewerb von nun an erschwert sein wird, scheint vom Finanzminister nicht berücksichtigt worden zu sein. Es ist mehr wie schade, dass eine Industrie, welche in verhältnismässig wenigen Jahren einen so bedeutenden Umfang angenommen hat, nun eines unbedeutenden Mehrertrages an Steuern wegen, eine solche Schädigung erfahren soll. Ein sich z. B. aus der Zuckerbesteuerung pro Jahr ergebender Ertrag wird gerade genügen, um den Krieg in Südafrika für eine Woche zu finanzieren, ein so klägliches Resultat, das doch kaum der Mühe wert ist. Der Finanzminister hält eine Zuckersteuer von 1 halfpenny pro 1 engl. lb. zwar für unbedeutend, dagegen hat Herr Matthiesen klar dargelegt, dass die Steuer bis an 7 sh pro 112 lbs. herankommen wird, was den Zuckerkonsumenten bald klar werden würde. Die Hauptsache des Fabrikanten ist, zu erwägen, welcher Zuschlag zu den heutigen Preisen die künftig entstehenden Mehrkosten decken wird. In diesem Punkte herrschte zwar keine vollkommene Einigkeit, jedoch war man sich allgemein darüber einig, dass die Preiserhöhung für die fertigen Fabrikate nicht weniger als 5 sh betragen dürfe. Noch eine andere mit der Steuer in Verbindung stehende Thatsache wurde in der Versammlung vorgebracht, nämlich dass alle in England importierten Zucker enthaltenden Waren den proportionellen Zoll entrichten müssten. Wenn unser eigenes Volk die Kosten für Krieg und andere nationale Ausgaben aufbringen muss, muss die Regierung dafür Sorge tragen, dass unsere Möglichkeiten, die Steuer aufzubringen, nicht behindert werden, sodass wir auf unserem eigenen Markte unterboten

werden können. Wie wir mit unseren exportierten Zuckerwaren fahren werden, ist eine andere Sache. Welche grosse Konkurrenzgefahr droht schon unserem einheimischen Markte, wenn wir alle Anlagen und Einrichtungen, die jetzt zur Fabrikation von Exportwaren benutzt werden, von nun an zur Fabrikation von Konsumware benutzen sollen. Wenn der Gewinn auf Zuckerwaren gross wäre, könnte man sich die Steuer allenfalls gefallen lassen, aber die Preise sind nun einmal schon derartig scharf beschnitten, dass jede weitere Schmälerung des Gewinnes den buchstäblichen Ruin bedeuten würde. Wir können nur hoffen, dass die Industrie sich auf der erreichten Höhe halten möge, denn eine weitere Ausdehnung ist von nun an zur Unmöglichkeit geworden.

Zucker als Volksnahrungsmittel. In einer angesehenen medizinischen Zeitschrift »The British medical journal« (vom 27. April d. J.) findet sich eine Abhandlung von einem Londoner Arzte über den Wert des Zuckers als Volksnahrungsmittel. Der Verfasser stellt die statistischen Ermittelungen über den Zuckerverbrauch pro Kopf der Bevölkerung in den verschiedenen Ländern zusammen. Danach stehen Grossbritannien und die Vereinigten Staaten bei weitem an der Spitze, dann folgen Dänemark und die Schweiz mit nur wenig mehr als die Hälfte, darauf Frankreich, Deutschland und die Niederlande mit fast nur einem Drittel des Verbrauchs der erstgenannten Länder, und zuletzt stehen Oesterreich, Russland, Spanien und Italien mit ganz geringem Zuckerverbrauch. Diesem hohen Zuckerverbrauch der Engländer und Amerikaner, die er geradezu als »zuckeressende Rasse« bezeichnet, will der Verfasser nun die Energie und Leistungsfähigkeit dieser Völker zuschreiben und führt dabei eine Stelle aus dem »Spectator« über den Unterschied des russischen und angelsächsischen Volkscharakters an, wo es ungefähr heisst: »Der Russe hat zwar Energie, aber nicht von der echten westlichen Art, die über jedes Hindernis hinweggeht und nicht eher ruht, als bis man auf der anderen Seite des Hindernisses ist. Die Energie des Russen ist die eines mangelhaft ernährten Mannes, der zwar nicht ruht und rastet, aber auch leicht zu Grunde geht, ehe er sein Werk vollendet hat.« Auch die Buren sollen, wie der Verfasser hinzufügt, viel Zucker geniessen, ihre Kaffeetassen ganz mit Zucker auffüllen. —

Tausende wissen noch nicht, welchen Schatz an Kraft sie ihrem Körper durch den Genuss von Zucker zuführen können. Es ist daher mit Freude zu begrüssen, dass Herr Direktor Dr. W. Berkefeld (Reinstedt in Anhalt) sich der Mühe unterzog, unter dem Titel »Die Unhaltbarkeit der Vorurteile gegen den Zuckergenuss. Ein Mahnwort an alle vorurteilsfreien Menschen« ein Schriftchen zu verfassen, das in allgemein verständlicher Weise an der Hand unwiderlegbarer Thatsachen schildert, welche Bedeutung dem Zucker als Nahrungsmittel, insbesondere auch als Krankenkost, zukommt.

Aus **Russland** wird berichtet:

Laut Zirkulars des Zolldepartements vom 7. März 1901, Nr. 4763, hat die Sektion für Gewerbe das Zolldepartement benachrichtigt, dass kraft der bestehenden Handelsverträge mit den verschiedenen fremden Staaten, die durch das Zirkular des Departements vom 8. November v. Js, Nr. 23 592[1]), den französischen Handlungsreisenden gewährte Vergünstigung der Rückvergütung der für Warenmuster hinterlegten Zollkaution innerhalb Jahresfrist auch auf die Staatsangehörigen der übrigen das Recht der Meistbegünstigung geniessenden Länder Anwendung zu finden hat.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Eingedickte Farben
für Vacuum-Kocherei
ausserordentlich
zweckentsprechend.

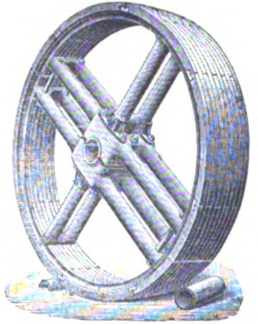


Lakritzen-Präparate
Cachou u. Salmiaktabletten
in vorzüglichen Qualitäten.



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben.
50 % Ersparniss bei Kraft-übertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger

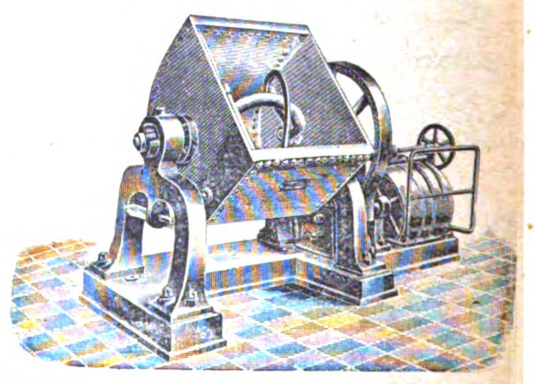
Dresden, Sachsenplatz

Peter Küpper, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.

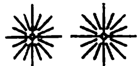


Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

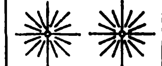
Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.



Eingezahltes Kapital 6000000 Frcs.

Sitz: **LYON,** 8 Quai de Retz.

Vanillin Monnet

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack,** und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**

Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.



Patent.

Luftdichter Verschluss für Mustergläser

Nachahmungen werden strafrechtlich verfolgt. aus Weiss- und Roth-Gummi Patente in allen Ländern.

für Bonbons • trockene Farben, Syrup u. andere dick- und dünnflüssige Substanzen. •

Nach all den vergeblichen Versuchen, die Mustergläschen luftdicht zu verschliessen, bringe ich Ihnen heute **einen eleganten, sauberen Patent-Verschluss** aus Gummi, der **absolut luftdicht** und somit **der einzig vollkommene und allein brauchbare Verschluss für die Bonbon-Mustergläser ist.**

Die Verschlüsse passen für alle Mustergläser u. in alle Musterkoffer.

Kein Absterben der Bonbons mehr!

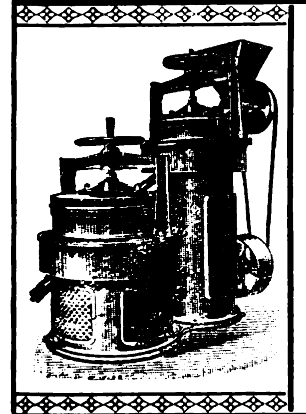
Hochelegantes Aussehen! Einmalige Anschaffung! Keine Abnutzung!

Bei Bestellungen erbitte den Durchmesser der Mustergläser **in** Millimetern.

Preis per 100 Stück Mark 12.— franco und inclusive.

D. R.-P. Nr. 109911.

Robert Schultze, Wilhelmshaven.



J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden

liefert als Specialität:

Maschinen für Chocolade- und Zuckerwaarenfabrikation, eiserne Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare eiserne Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten m. Wrasenheizung durch Gas- o. Petroleumgasapparate, Klopftische einfach u. dreifach, Mandelreibmaschinen 2 u. 3-walzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Drageémaschinen, Cacaomühlen ein-, zwei- und dreifach etc., sowie Dampfkochereien, Einrichtung für Konservenfabriken, Dampf-Knet- und Mischmaschinen.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik

HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.

Inhalt dieser Nummer:

Der neue Zolltarif.

Zu unseren Ausführungen über den neuen Zolltarif schreibt uns eine grosse deutsche Cacao- und Chocoladenfabrik, dass sie bereits im März d. J. sowohl an das Reichsschatzamt, wie an die Mitglieder des Bundesrats und des Reichstages eine Eingabe gemacht habe, die sich mit unseren Ausführungen deckt. Sie bestellte bei uns 460 Exemplare des Gordian Nr. 151, um diese mit einem Begleitschreiben versehen, aufs neue an die maassgebenden Stellen gelangen zu lassen.

Wir haben die Erlaubnis erhalten, diese März-Eingabe im Gordian abdrucken zu dürfen und thun das hiermit.

Die Eingabe lautet wörtlich:

An die Mitglieder eines hohen Reichstages zu Berlin.

Wir beehren uns, in der Anlage Abdruck einer Eingabe ergebenst zu überreichen, welche wir sowohl an das Reichsamt des Innern wie an das Reichsschatzamt und an die Mitglieder des Bundesrates gelangen liessen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Nachdem bereits eine Anzahl deutscher Cacao- und Chocoladefabrikanten zu Eingaben an das Hohe Reichsamt des Innern sowie an den Hohen Bundesrat geschritten sind, gestattet sich die ergebenst unterfertigte Firma, welche für sich allein etwa den 25 Teil der Cacaobohnen-Einfuhr Deutschlands verarbeitet, zu der Frage der künftigen Festsetzung des Zolles auf Rohcacao ebenfalls Stellung zu nehmen.

Wir vertreten durchaus den Standpunkt, welchen das in Hamburg erscheinende Fachblatt »Gordian, Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige« in Nr. 139 vom 5. Februar 1901 eingenommen und begründet hat, indem es ausführt:

»Die deutsche Cacao- und Chocoladen-Industrie hat im verflossenen Jahre 1900 19 254 200 Kilo rohe Cacaobohnen über die deutsche Zollgrenze genommen und hat diese zu Cacaofabrikaten aller Art verwandelt. Der Preis dieser 19 254 200 Kilo Cacaobohnen, den das deutsche Volk an die Produktionsländer gezahlt hat, war 26 378 000 Mark. Vor zwanzig Jahren, im Jahre 1881, wurden nur 2 460 000 Kilo Cacaobohnen im Werte von 3 014 000 Mark über die deutsche Zollgrenze gebracht. — Da die rohen Cacaobohnen einer Eingangssteuer in Höhe von 35 Mark pro 100 Kilo unterliegen, so ergiebt sich, dass Herr Miquel im Jahre 1900 aus den Taschen der Cacaotrinker und Chocoladenesser 6 738 970 Mark bekommen hat, während sein Vorgänger vor 20 Jahren nur 861 000 Mark einstreichen durfte.

Welch ein Unterschied! Welch eine vergrösserte Ausbeute für den Staatssäckel!

Verständlich und verständig zugleich ist, angesichts einer so in die Höhe gewachsenen Besteuerung eines einzigen Nahrungsmittels, dass von vielen Seiten aus verlangt wird, es solle die Eingangssteuer von 35 Mark auf 20 Mark pro 100 Kilo ermässigt werden. Wir sprechen absichtlich nicht von Eingangs*zöllen*, sondern von Eingangs*steuer*, damit man die für den Rohcacao erhobenen Beträge als wirkliche Abgaben, als wirkliche indirekte Staatssteuer empfindet und sie nicht unter die Rubrik der nötigen Eingangszölle, die als Schutzzölle gedacht und vom Auslande in vielen Fällen zu tragen sind, verstaut werden. Und welch eine Zunahme an Arbeit, die im Jahre 1900 bei der Verarbeitung von 19 254 200 Kilo Cacaobohnen gegenüber 1881 bei 2 460 000 Kilo gethan werden wollte! Ein Quantum von 2,5 Millionen Kilo Bohnen wird heute fast allein im Hamburger Bezirk von den hier bestehenden Fabriken verarbeitet. Und vor 20 Jahren genügte dieses Quantum, um sämtliche damals bestehenden deutschen Cacao- und *Chocoladenfabriken zu beschäftigen.*

Ist nun das deutsche Volk in den letzten 20 Jahren soviel naschhafter geworden, dass eine solch enorme Zunahme des Cacaokonsums stattfinden konnte? Ist es soviel wohlhabender geworden, dass es heute soviel mehr Geld übrig hat für die Dinge des feineren Genusses, als es vor 20 Jahren hatte? Oder ist das deutsche Volk, sind Männlein, Weiblein, Kindlein verschwenderischer geworden, als sie früher waren und sein durften? Nein, das deutsche Volk ist klüger und verständiger geworden: wenn man will, kann man sogar aus diesen Zahlen ein grösseres Maass wirtschaftlicher Sparsamkeit herauslesen. Das deutsche Volk hat in diesen 20 Jahren den Wert des Cacaos als Nahrungsmittel kennen und schätzen gelernt und hat sich von den Konkurrenten des Cacaos, dem Kaffee und Thee abgewendet. Denn in gar keinem Verhältnis zu der Gebrauchszunahme in Cacao steht die Zunahme in Kaffee und Thee.

Der durchschnittliche Jahresverbrauch von Kaffee war im Jahre 1881 110 907 000 Kilo und
» » 1900 160 826 100 »

Der Verbrauch ist in den letzten 20 Jahren also um 45 Prozent gestiegen.

Der durchschnittliche Jahresverbrauch von Thee war im Jahre 1881 1 564 000 Kilo und
» » 1900 3 053 500 »

Der Verbrauch ist in den letzten 20 Jahren also um 95 Prozent gestiegen.

Der durchschnittliche Jahresverbrauch aber von Cacao war im Jahre 1881 2 460 000 Kilo und
» » 1900 19 254 000 »

Der Cacaoverbrauch ist also in den letzten 20 Jahren um 682 Prozent gestiegen!

Also Kaffee um 45 Prozent
» Thee » 95 »
» Cacao » 682 »

Das spricht zu Gunsten des Cacaos mehr als alle seine Freunde sprechen können.« —

* * *

Die gewaltige Zunahme des Cacaoverbrauches, und insbesondere der vermehrte Konsum von Cacaopulver, dem sogenannten »entölten Cacao«, ist in hygienischer wie in volkswirtschaftlicher Hinsicht von grösster Tragweite: Vom Standpunkt des Hygienikers aus ist es mit Freuden zu begrüssen, dass weite Kreise unseres deutschen Volkes, insbesondere auch die arbeitende Bevölkerung, den von der Wissenschaft längst festgestellten und betonten hohen Nährwert des Cacaos erkannt haben, und dass demzufolge der Cacao sich mehr und mehr auf dem Frühstückstisch als unentbehrliches Morgengetränk, sowie in der Kinderernährung einbürgert!

Kaffee und Thee sind Reizmittel und als solche vielfach nur Vorläufer des Alkohols, zu dem man zu greifen pflegt, wenn die Magennerven durch einen zu ausgiebigen Genuss eines »starken« Aufgusses dieser Getränke abgestumpft sind.

Einen Nährwert besitzen diese Aufgussgetränke nicht.

In volkswirtschaftlicher Hinsicht erscheint es von grösster Tragweite, dass durch die Cacao-Industrie in etwa 250 Fabriken vielen Tausenden von Personen dauernde Arbeit geboten wird, das Arbeiterpersonal der deutschen Cacao- und Chocoladefabriken dürfte sich auf rund 25 000 Köpfe belaufen. Je grösser aber die deutsche Cacaoindustrie wird, um so reichlichere Beschäftigung bietet sie denjenigen deutschen Maschinenfabriken, welche die zur Verarbeitung nötigen maschinellen Einrichtungen, welche fast ausschliesslich in Deutschland erzeugt werden, herstellen, um so grössere Aufträge kann sie den deutschen Kartonnagen-, Blechformen-, Blech-Emballagen- und Kistenfabriken bieten.

Steht hiernach die hohe hygienische und volkswirtschaftliche Bedeutung der Cacaoindustrie fest, so ist das Missverhältnis in der noch heute bestehenden Besteuerung der drei genannten ausländischen Produkte, Kaffee, Thee und Cacao um so befremdlicher.

Ein Pfund gebrannten Kaffees ist mit 25 Pfg. Zoll belastet, da man aus einem Pfund Kaffee durchschnittlich 100 Achtelliter Tassen gewinnt, so ruht auf einer Tasse Kaffee ein Zoll von 0,25 Pfg.; aus einem Pfund Thee, welches 50 Pfg. Zoll kostet, bereitet man durchschnittlich 250 Achtelliter Tassen Thee, mithin wird mit dieser Tasse Thee eine Zollabgabe von 0,20 Pfg. geleistet. Zu einem Pfund entölten Cacaos gehören zwei Pfund Rohbohnen, wie jeder Fachmann weiss, und diese zwei Pfund Rohcacao kosten 35 Pfg. Zoll. Bei der Bereitung von Cacaogetränk verwendet man durchschnittlich 5 Gramm Cacaopulver zu einer Achtelliter Tasse, ein Pfund ergiebt mithin 100 Tassen, also entrichtet der Cacaotrinker mit jeder Tasse seines Getränkes 0,35 Pfg. Zoll.

Also es ruht auf:

1 Tasse	Thee	0,20	Pfg. Steuer,
1 »	Kaffee	0,25	» »
1 »	Cacao	0,35	» »

In Wirklichkeit beträgt die Abgabe aber noch mehr, da man zumeist zu einer Tasse Cacao 7—8 ja 10 Gramm Pulver nimmt. Bei einem Zollsatz von 20 Mark pro 100 Kilo, würden 2 Pfund Rohcacao, d. h. 1 Pfund Cacaopulver, mit 20 Pfg., die Tasse also mit 0,20 Pfg. Abgabe genau wie Thee belastet sein.

Der Zollsatz von 35 Mark pro 100 Kilo Rohcacao ist zu einer Zeit festgesetzt worden, als Cacao noch allgemein als Luxusgetränk galt: in den letzten 20 Jahren hat sich aber die Einfuhr von Rohcacao, rund gerechnet, verzehnfacht, ausserdem sind aber von Jahr zu Jahr grössere Mengen ausländischen Fabrikates nach Deutschland eingeführt worden, und der wirkliche Cacaoverbrauch hat sich unter Berücksichtigung dieser ausländischen Fabrikate in den letzten 20 Jahren um weit über 1000 Prozent gehoben.

Angesichts dieser Thatsachen lässt sich die dringende Notwendigkeit, durch eine den heutigen Bedürfnissen entsprechende Herabsetzung des Cacaobohnenzolles um mindestens 15 Mark pro 100 Kilo, also von 35 Mark auf 20 Mark pro 100 Kilo, nicht mehr von der Hand weisen. Insbesondere ist die Thatsache bemerkenswert, dass Holland, dessen Cacaofabriken als die schlimmsten Feinde der deutschen Cacaoindustrie zu bezeichnen sind, einen Zoll auf Rohcacao nicht hat; da zu einem Pfund Cacao, wie gesagt, 2 Pfund Rohcacao gehören und diese 35 Pfg. Zoll kosten, so wird der deutsche Schutzzoll von 40 Pfg. pro Pfund Cacaopulver durch die in Holland bestehende Zollfreiheit paralisiert.

Daraus ergiebt sich von selbst die unbedingte Notwendigkeit, dass, wenn der Zoll auf Rohbohnen nicht ermässigt werden sollte, der Zoll auf fertige Cacaofabrikate, die aus dem Auslande eingeführt werden, auf mindestens 120 Mark pro 100 Kilo gegen jetzt 80 Mk. pro 100 Kilo festgesetzt werden müsste, um die Erziehung der deutschen Konsumenten zum Verbrauch des einheimischen, übrigens auch besseren Fabrikats, welche jetzt lediglich auf dem schwierigen und kostspieligen Wege der Propaganda seitens der Fabrikanten geschehen kann, durch Hilfe des Staates zu erleichtern.

Sollte dagegen, wie wir hoffen, die Hohe Reichsregierung die Herabsetzung des Cacaobohnenzolles auf 20 Mark pro 100 Kilo vornehmen, so müsste der jetzige Einfuhrzollsatz, 80 Mark pro 100 Kilo, auf ausländische Fabrikate unbedingt bestehen bleiben, während der Einfuhrzoll für Cacaobutter entsprechend dem Zoll auf Cacaobohnen um 15 Mark pro 100 Kilo, also von 45 Mark auf 30 Mark pro 100 Kilo, herabgesetzt werden könnte, da sich eine Differenz von 10 Mark zwischen dem Eingangszoll für Rohbohnen (jetzt 35 Mark) und Cacaobutter (jetzt 45 Mark) als ein genügender Zollschutz erwiesen hat.

Würde der bestehende Schutzzoll, richtiger Erziehungszoll, entsprechend dem Rohbohnenzoll ermässigt, dann wäre die Lage der deutschen Cacao-Industrie nicht nur nicht gebessert, sondern sogar noch wesentlich verschlechtert, denn die ausländischen Fabrikate würden dann billiger eingeführt werden können und würden in Deutschland demzufolge unter den besser situierten Bevölkerungsklassen, welche die ausländischen Marken zu bevorzugen pflegen, noch mehr Käufer finden als jetzt.

Das Bedenken, dahin zielend, dass bei Herabsetzung des Rohbohnenzolles und Beibehaltung des jetzigen Einfuhrzolles auf fertige ausländische Fabrikate die holländischen Fabriken zur Errichtung eigener Etablissements in Deutschland schreiten könnten, entbehrt in Wirklichkeit der Berechtigung; erstlich würde die Nation in ihrer Gesamtheit nur einen Vorteil davon haben können, wenn das bisher eingeführte Quantum (allein ca. 800 000 Kilo Cacaopulver jährlich) in Deutschland mit deutschen Arbeitskräften zur Herstellung gelangte, und zweitens würde gerade in diesem Falle den deutschen Fabrikanten die Möglichkeit gegeben sein, durch sachgemässe Aufklärungen und eventuelle Anwendung des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes die in Deutschland bestehende Liebhaberei für die Bezeichnung »holländisches Cacaopulver« zu beseitigen:

Die in Deutschland befindlichen, von Ausländern errichteten Fabriken dürften selbstverständlich kein »holländisches« Cacaopulver anbieten.

Endlich scheint es geboten, auf die beginnenden Zeiten des wirtschaftlichen Niederganges hinzuweisen, in denen der jetzige Umfang der deutschen Cacao-Erzeugung nur behauptet werden kann, wenn das fertige Produkt entsprechend der geringeren Kaufkraft des Publikums verbilligt werden kann.

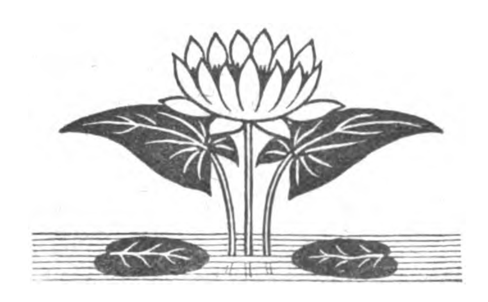
Wenn die Hohe Reichsregierung den dringenden Bitten der seit etwa vier Jahren unter dem Drucke hoher Rohbohnenpreise und der immer bedrohlicheren und ausländischen Einfuhr schwer leidenden deutschen Cacaoindustrie entspricht und die erbetene Herabsetzung des Rohcacaozolles anordnet, so ist mit absoluter Sicherheit anzunehmen, dass diese Zollherabsetzung in Gestalt einer wesentlichen Verbilligerung des Cacaopulvers den Konsumenten zu Gute kommen wird, da die Konkurrenz zwischen den einzelnen Fabriken sehr stark ist, und dass durch die allgemeine Preisverbilligung des Artikels eine ungeheure Zunahme des Konsums und damit eine entsprechende Mehreinfuhr von Rohcacao hervorgerufen werden wird. Damit würde in wenigen Jahren der Zollausfall, der sich nach dem jetzigen Umfange der Rohcacao-Einfuhr auf

jährlich rund 3 220 000 Mark beziffert, doppelt und dreifach wett gemacht werden.

Aus den dargelegten Gründen schliessen wir uns den zahlreichen Petenten an, welche gebeten haben, die Hohe Reichsregierung wolle bei Neugestaltung des Zolltarifs beschliessen, den Rohcacaozoll auf 20 Mk. für 100 Kilo herabzusetzen.

Ehrerbietigst.

Hoffentlich beteiligen sich noch einmal alle schreibgewandten Herren an dem Bestreben, den Bohnenzoll auf 20 Mark zu bringen. R. d. G.



Die englische Cacao- und Zuckerwaren-Industrie.

In der vorigen Nummer des Gordian brachten wir ein Bild der holländischen Cacao- und Chocoladen-Industrie. Heute lassen wir ein solches über die englische folgen. England ist aus manchen Gründen ebenso interessant wie Holland. England ist, trotz seiner eigenen recht grossen Fabriken, seit langen Zeiten ein recht grosses Absatzgebiet für Cacaofabrikate aller Art, auch für deutsche Fabrikate, und London als Markt für Cacaobohnen übt auf die Preisgestaltung einen grösseren Einfluss aus als ihm zukommt. Deshalb wird die folgende Arbeit dem, der aus Zahlen zu lernen versteht, manches neue und überraschende bringen.

Tabelle 1 der Einfuhr zeigt, dass die Einfuhr von Rohcacao von 38 281 803 lbs im Jahre 1896 auf 52 647 318 lbs im Jahre 1900 gestiegen ist. Ziehen wir hiervon die ausgeführten Mengen von Rohcacao ab, so finden wir, dass in England im Jahre 1896 26 042 999 lbs Cacao verarbeitet worden sind und im Jahre 1900 43 450 214 lbs. Das ist eine recht respektable Leistung. Da Deutschland im Jahre 1900 19254200 Kilo verarbeitet hat, so ist England uns mit ca. 250 000 Kilo voraus. Wir dürfen also nicht mehr sagen, Deutschland ist das Land, das am meisten Rohcacao verarbeitet!

Tabelle 2 zeigt die Einfuhr von Cacaoschalen und ist ohne viel Interesse.

Tabelle 3 muss recht genau gelesen werden, obgleich sie Fehler enthalten muss. Es fehlt z. B. gänzlich die Schweiz als Lieferant von Chocoladen und doch ist dieses Land an der Einfuhr mit recht stattlichen runden Ziffern beteiligt. Beachten muss man die Schwankungen bei den einzelnen Jahren und bei den einzelnen Ländern! Holland lieferte 1896 2 992 621 lbs, konnte aber
1897 7 627 909 » liefern,
1898 6 843 152 »
Im Jahre 1899 aber sank die Einfuhr auf
3 364 736 lbs, und sie betrug
1900 4 641 791 »

Die Ursachen sind bekannt und öfter schon von uns genannt. Frankreich hat seit 1896 steigende Zahlen aufzuweisen; wir vermuten aber, dass hierunter auch die schweizerischen Zahlen zu suchen sind, die, wie oben bemerkt, sonst ganz fehlen würden. — Tabelle 4 berichtet über die Einfuhr von Chocoladenbonbons, die mit Likör gefüllt sind, worauf man in England ein scharfes Auge hat.

Tabelle 5 zeigt die Einfuhrzahlen von Cacaobutter und den Löwenanteil, den Holland, oder den Amsterdam, als Hauptmarkt dafür hat. Auch hier müssen die schroff wechselnden Zahlen der einzelnen Jahre auffallen.

Tabelle 6—9 berichten über Zuckerwaren und Honig.

Die Ausfuhrtabellen sind nicht weniger interessant. Man lernt zunächst, dass die Versorgung anderer Länder mit Rohbohnen von England aus bergab geht, mit anderen Worten, dass London als Weltmarkt für Cacaobohnen von Jahr zu Jahr an Wert verliert. Ferner zeigt Tabelle 3, dass die Ausfuhr englischer Cacaofabrikate im ganzen nicht sehr bedeutend ist. 784233 lbs im Jahre 1900, also rund 350000 Kilo ist alles. Kaufende Länder sind natürlich meist die britischen Kolonien. Nach Tabelle 5 kommt England als Ausfuhrland für Cacaobutter kaum mehr in Betracht, denn es wurden in den letzten beiden Jahren zusammen nur 16000 lbs ausgeführt. Aber trotzdem bestimmt England in recht vielen Fällen den Weltmarktpreis der Cacaobutter, und zwar kann es dies in seiner Eigenschaft als Käufer mehr und nachhaltiger als es ihm als Verkäufer möglich sein würde.

Die folgenden Tabellen 6—9 sind ohne weiteres verständlich. Es fehlen uns noch die Uebersichten über Einfuhr und Ausfuhr von gewöhnlichen Zuckerwaren, Jams, Marmeladen und Bisquits. Hierüber hoffen wir das nächste mal berichten zu können. —

Einfuhr.*)

1. Cacaobohnen.

Herkunftsländer	Gewicht in lbs					Wert in £				
	1896	1897	1898	1899	1900	1896	1897	1898	1899	1900
Deutschland	2282801	2326833	2885902	2812002	2894176	55646	57609	83528	84530	100533
Holland	1005622	630372	948851	796989	441355	27762	15995	29033	24823	13456
Belgien	624	107898	26875	381683	827	15	2955	812	13432	30
Frankreich	2802209	3912651	4608652	2618434	5435851	78234	105671	152694	79·24	171523
Portugal	5579892	1441414	6925332	8675881	11883124	112481	34013	215853	256145	356136
Spanisch West-Afrika	3016	7741	105302	41414	13539	40	126	1896	631	306
Verein. St. v. Amerika	378633	496674	342786	196273	484429	9521	10442	11667	5241	14719
Holl. Guayana	55666	178181	84735	70107	109495	1778	4076	2161	2063	3380
Republik Columbien	196142	367300	749235	1064110	701879	6561	8484	25497	34663	25551
Venezuela	79011	42784	98615	43029	46419	3552	1885	3860	1374	1998
Ecuador	3326648	2073786	4362893	4107303	3119619	116014	61769	171221	154957	115111
Brasilien	1522435	3320850	1795960	2862288	3267494	51814	89814	50172	70944	112476
Andere fremde Länder	42343	50346	49448	164234	58925	1195	1360	1456	4838	1374
Total v. fremd. Ländern	17275042	14956830	22984586	23833747	28457132	464613	394199	749850	732665	916593
Britisch West-Afrika	194852	151805	277325	366964	428971	3197	2700	5732	8929	10798
Britisch Indien:										
Bombay	4034	1066	21776	6174	1487	149	34	794	190	53
Madras	109	150	1334	—	—	3	8	56	—	—
Bengal	—	10070	126	—	—	—	400	3	—	—
Burmah	—	—	11302	—	—	—	—	560	—	—
Straits Settlements	1394	22522	4436	1096	4260	64	749	147	20	120
Ceylon	3274199	3443468	4062142	4058393	3180740	97807	105692	138521	131094	112310
Britisch Westind. Inseln	17409013	15772460	15274518	15114192	20465964	484019	418996	446498	442366	626240
Britisch Guayana	122438	173531	84711	91504	100474	4053	4794	2774	3112	2570
Andere Britische Besitz.	7·2	1629	111737	1171	8290	27	48	2947	39	281
Total von Britischen Besitzungen	21006761	19576701	19849407	19639494	24190186	589349	533421	598032	585750	752372
Total (beide Kategorien zusammen)	38281803	34533531	42833993	43473241	52647318	1053962	927620	1347882	1318415	1668965

2. Cacaoschalen.

	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts					
Total v. fremden Ländern	2366	3879	9717	3066	2222	749	1695	2408	775	658
Total v. Brit. Besitzung.	18	4	10	13	–	12	2	2	7	—
Total	2384	3883	9727	3079	2222	761	1697	2410	782	658

3. Cacao oder Chocolade, gemahlen, präpariert oder in anderer Form.

	lbs	lbs	lbs	lbs	lbs					
Deutschland	24241	82827	39592	50834	49320	1911	3568	2098	3640	3080
Holland	2992621	7627909	6843152	3364736	4641791	288609	495231	490747	312172	387732
Belgien	537181	1011127	708906	873126	1188948	47992	69060	66890	85301	116568
Frankreich	204494	241788	411746	845584	1856601	22137	27493	50331	101049	211424
Verein. St. v. Amerika	20754	21810	18205	14978	15773	1250	1084	812	662	897
Andere fremde Länder	3835	6590	3645	2002	1087	197	558	274	161	85
Total v. fremden Ländern	3783126	8992051	8025246	5151260	7753520	362096	596994	611152	502985	719786
Britisch Guayana	7640	—	—	—	—	348	—	—	—	—
Andere brit. Besitzung.	3656	892	2749	1380	1359	404	48	241	121	85
Total v. engl. Besitzung.	11296	892	2749	1380	1359	752	48	241	121	85
Total	3794422	8992943	8027995	5152640	7754879	362848	597042	611393	503106	719871

4. Cacao oder Chocolade, bei deren Fabrikation Spirituosen verwendet wurden.

Deutschland	5332	10551	10169	14359	14773	323	607	525	739	717
Holland	4938	2330	26	40	7289	485	236	2	3	410
Belgien	36851	59515	87721	94975	83174	3885	5827	8677	9457	8223
Andere fremde Länder	4482	2837	1280	380	851	297	214	120	41	62
Total	51603	75233	99196	109754	106087	4990	6884	9324	10240	9112

*) Das Gewicht ist in englischen Pfunden ausgeworfen, 1 engl. Pfund = 453 Gramm.
Der Wert in £ Sterling, 1 £ = 20,40 Mk.

5. Cacaobutter.

Herkunftsländer	Gewicht in lbs					Wert in £				
	1896	1897	1898	1899	1900	1896	1897	1898	1899	1900
Deutschland	17439	56438	6624	25780	208053	480	2292	258	1007	9852
Holland	225501	1539893	728216	439320	1050168	10819	62799	29134	25938	70222
Belgien	—	4360	202	4135	1600	—	215	10	216	88
Andere fremde Länder	—	441	2508	24217	—	—	22	157	1250	—
Total	242940	1601132	737550	493452	1259821	11299	65328	29559	28461	80162

6. Zuckerwaren, bei deren Fabrikation Spirituosen verwendet wurden.

Deutschland	11296	8205	4010	7034	8158	686	564	222	391	298
Holland	20497	10497	5287	4496	9767	1844	868	349	371	508
Belgien	109131	154918	225197	248162	206131	10697	15125	21721	21980	19359
Frankreich	6689	5575	4653	5415	11273	619	460	420	503	1126
Verein. St. v. Amerika	37865	40378	8442	355	794	719	978	251	5	20
Total	185478	219573	247589	265462	236123	14565	17995	22963	23250	21311

7. Zuckerwaren, nicht mehr als 50 % Chocolade enthaltend.

Deutschland	1364	86	886	1219	1033	93	6	59	105	88
Holland	3663	5032	7695	1763	12843	277	343	468	145	797
Belgien	4534	4756	9207	7357	17542	396	432	859	829	1694
Frankreich	49	—	143	—	6068	4	—	10	—	487
Verein. St. v. Amerika	2485	1679	1829	—	—	66	70	62	—	—
Total	12095	11553	19760	10339	37546	836	851	1458	1079	3067

8. Zuckerwaren, nicht mehr als 50 % Chocolade enthaltend, bei deren Fabrikation Spirituosen verwendet wurden.

Deutschland	1039	578	2754	4096	3769	71	54	245	399	361
Holland	6222	6857	3106	9317	4705	533	581	273	874	439
Belgien	15505	16749	15568	16993	23751	1735	1836	1826	1947	1951
Andere fremde Länder	30	2608	4240	3897	4712	1	205	369	350	443
Total	22796	26792	25668	34303	36937	2340	2676	2713	3570	3194

9. Honig.

	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts					
Deutschland	396	80	42	317	311	610	167	56	547	663
Frankreich	1151	1101	890	1090	1188	3227	2755	2430	2737	2958
Italien	544	527	690	615	486	988	897	1132	947	755
Verein. St. v. Amerika:										
Am Atlant. Ozean .	1770	2772	1844	1405	3556	3068	4150	2821	2756	6084
› Stillen Ozean .	5317	1189	3677	2065	1246	7945	2239	4695	3712	2578
Cuba und Porto Rico	441	500	—	—	—	507	550	—	—	—
Haïti u. St. Domingo	60	468	—	—	—	84	753	—	—	—
Peru	1837	1632	1948	470	2101	1766	1644	1972	473	2237
Chile	6177	3596	6378	4395	5181	7235	3899	6920	6612	6586
Andere fremde Länder	271	253	216	100	112	443	366	341	177	394
Total von fremd. Länd.	17964	12118	15685	10457	14181	25873	17420	20367	17961	22255
Australien: Süd-Austr.	6	184	1	6	2	11	218	2	23	4
Victoria	54	3	3	2	20	146	6	3	3	45
Neu-Süd-Wales . .	124	462	1305	995	309	223	544	1423	1394	467
Queensland	61	113	408	164	238	72	208	563	177	312
Neuseeland	462	352	249	236	166	815	549	415	443	289
Canada	70	41	921	1177	500	272	75	2029	2147	934
Britisch westind. Inseln	1233	1834	2262	3593	3427	1881	3041	2817	4971	5304
Andere brit. Besitzung.	1	—	30	2	30	3	—	51	5	50
Total v. brit. Besitzung.	2011	2989	5179	6175	4692	3423	4641	7303	9163	7405
Total (beide Kategorien zusammen)	19975	15107	20864	16632	18873	29296	22061	27670	27124	29660

Ausfuhr.

1. Cacaobohnen.

Bestimmungsland	Gewicht in lbs 1896	1897	1898	1899	1900	Wert in £ 1896	1897	1898	1899	1900
Russland (nördl. Häfen)	1015068	868281	1009247	1128409	899422	26710	24446	34224	34570	29997
do. (südliche »)	58672	20021	66088	54074	51144	1654	554	2147	1740	1701
Schweden	75257	22387	25728	13937	—	1875	569	803	382	—
Dänemark	50714	87328	106715	83835	37913	1394	2473	3369	2433	1215
Deutschland	2868729	2905230	2311058	2188816	1992651	72657	78594	75485	67095	63319
Holland	2009937	5004050	2340093	1247186	979369	52500	133742	71197	37153	29739
Belgien	1223585	1287016	1061594	1272882	1028772	33172	34966	33419	37736	30187
Frankreich	1064016	444761	424697	1018333	895024	24358	9957	13779	30574	28711
Spanien	97095	121771	164546	91687	49660	2461	3599	5438	2491	1501
Canarische Inseln	8924	7911	12514	33343	12882	198	203	407	1045	410
Italien	249071	306337	208434	194077	141870	6939	8707	6758	6008	4549
Oesterreich-Ungarn	475157	238774	224371	209645	159129	14040	6223	6306	6724	5336
Verein. St. v. Amerika	2335548	2609190	1010863	2428025	2022472	63174	77741	35279	78818	72907
Mexiko	117617	91772	156795	258705	120038	4206	3152	4297	8409	4505
Guatemala	42113	64966	28423	6145	3027	1643	2043	907	175	127
Republik Columbien	38026	20310	29939	38680	—	951	573	1049	1520	—
Chile	—	82738	—	—	—	—	2509	—	—	—
Andere fremde Länder	24520	42030	32553	62254	5927	712	1152	1100	1920	201
Total nach fremd. Länd.	11754049	14224873	9213658	10330033	8399300	308644	391203	295964	318793	274405
Australien	365081	429888	387246	628124	684707	9968	12079	12630	18829	22436
Kanada	38478	68113	61866	107344	108050	2820	2337	2020	3650	4536
Andere britische Besitz.	36196	5437	3575	10184	5017	826	186	119	343	178
Total nach brit. Besitz.	484755	503438	452687	745652	797804	13614	14602	14769	22822	27150
Total (beide Kategorien zusammen)	12238804	14728311	9666345	11075685	9197104	322258	405805	310733	341615	301555

3. Cacao oder Chocolade, gemahlen, präpariert oder in anderer Form.

Bestimmungsland	lbs	lbs	lbs	lbs	lbs					
Deutschland	3186	33531	4891	890	7924	267	262	139	56	584
Holland	870	22995	15512	23193	13105	85	630	897	1084	1007
Egypten	2242	1625	4293	1108	1120	280	214	546	141	125
Ostküste Afrika: Portugiesische Besitzungen	20847	23776	17535	16726	4952	2369	2661	2090	1914	577
Java	320	441	—	1200	—	57	39	—	175	—
China	2361	2311	3135	5214	5542	273	303	375	587	624
Japan	2447	1429	2691	2189	2786	253	199	373	260	348
Verein. St. v. Am. am Atlant. Ozean	420	333	2519	10070	2106	23	40	157	614	222
Chile	3144	2618	2989	7150	6?29	392	332	358	699	761
Brasilien	2131	2714	3062	3141	2917	325	368	408	356	393
Argentinische Republik	4017	4426	5330	4592	4192	434	494	627	542	512
Andere fremde Länder	7940	4855	8119	8452	8612	810	587	720	904	1053
Total nach fremd. Länd.	49928	101087	70076	83925	60185	5558	6129	6690	7332	6206
Kap der guten Hoffnung	71241	72908	110711	68048	172002	8743	8981	12980	8352	20434
Natal	51608	50587	62812	49811	115086	6515	6530	7661	6170	15706
Britisch-Ostindien	15361	18301	33034	38125	31596	1878	2258	3946	4657	3757
Australien: West-Austr.	21858	13221	11727	14518	22882	2476	1357	1229	1560	2457
Süd-Australien	14962	9960	13657	10062	8702	1490	977	1425	1005	866
Victoria	10279	12494	47041	12104	12818	1128	1401	5100	1510	1454
Neu-Süd-Wales	33227	33539	100725	174437	63583	3927	3814	10839	18997	6761
Queensland	59326	88042	98532	62740	42371	6440	9551	10713	7077	4876
Tasmanien	2082	2737	4255	3556	6450	246	360	497	433	714
Neu-Seeland	125929	147140	131179	167857	180782	13897	15826	13858	17931	18729
Fidji-Inseln	244	294	682	845	764	39	45	102	125	110
Kanada	5169	6187	8144	9623	2863	491	666	899	1000	317
Neufundland	2986	3492	2522	3719	2660	374	395	351	434	379
Andere britische Besitz.	14414	14067	25943	32155	31489	1760	1718	3097	3688	3607
Total nach brit. Besitz.	428686	472969	650964	647600	724048	49404	53879	72700	72939	80167
Total (beide Kategorien zusammen)	478614	574056	721040	731525	784233	54962	60008	79390	80271	86373

2. Cacaoschalen.

Bestimmungsland	Gewicht in lbs 1896	1897	1898	1899	1900	Wert in £ 1896	1897	1898	1899	1900
	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts					
Nach fremden Ländern	1042	1211	2063	1842	1058	268	323	923	569	535

4. Cacao oder Chocoladen, bei deren Fabrikation Spirituosen verwendet wurden.

Bestimmungsland	Gewicht 1896	1897	1898	1899	1900	Wert 1896	1897	1898	1899	1900
Holland	—	—	13	—	—	—	—	1	—	—
Kap der guten Hoffnung	—	712	—	—	—	—	71	—	—	—
Andere britische Besitz.	—	—	30	—	—	—	—	2	—	—
Total	—	712	43	—	—	—	71	3	—	—

5. Cacaobutter.

Bestimmungsland	Gewicht 1896	1897	1898	1899	1900	Wert 1896	1897	1898	1899	1900
Deutschland	—	—	8812	—	—	—	—	441	—	—
Holland	7791	1456	6837	—	—	250	48	327	—	—
Frankreich	1797	1745	28929	560	—	126	36	847	31	—
Verein. St. v. Amerika	2228	89262	83449	—	11141	110	3805	3564	—	750
Andere fremde Länder	224	19	10400	4408	—	10	1	316	234	—
Total nach fremd. Länd.	12040	92482	138427	4968	11141	496	3890	5495	265	750
Total nach brit. Besitz.	2963	13715	3323	175	553	170	613	150	11	42
Total (beide Kategorien zusammen)	15003	106197	141750	5143	11694	666	4503	5645	276	792

6. Zuckerwaren, bei deren Fabrikation Spirituosen verwendet wurden.

Bestimmungsland	Gewicht 1896	1897	1898	1899	1900	Wert 1896	1897	1898	1899	1900
Fremde Länder . . .	400	136	270	—	60	20	7	27	—	4
Nach britischen Besitz.	3064	1886	1708	288	667	198	153	157	28	64
Total	3464	2022	1978	288	727	218	160	184	28	68

7. Zuckerwaren mit nicht mehr als 50 Prozent Chocolade.

Bestimmungsland	Gewicht 1896	1897	1898	1899	1900	Wert 1896	1897	1898	1899	1900
Fremde Länder . . .	—	—	26	—	—	—	—	1	—	—
Nach britischen Besitz.	496	147	3720	339	190	49	10	363	13	13
Total	496	147	3746	339	190	49	10	364	13	13

8. Zuckerwaren mit nicht mehr als 50 Prozent Chocolade, bei deren Fabrikation Spirituosen verwendet wurden.

Bestimmungsland	Gewicht 1896	1897	1898	1899	1900	Wert 1896	1897	1898	1899	1900
Fremde Länder . . .	400	50	176	—	—	20	5	17	—	—
Nach britischen Besitz.	3657	5963	1281	34	2440	316	473	125	2	241
Total	4057	6013	1457	34	2440	336	478	142	2	241

9. Honig.

Bestimmungsland	Gewicht 1896	1897	1898	1899	1900	Wert 1896	1897	1898	1899	1900
	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts	Cwts					
Deutschland	3514	8	3114	2647	623	3796	3804	3243	2806	753
Holland	3235	2056	1285	1439	1811	3391	2198	1441	1491	1817
Belgien	1940	3019	1378	797	606	1929	3183	1470	922	777
Andere fremde Länder	1451	298	1117	1129	1010	1838	460	1380	1350	1139
Total nach fremd. Länd.	10140	8631	6894	6012	4050	10754	9645	7534	6569	4486
Total nach brit. Besitz.	196	248	216	168	311	561	667	539	436	761
Total (beide Kategorien zusammen)	10336	8879	7110	6180	4361	11315	10312	8073	7005	5247

(Fortsetzung nächste Nummer.)

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1901.

Einfuhren.

Im Monat Juni 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 160 900 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **26 300 Kilo,**
gegen Juni 1900 1 199 000 Kilo
» » 1899 1 222 200 »

Davon kamen aus:

Ecuador	323 000 Kilo
Port.-Westafrika	247 600 »
Dominic. Republik	150 400 »

Brasilien	122 800	Kilo
Portugal	78 700	»
Brit.-Westindien u. s. w.	62 400	»
Venezuela	40 000	»
Niederlande	39 900	»
Deutsch-Westafrika	17 900	»
Grossbritannien	15 800	»
Columbien	11 100	»
Britisch-Westafrika	10 400	»
Niederl.-Indien u. s. w.	9 900	»
Ceylon	6 100	»
Dänisch-Westindien	4 500	»
Frankreich	3 300	»

Es wurden ferner eingeführt nur
300 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen Juni 1900 1800 Kilo
» » 1899 700 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
30 700 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden,
gegen Juni 1900 48 000 Kilo
» » 1899 34 100 »

600 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen Juni 1900 1100 Kilo
» » 1899 1000 »
Davon kamen 500 Kilo aus den Niederlanden,
100 » » der Schweiz.

28 400 Kilo **Chocolade,**
gegen Juni 1900 26 700 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 22 500 Kilo
» Frankreich 5 100 »

Chocoladen-Surrogate wurden 100 Kilo aus Frankreich eingeführt.

Ferner:
3800 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Juni 1900 3 100 Kilo
» » 1899 3 300 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus der Schweiz 1400 Kilo
» Frankreich 1000 »

Ferner:
54 800 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Juni 1900 55 100 Kilo
» » 1899 53 000 »
Davon aus der Schweiz 24 600 Kilo
» Grossbritannien 12 300 »
» Frankreich 4 500 »

Ausserdem:
339 000 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Exportfabriken 2500 Kilo
gegen Juni 1900 308 100 Kilo
» » 1899 343 500 »
Es kamen aus: Italien 195 600 Kilo
» Marocco 55 000 »
» Frankreich 51 400 »
» Spanien 18 100 »
» Persien 16 700 »

und 800 Kilo **Vanille,**
gegen Juni 1900 1 300 Kilo
» » 1899 800 »
Es kamen aus Frankreich 700 Kilo
Franz. Australien 100 »

und 126 300 Kilo **Honig**
(auch künstlicher),
gegen Juni 1900 142 700 Kilo
» » 1899 130 000 »
Es kamen von:
Kuba, Portorico 34 500 Kilo
Chile 25 400 »

und endlich:
1 814 800 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen Juni 1900 1 943 300 Kilo
» » 1899 2 388 500 »
Es kamen aus:

Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	1 277 600	Kilo
Oesterreich-Ungarn	149 200	»
Serbien	135 900	»
Frankreich	126 000	»
Niederlande	66 700	»
Türkei in Europa	6 300	»
Italien	1 400	»

300 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Juni 1900 5800 Kilo
» » 1899 1800 »

20 100 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**
gegen Juni 1900 33 900 Kilo
» » 1899 10 100 »
davon aus Grossbritannien 5 200 Kilo
Britisch-Malakka 500 »

81 800 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**
gegen Juni 1900 81 200 Kilo
» » 1899 55 200 »
davon aus Frankreich 49 700 Kilo
Grossbritannien 21 400 »

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Juni 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:
65 800 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Juni 1900 45 600 Kilo
» » 1899 31 300 »
Es gingen nach den Niederlanden 56 900 Kilo
der Schweiz 3 900 »

99 400 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Juni 1900 50 100 Kilo
» » 1899 26 500 »

7 800 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 900 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 6 000 »
gegen Juni 1900 14 200 Kilo
» » 1899 14 400 »
Es gingen nach Oesterreich-Ungarn 2500 Kilo
» Schweden 600 »
» Schweiz 200 »
» Freihafen Hamburg 200 »

16 700 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 10 500 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 1800 »
gegen Juni 1900 13 900 Kilo
» » 1899 10 900 »

25 700 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 15 200 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 4 000 »
gegen Juni 1900 33 400 Kilo
» » 1899 18 500 »

Davon erhielten:

Grossbritannien	12 500	Kilo
Belgien	2 800	»
Vereinigte Staaten von Nordamerika	800	»

1100 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen Juni 1900 900 Kilo.

59 300 Kilo **Konditorwaren,**
gegen Juni 1900 69 000 Kilo
» » 1899 109 100 »

Davon wurden ausgeführt nach:

Grossbritannien	13 900	Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w.	5 400	»
Niederl.-Indien u. s. w.	900	»

35 700 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 34 300 Kilo
gegen Juni 1900 47 600 Kilo
» » 1899 54 700 »

Davon erhielten:
Grossbritannien 28 000 Kilo.

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
100 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen Juni 1900 100 Kilo.

600 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),
gegen Juni 1900 18 200 Kilo
» » 1899 27 700 »

Die Ausfuhr lenkte sich nach:
den Niederlanden 400 Kilo.

400 Kilo **Vanille,**
gegen Juni 1900 200 Kilo.

Es empfingen davon:

Oesterreich-Ungarn	100	Kilo
Russland	100	»

6 700 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)
gegen Juni 1900 17 200 Kilo
» » 1899 4 600 »

Es gingen nach der Schweiz	300	Kilo
» Freihafen Hamburg	700	»

65 900 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Juni 1900 120 700 Kilo
» » 1899 46 800 »

davon gingen nach Grossbritannien	51 300	Kilo
Britisch-Australien	3 900	»

38 139 800 Kilo*) **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)
gegen Juni 1900 27 752 900 Kilo
» » 1899 43 634 000 »

Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	21 253 800	Kilo
Vereinigte Staaten von Amerika	10 170 800	»
Grossbritannien	4 649 100	»
Niederlande	850 000	»
Dänemark	849 000	»
Portugal	347 300	»
Schweden	100	»

*) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 65 300 Kilo.

49 907 700 Kilo **Zucker in Broden u. s. w.**
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)
gegen Juni 1900 32 911 400 Kilo
» » 1899 42 686 800 »

Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	23 842 600	Kilo
Japan	14 524 000	»
Freihafen Hamburg	4 598 300	»
Norwegen	1 957 900	»
Schweiz	1 228 900	»
Vereinigte Staaten von Amerika	744 200	»
Portugal	571 800	»
Chile	462 900	»
Niederlande	310 900	»
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	305 600	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	289 300	»
Dänemark	134 800	»
Britisch-Australien	50 800	»
Britisch-Ostafrika	42 500	»
Columbien	26 500	»
Schweden	25 600	»
Bolivien	15 800	»
Portugiesisch-Ostafrika	2 500	»
Marocco	1 100	»

1 143 400 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)
gegen Juni 1900 1 737 500 Kilo
» » 1899 941 100 »

Davon gingen nach:

Grossbritannien	642 700	Kilo
Japan	228 200	»
Portugal	85 700	»
Freihafen Hamburg	71 000	»
Norwegen	20 700	»
Dänemark	5 900	»

Cacaobohnen-Markt.

London, den 10. August 1901.

Aus London wird unterm 10. August berichtet, dass bis zu jenem Tage 3685 Sack Cacao für die am 13. August stattfindenden Auktionen angemeldet waren.

Seit dem 30. Juli haben der Feiertage halber keine Auktionen stattgefunden. Die nächste Auktion wird am 13. August stattfinden.

Das Privatgeschäft war sehr ruhig und der Umsatz hatte nur einen Detail-Charakter, aber die Preise blieben unverändert.

Die Londoner Landungen der letzten Woche betrugen 1047 und die Lieferungen 1064 Sack weniger als wie in derselben Woche des Vorjahres.

Nach dem stattgehabten Feuer in den Londoner Dockanlagen berichtigte die Dock-Compagnie den Lagerbestand, welcher danach das entsprechende Plus von 11 466 Sack gegen 21 576 Sack in der vorigen Woche aufweist.

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 3. August endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	411	179	248	19971
Grenada	4	107	57	10845
Andere West-Ind.	236	68	—	5768
Ceylon u. Java	155	67	117	17686
Guayaquil	563	948	134	30409
Brasilien u. Bahia	173	35	—	3336
Afrika	30	30	—	4504
Andere Ausländ.	502	129	21	9156
zusammen	2074	1563	577	101675
gegen dieselbe Woche 1900	3121	1533	1671	90209

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao folgende Statistik für das Vereinigte Königreich für den Monat Juli und die ersten sieben Monate der letzten zwei Jahre auf:

		Import Juli	Engl. Konsum Juli	Export Juli
1901	tons	2132	1063	413
1900	»	2190	919	303
		7 Monate	7 Monate	7 Monate
1901	tons	15999	11891	2997
1900	»	15278	10244	2882
Differens	tons	+ 721	+ 1647	+ 115

Der Rohcacao-Lagerbestand unter Zollverschluss im Vereinigten Königreich betrug am 31. Juli 8606 tons gegen 7403 tons in 1900 und 8992 tons in 1899.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao folgende Zahlen für das Vereinigte Königreich für den Monat Juli und die ersten sieben Monate der letzten drei Jahre bekannt:

	Import Juli lbs.	Engl. Konsum Juli lbs.	Export Juli lbs.	Lagerbest. Juli lbs.
1901	629064	560449	44910	145000
1900	570755	444549	52531	230000
1899	347889	334476	44637	576000
	7 Monate	7 Monate	7 Monate	
1901	4889420	4563558	512424	
1900	4126443	3600932	565897	
1899	3029915	3249579	465130	

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 31 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	98505	107528	61967	58765	18631	25897	54270	61097	64867
Auslandsware	59145	41378	35743	39924	20091	16844	47405	29112	51586
	157650	148906	97710	98689	38722	42741	101675	90209	116453

Cacaoschalen. Für den 13. August sind auch 45 tons Cacaoschalen (Cadbury) angemeldet worden.

London, 17. August 1901.

Aus London wird unterm 17. August berichtet, dass bis zu jenem Tage 3125 Sack Cacao für die am 20. August stattfindende Auktion angemeldet waren.

Die Auktionen wurden am 13. cr. wieder aufgenommen. Das angebotene Quantum belief sich auf 4979 Sack, welches sich aus 3428 Sack Kolonienware und 1551 Sack anderen Sorten zusammensetzte. Trinidad lieferte von dem angebotenen Gesamtquantum gerade die Hälfte und von einem Mangel ist in dieser Sorte nichts zu merken, trotzdem der Vorrat viel kleiner ist als er im Vorjahre war. Die Nachfrage war ausserordentlich schwach und nur 1251 Sack, bestehend hauptsächlich aus Trinidad und Grenada, wurden zu im allgemeinen niedrigeren Preisen verkauft. Trinidad liess teilweise bis 1 sh nach. Grenada war 1 sh niedriger. Andere britisch-westindische Sorten waren ebenfalls schwächer. Ausländische Sorten waren flau und wurden meistens zurückgekauft. Ceylon war unbegehrt und es wurden nur einige überzählige Pöste verkauft.

Es wurden verkauft:

782	Sack	Trinidad (Angebot 2547 Sack)	zu 60—71 Mk.
250	»	Grenada (» 379 Sack)	» 61—64,50 »
39	»	Demerara	» 65—68 »
6	»	Dominica	» 59 »
18	»	Jamaica	» 55—61 »
14	»	St. Lucia	» 61 »
4	»	Seychelles	» 57 »
59	»	Columbia, beschädigt	» 60—64 »
44	»	Guayaquil (Angebot 682 Sack) Esmeralda	zu 56—57 Mk.
5	»	Maracaibo	» 50,50 »
4	»	St. Vincent	wurden zurückgekauft.
53	»	Surinam	
188	»	Haiti	
220	»	Samana	
200	»	Puerto Cabello	
30	»	Afrika	

Von 406 Sack Ceylon wurden 30 Sack verkauft, Bruch zu 57,50 Mk.

Im privaten Markt wurden verkauft:

150	Sack	Trinidad	zu 67—68 Mk.
250	»	Ceylon, gut	» 80 »
		gewöhnlich bis fair	» 50—64 »
400	»	Guayaquil, Caraquez	» 68—69 »
		Arriba	» 73—78,50 »

In London stellten sich die Lieferungen der letzten Woche um 2025 Sack und die Landungen um 470 Sack grösser, als während derselben Woche des Vorjahres (die Landungen bestanden hauptsächlich aus Trinidad). Der Lagerbestand, der sich um ca. 500 Sack in der Woche vergrösserte,

zeigt nach neuester Berichtigung das entsprechend reduzierte Plus von 9974 Sack.

Das im Brande vom 12. Juli zerstörte Quantum bestand aus 4709 Sack Trinidad, 3233 Sack Grenada, 1560 Sack Bahia, 1396 Sack Afrika, 494 Sack Guayaquil u. s. w., zusammen 11569 Sack.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 10. August endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1906	285	34	21056
Grenada	483	625	59	11811
Ander. West-Ind.	160	18	—	5570
Ceylon u. Java	66	239	71	17405
Guayaquil	598	565	768	30169
Brasilien u. Bahia	349	224	—	3173
Afrika	10	150	—	4161
Andere Ausländ.	294	366	17	8838
zusammen	3866	2472	949	102183
gegen dieselbe Woche 1900	3396	685	711	92209

Grenada-Cacao: Der Totalexport ab 1. Oktober bis zum 1. August betrug:

	52856 Sack	in 1900/1901
gegen	52380 »	» 1899/1900
»	51475 »	» 1898/1899
»	52463 »	» 1897/1898
»	52578 »	» 1896/1897

Trinidad-Cacao: Die Ausfuhr vom 1. Oktober bis zum 31. Juli betrug in folgenden Jahren:

	nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897—1898	63301	28862	31188	123351
1898—1899	77352	35534	42634	155520
1899—1900	78457	22683	36599	137739
1900—1901	53420	30376	45597	129393

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 32 Wochen der Jahre 1901, 1900 und 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	101120	109173	63134	59263	18795	26264	55842	61877	61427
Auslandsware	60396	43129	37048	40211	20876	17188	46341	30332	53687
	161516	152302	100182	99174	39671	43452	102183	92209	118064

Cacaoschalen. Es kamen 1384 Sack (45 tons) Cadbury's in die Auktion, welche wie folgt verkauft wurden: **A** zu 117 bis 120 Mk., **B** zu 92—94 Mk., **C** zu 92 bis 126 Mk. und **D** zu 255—268 Mk.

Paris, 4. August 1901.

Aus Paris wird uns unterm 4. August berichtet:

Die Einkünfte in Guayaquil betrugen im Juli:

25 250 Zentner	17 250	Zentner	Arriba
	5 000	»	Balao
	3 000	»	Machala,

gegen 25 750 Zentner im Juli 1900.

Die Gesamteinkünfte während der ersten sieben Monate betrugen also:

289500 Ztr. 1901 gegen
252750 » 1900 (Jahresernte 354500 Ztr.)
357500 » 1899 (» 487750 »)

Nach erhaltenen Berichten wird die Arriba-Ernte nunmehr als beendet betrachtet und die Einkünfte des nächsten Vierteljahres werden sich hauptsächlich aus Balao und Machala zusammensetzen.

Die Kurse sind wieder etwas mehr fest geworden; wir notieren heute:

Arriba	zu s/ 23	bis 23,50	Kurse
Balao	» s/ 22	» 22,50	192—196
Machala	» s/ 21	» 22,—	Frcs.

An höhere Preise ist wohl vor Herbst nicht zu denken.

Port of Spain, 1. August 1901.

Die zweite Hälfte der letzten 14 Tage war sehr regnerisch, jedoch hat man nach den letzten aus der Kampagne eingehenden Berichten nichts für die sich vorbereitende Ernte zu befürchten. Thatsächlich waren diese Regengüsse von guter Wirkung auf unsere Cacaobäume. Die gegenwärtige Ernte kann als fast beendet betrachtet werden, da die Einkünfte nur noch äusserst unbedeutend sind. Aus London erhielten wir am Dienstag nach den Verkäufen einen Bericht über einen weiteren Preisfall von 1 sh 6 d, der jedoch bis zur Stunde noch keinen Einfluss auf unseren Markt gehabt zu haben scheint, und wir notieren daher noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,—
Guter roter	» 14,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 4769 Sack nach Europa und 1064 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3389 Sack nach Europa und 6299 Sack nach den Vereinigten Staaten im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	103 487	Sack
1900	132 065	»
1899	132 149	»
1898	97 698	»
1897	97 447	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	33 229	Sack nach den Verein. Staaten
1900	37 265	» » » » »
1899	32 827	» » » » »
1898	21 401	» » » » »
1897	32 877	» » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 21. August 1901.

Die nächste Auktion wird in Amsterdam am 3. September stattfinden. Dafür sind angemeldet:

60 000	Kilo	Van Houten's	Butter
4 000	»	Dejong's	»
1 000	»	Helm	»
5 000	»	Mignon	»

In London findet die Septemberauktion am selben Tage statt; hierfür sind

25 000 Kilo Cadbury-Butter

angemeldet.

Die Nachfrage nach Cacaobutter ist, im Verhältnis zum vorigen Jahre, noch immer ruhig, aus England berichtet man, dass mehrfach Verkäufe unter dem Preise der letzten Londoner Auktion — 16½ pence — abgeschlossen worden seien. Auch Amerika hat Preise gemeldet, die wesentlich unter Marktwert des Kontinentes standen. Infolgedessen ist es sehr schwer, den richtigen Preis zu finden und zu halten, und manches Geschäft ist zu stande gekommen, bei dem die Augenblicksstimmung den Preis diktiert hat. Fällt die Londoner Auktion im September aus, dann wird der Preis in England steigen, denn pünktlich mit dem 1. September geht die Furcht vor allzugrosser Sommerhitze verloren und die Pflicht, auf Herstellung der Weihnachtsartikel bedacht zu sein, spannt alle Kräfte an, auf Lager zu arbeiten. Damit beginnt der grössere Konsum in Cacaobutter und die Verringerung der Vorräte.

Die Preise stehen heute noch für Van Houten's Butter auf 85—86 cents pro ½ Kilo.

Deutsche Export-Butter, aus edlen Cacaobohnen, wird mit 285 Mk. bezahlt; Butter aus Mittelbohnen ist für 278—280 Mk. zu kaufen. Verzollt stehen die Preise, je nach Qualität, auf 315—320 Mk.; einige Geschäfte sind zu Anfang des Monats auch zu 310 Mk. gemacht worden, doch ist heute dazu nicht mehr zu kaufen, weil man an höher gehende Preise glaubt.

Java-Cacao. Am 11. September werden in Amsterdam 3939 Sack Java-Cacao in öffentlicher Auktion verkauft.





Allerlei.

In unserem letzten Gordian Nr. 151, Seite 2808, brachten wir unter »Die Cacaoindustrie in Holland« eine Statistik, es werden wohl verschiedene Herren die besondere Aufführung von Cacaobutter vermisst haben. Wir haben uns dieserhalb mit einem Schreiben an das Departement van Financien in S'Gravenhage (Holland) gewandt und zwar wie folgt:

»Nach einer genauen Durchsicht der jährlichen Statistiken, welche wir uns haben von dort kommen lassen, finden wir die verschiedenen Oele, wie Beuk-grondnoten-olie u. s. w. aufgeführt. Es würde uns sehr interessieren, von Ihnen zu erfahren, unter welcher Kategorie Cacaoöl, oder auch Cacaobutter genannt, angeführt worden ist. Sollte diese Sorte überhaupt nicht mit in der Statistik einbegriffen sein, so würden wir gern von Ihnen hören, wie gross die Ein- und Ausfuhr von Holland in 1897, 1898, 1899 und 1900 gewesen ist.

Ferner finden wir beim Studium der Statistiken der letzten drei Jahre, dass die Einfuhr von Chocolade aus der Schweiz garnicht mit genannt ist. Wir wissen doch sehr gut, dass bedeutende Quantitäten nach dort verladen und dort verkauft werden. Auch hierüber wäre uns ihre gesch. Rückäusserung sehr angenehm.«

Wir erhielten daraufhin folgende Antwort:

»In Beantwortung Ihres werten Schreibens teilen wir Ihnen mit, dass die Statistiken von der Ein-, Aus- und Durchfuhr des Königreiches der Niederlande für Cacaobutter unter Drogerien begriffen ist und da eine Verbesserung der Statistiken in Aussicht steht, welche wahrscheinlich 1902 in Arbeit genommen wird, so beabsichtigt man, diesen Artikel sowohl als auch Cacaobohnen, Abfall und Gesiebsel einzeln zu spezifizieren.

Bei der Ein- und Ausfuhr zu Lande oder zu Wasser, auf den Flüssen oder Kanälen, wird in den von uns gebrachten Statistiken immer das angrenzende Reich, also Belgien oder Deutschland, als Land der Herkunft oder Bestimmung genannt. Waren, eingeführt von der Schweiz sind also je nach dem Transportwege in den Zahlen von Belgien oder Deutschland enthalten.

Bei oben erwähnter Verbesserung der Statistiken soll auch hierin eine Abänderung getroffen werden und soll dann auch bei der Ein- und Ausfuhr von der Landseite soviel als möglich das wirkliche Land der Herkunft resp. Bestimmung vermerkt werden.«

Hiernach werden wir also im nächsten Jahre eine bessere Statistik bringen können und vor allem eine genaue Uebersicht von Cacaobutter, was für manchen der Herren Leser von grossem Interesse sein dürfte.

Aus Grossbritannien: Einfuhrzoll auf Zucker und Ausfuhrzoll auf Kohle:

Bemerkung. Für Waren, die zum Teil aus einem der oben genannten Stoffe bestehen oder einen solchen enthalten, ist der Zoll vom vollen Gewicht nach dem höchsten Satz zu berechnen, welchem ein darin enthaltener zollpflichtiger Bestandteil unterliegt. Zum Beispiel sind Waren, die Zucker, aber keinen anderen zollpflichtigen Bestandteil enthalten, nach dem höchsten Zollsatz für Zucker, d. i. 4 Schill. 2 Pce. zu verzollen. Auf Waren, die zollpflichtige Früchte enthalten, findet der Zoll für Früchte oder für Zucker Anwendung, je nachdem dieser oder jener der höhere ist.

Bericht der Hannoverschen Handelskammer. In ihrem Jahresbericht pro 1900 berichtet die Handelskammer in Hannover über unsere Industrie wie folgt:

Chocolade und Cacao.

Der Gang der Chocoladen- und Cacao-Industrie im Jahre 1900 ist leider nicht besser gewesen als im Vorjahre. Obgleich die Einfuhr von Rohcacao gegen das Vorjahr um etwa 10 % zugenommen hat, so ist doch ein Zurückgehen der ungewöhnlich hohen Cacaobohnenpreise im Berichtsjahre nicht wesentlich zu bemerken gewesen, und hat daher die Industrie auch in diesem Jahre teilweise mit Verlusten arbeiten müssen, um nicht das Absatzgebiet an neu erstandene Fabriken zu verlieren. Da vielfach dieser niedrige Preisstand von den Verfälschungen der Cacao- und Chocoladenwaren, die in einigen Fabriken betrieben wurden, herrührten, so hat der Verband deutscher Chocoladen-Fabrikanten fast einstimmig beschlossen, seine Mitglieder zu verpflichten, keine Ersatzmittel für Cacao oder Chocolade herzustellen, die auch nur dem Aeussern nach von den Käufern für Chocoladenwaren gehalten werden könnten, und zugleich eine grössere Geldsumme zur Verfolgung von Verfälschungen und Ersatzmitteln ausgesetzt. Leider werden diese Bestrebungen von den Kaufleuten wenig unterstützt, da vielfach von ihnen unverblümt billige Ersatzmittel verlangt werden. Ausserdem hat der deutsche reelle Fabrikant viel unter dem Drucke der ausländischen Erzeugnisse, die auch häufig den Anforderungen des Nahrungsmittelgesetzes nicht entsprechen, aber von den Verbrauchern trotz höherer Preise bevorzugt werden, weil es eben ausländische Ware ist, zu leiden. Ein recht hoher Eingangszoll wird hier als sehr erwünscht bezeichnet.

Auch der Preis der Cacaobutter, die eine sehr grosse Rolle in dem Chocoladen-Gewerbe spielt, ist im Berichtsjahre so hoch wie noch nie vorher gewesen, und es sind jetzt auf Anfragen der Regierung wegen Aenderung des Zollsatzes auf Cacaobutter so verschiedene Ansichten und Wünsche aus den Kreisen der Beteiligten kund geworden und so viele Eingaben betreffs des Cacaobutterzolls an das Reichsamt des Innern gemacht worden, dass eine Einigung der Industriellen, wie es in anderen Geschäftszweigen geschehen ist, völlig ausgeschlossen erscheint. Die einen möchten den Zoll auf 9 Mk. für 100 kg ermässigt und die andern auf 80 Mk. für 100 kg erhöht haben, je nachdem, ob der betreffende Fabrikant Butter kaufen oder verkaufen muss. Nur in betreff des Herabsetzens des Zolles für Rohcacao auf 20 Mk. für 100 kg sind sich alle Beteiligten einig und es wäre diese Herabsetzung sehr erwünscht.

Von einem Arbeitermangel, der in der ersten Hälfte des Jahres sich sehr bemerkbar machte, ist gegen Schluss des Jahres nicht mehr viel zu bemerken gewesen, da genügend Angebot von Arbeitskräften vorhanden war. In den letzten Monaten ist eine kleine Preisermässigung des Rohcacaos eingetreten und auch die statistische Lage des Artikels deutet auf ein Heruntergehen der Preise hin. Es scheint demnach Aussicht vorhanden zu sein, dass die Industrie, deren Verluste von einer Seite auf rund 15 000 000 Mk. für ganz Deutschland in den letzten drei Jahren geschätzt werden, endlich sich wieder etwas erholt, und eine Unterstützung der Kundschaft durch Kaufen der besseren Cacaos und Chocoladen der deutschen Fabriken anstatt der ausländischen wäre sehr erwünscht.

Kakes, Bisquits und Marmeladen.

Nachdem das Jahr 1899 den Kakes- und Bisquits-Fabriken infolge fortwährender Preis-Unterbietungen fast keinen Nutzen gelassen hatte, kam im Laufe des Jahres 1900 eine Vereinbarung zustande, welche eine Preiserhöhung durchsetzte, die nicht nur in der allgemeinen Lage ihre Berechtigung hatte, sondern auch durch die hohen Kohlen-, Eisen-, Holz-, Zucker- und Mandel-Preise u. s. w. zur unbedingten Notwendigkeit geworden war. Der Konvention gehören sämtliche Kakes- und Bisquits-Fabrikanten Deutschlands an, und wenn sie auch im Jahre 1900 wegen zu kurzer Dauer und früherer billiger Lieferungsverkäufe noch keine wesentlichen Vorteile zeitigen konnte, so ist doch zu hoffen, dass die Fabrikation durch sie im Jahre 1901 wieder entsprechenden Nutzen abwerfen wird.

Die Marmeladeherstellung auf russische Art, in Hannover zuerst und zwar unter dem Namen »Leibniz-Marmeladen« betrieben, gewann im Jahre 1900 an Ausdehnung und es ist zu hoffen, dass sie mit der Zeit einen Gewerbezweig darstellen wird, wie z. B. in Russland, wo es viele Betriebe giebt, die jährlich zu diesem Zweck etwa 40 000 Kilo Aepfel verarbeiten. Es bedarf besonderer Apfelsorten, um die Ware gut herzustellen. Diese ist alsdann aber äusserst erfrischend und wohlschmeckend für Gesunde und Kranke und eignet sich für den deutschen Verbrauch und die deutsche Ausfuhr. Die Verpackung dieser Marmeladen geschieht in eleganten Kartons

Leider werden auch diese Leibniz-Marmeladen bereits schlecht und billig nachgeahmt, wodurch die ganze Fabrikation in Missachtung zu kommen droht, da die Käufer erst lernen müssen, die guten und reellen Erzeugnisse von den minderwertigen zu unterscheiden.

Eine andere Firma des Kammerbezirks teilt uns mit, dass der Geschäftsgang des verflossenen Jahres etwa normal zu nennen war. Die Preise der Kakesfabrikate waren durch übermässigen Wettbewerb in den vorangegangenen Jahren und auch zu Beginn dieses Jahres auf einen solchen Tiefstand gesunken, dass gerade bei den Hauptverbrauchswaren nicht einmal mehr die Herstellungskosten gedeckt wurden. Als nun auch die wichtigsten Rohstoffe, Zucker und Butter, erheblich im Preise stiegen, dazu alle Betriebsunkosten, Materialien, vor allem Steinkohlen, Papier, Blech, Holz u. s. w. gewaltig in die Höhe gingen, konnten sich die Fabriken der Einsicht nicht verschliessen, dass es so nicht weiter gehen könne. Es gründete sich deshalb der Verband der Kakes- und Bisquitfabrikanten Deutschlands. Mit vieler Mühe und Aufopferung ist der Verband zustande gekommen und umfasst nun alle irgendwie in Frage kommenden Firmen. Infolge dessen vermochte man eine den Verhältnissen entsprechende Preiserhöhung durchzusetzen, sodass nunmehr die Kakesfabrikation wenigstens nicht mehr unmittelbar als verlustbringend zu betrachten ist. Leider haben aber in diesem Jahre noch bedeutende alte Abschlüsse, die von vielen Fabriken kurz vor Abschluss der Vereinbarung gemacht wurden, auf den Preis gedrückt und namentlich den Umsatz derjenigen Firmen, die zu solchen Abschlüssen sich nicht herbeiliessen, geschädigt. Die berichtende Firma hat deshalb in der Kakesfabrikation einen Minderumsatz von 20 000 Mk. zu verzeichnen, welcher jedoch durch den Mehrumsatz in Zwieback wenigstens zum Teil wieder ausgeglichen wurde. Aber auch hierin sind die Herstellungsunkosten gewaltig gestiegen, während sich die Verkaufspreise infolge des immer mehr hervortretenden Wettbewerbs nicht oder doch nur ganz unbedeutend erhöhen liessen. Da nun die schwierigen Arbeiterverhältnisse auch eine durchschnittliche 10 % ige Lohnerhöhung bedingten, so wird voraussichtlich das Gesamtergebnis des verflossenen Jahres ein wenig erfreuliches sein.

Das Ausfuhrgeschäft hat sich verhältnismässig gut entwickelt, doch sind durch die chinesischen Wirren allgemein Rückschläge eingetreten, die durch die geringen, durch unsere Truppensendungen nach China bedingten, Bestellungen nicht ausgeglichen werden konnten.

Aus Portugal: Zolltara für Thee. (Diario do Governo vom 1. März 1901).

Nachdem sich erwiesen hat, dass der gegenwärtig bei der Verzollung als gesetzliche Tara geltende Prozentsatz des zollpflichtigen Gewichts von Thee in einfachen, doppelten oder noch besonders verpackten Kästen und Kisten nicht den vorausgesetzten Bedingungen entspricht, ist durch Königliche Verordnung vom 21. Februar d. Js. bestimmt worden, dass die von dem Bruttogewichte der gedachten Kolli mit Thee behufs Feststellung des zu verzollenden Nettogewichts abzuziehende gesetzliche Tara in Zukunft gleichmässig 23 Prozent des Bruttogewichts betragen soll, und dass demgemäss die Tabelle in Art. 6, § 3 der Vorbemerkungen zum Zolltarif zu ändern ist.

Aus Ecuador wird berichtet:

Das unterm 31. Oktober/6. November 1900 mit Wirkung vom 1. Januar 1901 ab erlassene Zollgesetz verordnet: § 1.

Häfen der Republik.

Art. 1. Der Freistaat Ecuador öffnet seine Häfen dem Handel aller Nationen.

Art. 2. Zu Haupthäfen, über welche die Einfuhr fremder und die Ausfuhr einheimischer Gegenstände erfolgen darf, werden die Häfen von Guayaquil, Manta, Caráquez, Esmeraldas und Puerto Bolívar, zu Nebenhäfen, nur für die Ausfuhr, werden die Hafenplätze Santa Elena, Callo, Machalilla und Vargas Torres erklärt.

Art. 3. Loja und Tulcán sollen Landzollämter für den Handelsverkehr des Binnenlandes mit den benachbarten Freistaaten sein.

Art. 4. Zu Niederlageplätzen, in welchen ausschliesslich Wiederverladung oder Umladung von Waren erfolgen darf, werden die Häfen Guayaquil, Manta, Caráquez, Esmeraldas und Puerto Bolívar bestimmt.

Art. 5. Zölle werden von Einfuhr- und Ausfuhrwaren erhoben.

Art. 6. Fremde Waren dürfen in den Freistaat von Inländern und Ausländern ohne Rücksicht auf die Flagge des Schiffes eingeführt werden.

Art. 7 bis 50. (Zollämter und Zollbeamte.)

Ferner Ausfuhrzölle:

Art. 108. Die Ausfuhrzölle werden nach folgendem Tarife erhoben:

Cacao . . . . 1 kg $3^1/_2$ Centavos.


Prima
doppelt gereinigte
POTTASCHE
Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung
(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)
fabriziert und liefert in stets
gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität
die
Chemische Fabrik
Dr. Hensel & Co.,
Lesum bei Bremen.
Für Deutschland in Fässern von 25, 50 und 250 Kilo.
Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.
Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.



Digitized by Google

1901. VII. Jahrgang. **No. 153.** Hamburg, 5. September 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

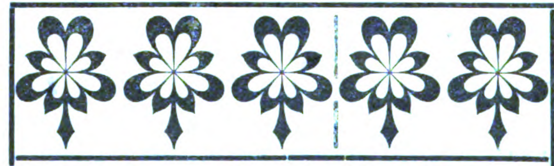
in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Eingedickte Farben
für Vacuum-Kocherei
ausserordentlich
zweckentsprechend.

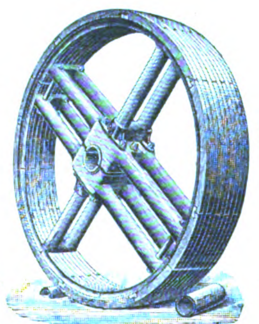


Lakritzen-Präparate
Cachou u. Salmiaktabletten
in vorzüglichen Qualitäten.



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraft-übertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger

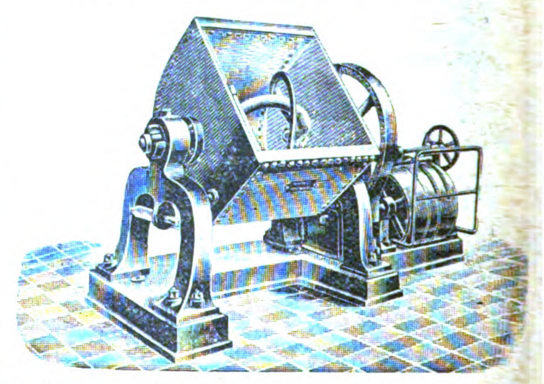
Dresden, Sachsenplatz.

Peter Küpper, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von **Honig-** und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle **Mehl**teige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.


Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer:

Gehen wir zurück?

Zur heutigen statistischen Aufstellung über Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Monat Juli ist folgendes zu sagen: Die Bohneneinfuhr des Julimonats betrug

1 638 700 Kilo

gegenüber 2 375 800 Kilo im Jahre 1900 und 2 531 100 Kilo im Jahre 1899. Die Juli-Einfuhr dieses Jahres ist also um rund 50 Prozent kleiner als in den beiden letzten Jahren. Wie müssen danach im Juli die Geschäfte in Deutschland gestockt haben; wie müssen Reisende und Prinzipale gestöhnt haben!! Die Julieinfuhren der letzten Jahre aber sehen nun so aus:

Es wurden an Cacaobohnen im Juli eingeführt:

1896	1 380 000	Kilo
1897	1 955 900	»
1898	2 045 900	»
1899	2 531 100	»
1900	2 375 800	»
1901	1 638 700	»

Also seit fünf Jahren hatten wir nicht eine so kleine Bohneneinfuhr wie in diesem Juli.

Die Gesamteinfuhr aus den ersten sieben Monaten dieses Jahres beträgt

11 180 900 Kilo;

auch sie ist kleiner, als sie in den beiden letzten Jahren gewesen ist. Denn es wurden in den ersten sieben Monaten eingeführt

1899	11 400 400	Kilo
1900	12 227 400	»

Wir haben danach gegen das letzte Jahr bis heute schon ein Defizit von 1 046 500 Kilo. Die Bohneneinfuhr ist also bis jetzt rund um 10 Prozent gefallen. Das ist eine Erscheinung, wie sie die deutsche Cacaoindustrie seit vielen, vielen Jahren nicht kennen gelernt hat. An diesem Rückgang ist sowohl der innerdeutsche Markt als auch der Export beteiligt, denn die Einfuhr in Fabriken, die unter Zollaufsicht nur fürs Ausland arbeiten, stellt sich wie folgt für die ersten sieben Monate der Jahre

1898	204 900	Kilo
1899	268 200	»
1900	299 500	»
1901	239 200	»

Im Exportgeschäft zeigt dieses Jahr also schon einen Rückgang im Bohnenverbrauch von rund 20 Prozent.

Die Einfuhr von Cacaoschalen und Cacaobutter ist gleich Null; von beiden Artikeln hat Deutschland selber genug.

Die Einfuhr von Konditoreiwaren ist um 10 Prozent gestiegen; die Einfuhr von Chocolade zeigt das schon früher vorgeführte Bild. Die Gesamteinfuhr steigt, Frankreich geht zurück, dafür kommt die Schweiz hoch. Die Zahlen sind folgende. Es wurden vom Januar bis Juli eingeführt

	Zusammen Kilo	aus Frankreich Kilo	Schweiz Kilo
1898	116 400	44 900	59 600
1899	118 800	32 300	75 000
1900	155 700	34 400	112 900
1901	167 800	29 000	130 600

Die Schweiz, die vor fünf Jahren noch weit hinter Frankreich bei der Einfuhr zurückstand, liefert also heute schon beinahe fünfmal mehr als Frankreich.

Das fordert zum Nachdenken auf und zum Nacheifern!

Die Einfuhr von Cacaopulver ist in den ersten sieben Monaten um 35 000 Kilo gefallen. Statt 385 000 Kilo im Jahre 1900 kamen in diesem Jahre nur 346 400 Kilo herein. Hierbei ist aber zu bedenken, dass wir heute diesseits der Grenze schon drei holländische Fabriken haben, deren Cacaopulver also nicht mehr von der Statistik gefasst werden kann.

Die Ausfuhr von Cacaopulver in den ersten sieben Monaten betrug 91 300 Kilo alles in allem, davon aus Exportfabriken 43 200 Kilo, aus dem freien Verkehr 37 800 Kilo. Gegen das vorige Jahr haben wir einen Rückgang von 26 200 Kilo oder von rund 25 Prozent. Die Ausfuhr von Cacaomasse ist von 92 700 Kilo im Jahre 1899 und 96 000 Kilo im Jahre 1900 auf 56 300 Kilo in diesem Jahre, gesunken. Sie hat also um 40 000 Kilo abgenommen oder um 70 Prozent. Ebenso ist die Ausfuhr von Konditoreiwaren von 312 600 Kilo im vorigen Jahre auf 234 000 Kilo in diesem Jahre gefallen, sie hat also um 78 600 Kilo oder um rund 33½ Prozent abgenommen. Dagegen ist die Ausfuhr von Chocolade von 217 600 Kilo im vorigen Jahre auf 237 900 Kilo in diesem Jahre gestiegen; das macht rund 20 000 Kilo mehr oder 10 Prozent. Die Ausfuhr von Konditoreiwaren ohne Chocolade aber ist wiederum von 667 700 Kilo im Jahre 1899 und 586 100 Kilo im Jahre 1900 auf 471 400 Kilo im Jahre 1901 gefallen, hat also 114 700 Kilo oder 25 Prozent gegen voriges Jahr verloren.

Wieder zugenommen hat die Ausfuhr von Cacaobutter. Diese betrug Januar—Juli

1898	136 100	Kilo
1899	134 200	»
1900	324 700	»
1901	486 200	»

Man braucht aber hiervon nicht viel Auf-



hebens zu machen, da die steigende Produktion und steigende Ausfuhr von Cacaobutter eine Demoralisation der Cacaopulverproduktion herbeigeführt hat und ganz zweifellos über kurz oder lang mit einem Krach endigen wird.

Das wäre, näher erläutert, was uns die hierunter folgenden Zahlen lehren. Es ist kein erfreuliches Bild, aber trotzdem müssen wir es betrachten, wenn wir über die heutige geschäftliche Lage und über die Aussichten der kommenden fünf Monate ins Reine kommen wollen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1901.

Einfuhren.

Im Monat Juli 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 638 700 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **84 800 Kilo,**
gegen Juli 1900 2 375 800 Kilo
» » 1899 2 531 100 »

Davon kamen aus:

Port.-Westafrika	332 900	Kilo
Ecuador	271 600	»
Dominic. Republik	261 600	»
Brasilien	222 400	Kilo
Portugal	169 000	»
Brit.-Westindien u. s. w.	127 300	»
Venezuela	125 800	»
Niederlande	20 300	»
Grossbritannien	18 500	»
Dänisch-Westindien	16 800	»
Frankreich	16 400	»
Deutsch-Westafrika	15 000	»
Columbien	13 800	»
Britisch-Westafrika	12 200	»
Niederl.-Indien u. s. w.	6 400	»
Ceylon	5 200	»

Es wurden ferner eingeführt nur
400 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen Juli 1900 700 Kilo
» » 1899 700 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
35 600 Kilo **Cacaopulver,**
35 400 Kilo aus den Niederlanden
200 » aus der Schweiz.
gegen Juli 1900 47 700 Kilo
» » 1899 45 900 »

700 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen Juli 1900 1100 Kilo
» » 1899 1000 »
Davon kamen 200 Kilo aus den Niederlanden,
300 » » der Schweiz.

27 200 Kilo **Chocolade,**
gegen Juli 1900 22 400 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 21 000 Kilo
» Frankreich 4 800 »

Chocoladen-Surrogate wurden nicht eingeführt.

Ferner:
3000 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Juli 1900 2 700 Kilo
» » 1899 2 800 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus der Schweiz 1200 Kilo
» Frankreich 700 »

Ferner:
63 900 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Juli 1900 62 000 Kilo
» » 1899 63 700 »
Davon aus der Schweiz 32 500 Kilo
» Grossbritannien 9 600 »
» Frankreich 5 500 »

Ausserdem:
349 100 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Exportfabriken 1400 Kilo
gegen Juli 1900 433 200 Kilo
» » 1899 423 100 »

Es kamen aus: Italien	209 000	Kilo
» Marocco	62 100	»
» Frankreich	51 100	»
» Spanien	13 800	»
» Persien	11 100	»

und 1100 Kilo **Vanille,**
gegen Juli 1900 1 400 Kilo
» » 1899 1 100 »
Es kamen aus Frankreich 900 Kilo
Franz. Australien 100 »
Madagaskar 100 »

und 148 400 Kilo **Honig**
(auch künstlicher),
gegen Juli 1900 142 500 Kilo
» » 1899 161 300 »
Es kamen von:
Chile 67 400 Kilo
Kuba, Portorico 40 300 »

und endlich:
2 370 000 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen Juli 1900 1 766 500 Kilo
» » 1899 2 003 900 »

Es kamen aus:

Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	1 471 600	Kilo
Oesterreich-Ungarn	387 500	»
Frankreich	286 500	»
Serbien	124 500	»
Niederlande	42 800	»
Türkei in Europa	20 300	»
Italien	8 600	»

1600 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Juli 1900 4700 Kilo
» » 1899 100 »

28 700 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**
gegen Juli 1900 18 500 Kilo
» » 1899 59 900 »
davon aus Britisch-Malakka 16 300 Kilo
Grossbritannien 2 100 »

38 600 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**
gegen Juli 1900 62 400 Kilo
» » 1899 84 300 »
davon aus Frankreich 17 500 Kilo
Grossbritannien 8 200 »

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Juli 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

85 200 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Juli 1900 58 700 Kilo
» » 1899 30 500 »
Es gingen nach den Niederlanden 69 300 Kilo.

64 500 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Juli 1900 53 500 Kilo
» » 1899 9 800 »

10 600 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 3 800 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 6 000 »
gegen Juli 1900 23 100 Kilo
» » 1899 8 800 »
Es gingen nach Verein. St. von Amerika 3300 Kilo
» Oesterreich-Ungarn 1200 »
» Schweden 900 »
» Freihafen Hamburg 300 »

15 500 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 6 300 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 700 »
gegen Juli 1900 14 100 Kilo
» » 1899 21 400 »

22 700 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 16 000 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 2 900 »
gegen Juli 1900 31 300 Kilo
» » 1899 18 100 »
Davon erhielten:
Grossbritannien 13 400 Kilo
Vereinigte Staaten von Nordamerika 1 500 »
Belgien 900 »

800 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen Juli 1900 200 Kilo.

84 300 Kilo **Konditorwaren,**
gegen Juli 1900 92 600 Kilo
» » 1899 97 400 »
Davon wurden ausgeführt nach:
Niederl.-Indien u. s. w. 18 600 Kilo
Grossbritannien 9 100 »
Britisch-Ostindien u. s. w. 6 500 »

24 400 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 22 500 Kilo
gegen Juli 1900 44 800 Kilo
» » 1899 38 500 »
Davon erhielten:
Grossbritannien 19 800 Kilo.

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
300 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen Juli 1900 400 Kilo.

1500 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),
gegen Juli 1900 7 300 Kilo
» » 1899 600 »
Die Ausfuhr lenkte sich nach:
Freihafen Hamburg 1000 Kilo
den Niederlanden 200 »

100 Kilo **Vanille,**
gegen Juli 1900 100 Kilo.
Es empfingen davon:
Oesterreich-Ungarn 100 Kilo.

12 500 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)
gegen Juli 1900 3 900 Kilo
» » 1899 4 400 »
Es gingen nach der Schweiz 7800 Kilo
» Freihafen Hamburg 600 »

138 700 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Juli 1900 122 000 Kilo
» » 1899 76 200 »
davon gingen nach Grossbritannien 69 400 Kilo
Britisch-Australien 64 600 »

10 356 000 Kilo*) **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)
gegen Juli 1900 34 290 300 Kilo
» » 1899 29 311 000 »
Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	6 003 000	Kilo
Grossbritannien	2 506 300	»
Niederlande	1 400 000	»
Portugal	253 300	»
Vereinigte Staaten von Amerika	150 000	»
Japan	20 000	»

43 044 400 Kilo **Zucker in Broden u. s. w.**
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)
gegen Juli 1900 29 736 800 Kilo
» » 1899 23 102 400 »
Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	28 080 100	Kilo
Japan	5 864 700	»
Freihafen Hamburg	3 123 400	»
Norwegen	1 869 800	»
Schweiz	1 227 700	»
Vereinigte Staaten von Amerika	512 800	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	758 700	»
Niederlande	365 900	»
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	251 500	»
Chile	180 900	»
Dänemark	179 500	»
Hongkong	76 100	»
Columbien	48 100	»
Bolivien	38 600	»
Britisch-Ostafrika	26 000	»
Schweden	21 200	»
Portugiesisch-Ostafrika	8 000	»
Marocco	2 800	»
Britisch-Australien	2 000	»
Portugal	1 800	»

2 977 500 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)
gegen Juli 1900 869 300 Kilo
» » 1899 1 027 200 »
Davon gingen nach:

Grossbritannien	1 228 100	Kilo
Portugal	980 900	»
Norwegen	203 300	»
Freihafen Hamburg	121 000	»
Japan	5 100	»
Dänemark	100	»



*) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 750 700 **Kilo.**

Das Kauderwelsch im Cacao-handel.

Von einem grösseren deutschen Fabrikanten erhalten wir einen langen Brief, aus dem wir die hauptsächlichsten Sätze, wie folgt, wiedergeben:

»Ich ärgere mich immer über das Kauderwelsch, in dem die meisten Cacaobohnenhändler ihre Angebote und Berichte abfassen, und ich frage mich immer — und frage Sie heute — ist denn unsere deutsche Sprache so arm, dass wir nicht im stande sind, in ihrem eigenen Wortvorrat die Ausdrücke zu finden, die man braucht, um sich beim Cacaohandel verständlich zu machen? Sorgen Sie doch dafür, dass Ihre Hamburger Freunde, denn diese habe ich besonders im Auge, sich darauf besinnen, dass sie Deutsche sind und dass sie mit deutschen Leuten Geschäfte abschliessen wollen, und dass sie deshalb die Pflicht haben, deutsch zu reden und zu schreiben. Warum muss man sich von »superior«, von »superior fermented«, von »fair«, von »fair fermented«, von »courant«, von »Havre option«, von »considerierter Frachtreduktion« u. s. w. erzählen lassen, wenn für solche Begriffe deutsche Wörter genug vorhanden sind und wenn solche auch zwischendurch genommen werden? Denn ein paar Zeilen weiter wird von »gut bis fein und superior« oder von »courant bis schön« gesprochen und einige Sorten gehen stets unter den deutschen Bezeichnungen »gewöhnlich«, »mittel«, »gut«, »fein«. Mich dünkt, mit diesen vier Klassen kommen wir auch gut aus und wir könnten die andern kauderwelschen Bezeichnungen sehr gut missen. Verwendet werden sie doch meist nur aus Eitelkeit und Grossmannssucht. Die Berichterstatter glauben sich mit solchen ausländisch klingenden Fachausdrücken den Anschein eines Welthändlers zu geben. Mögen die Händler unter sich meinetwegen ihr Volapük radebrechen, wenn sie sich aber an deutsche Fabrikanten wenden, dann sollen sie deutsch reden.

Ich sehe auch eine Gefahr darin, bei vorkommenden Streitigkeiten das richtige Urteil zu erlangen; sind die Bezeichnungen klar und jedem verständlich, dann prägen sich die verschiedenen Klassen, in die man die Cacaobohnen einteilen muss, besser ein und der Käufer weiss, was er zu fordern, der Verkäufer, was er zu liefern hat. Wer will es heute übernehmen, bei Arriba oder bei Bahia scharf die Grenze zwischen »superior fermented« und »fair fermented« zu ziehen, wo die Güte der Bohnen durchschnittlich so sehr zurückgegangen ist? Darum, was ich fordere und was ich erreichen möchte, ist folgendes:

Wir verlangen, dass die Cacaobohnen jedweder Herkunft, soweit nicht nach vorliegendem Muster eingekauft werden kann, in vier Klassen eingeteilt werden.

Klasse 1 heisst »fein« und bedeutet, dass die Bohnen durchweg fein reif, fein gerottet, fein braun brechend, fein gereinigt, fein trocken sein müssen; sie dürfen höchstens zehn Prozent der nachfolgenden zweiten Klasse enthalten.

Klasse 2 heisst »gut« und bedeutet, dass die Bohnen gut reif und gut gerottet sein müssen. Mindestens die Hälfte der Bohnen müssen braun brechend, also völlig reif ausgegohren sein, die andere Hälfte darf halbbraun und violett sein. Keinerlei Abfälle oder zusammensitzende Bohnen dürfen vorkommen.

Klasse 3 heisst »mittel« und bedeutet, dass die Bohnen nur mittleren Ansprüchen zu genügen brauchen, dass aber keinerlei beschädigte oder verschimmelte Bohnen vorkommen dürfen; violetter Bruch muss angenommen werden.

Klasse 4 heisst »gewöhnlich« und bedeutet, dass in diese Klasse alle die Cacaobohnen gehören, die aus den oberen drei Klassen ausgeschieden werden mussten. Diese Klasse sollte nie unbesehen gehandelt werden, beschädigte und verschimmelte Bohnen gehören aber nicht hinein, sondern sind besonders zu halten, ebenso Bohnen mit Wurmfrass und Einwurf.

Ich bin nicht Mitglied des Verbandes, hoffe aber, dass der Verband mithelfen wird, dass wir a) das Kauderwelsch aus dem Cacaohandel entfernen, b) vier klare Begriffe für die Klasseneinteilung der Bohnenbewertung schaffen, und c) für diese Einteilung deutsche Worte gebrauchen.

Es ist mir recht, wenn Sie dies im Gordian veröffentlichen; vorausgesetzt, dass Sie mit meinen Vorschlägen einverstanden sind.

Hochachtungsvoll
begrüsst Sie Ihr«

Wir sind vollkommen mit diesen Vorschlägen einverstanden und glauben, dass andere Fabrikanten sowohl, als auch viele Bohnenhändler diese Forderungen als berechtigt anerkennen werden. Ein paar Juni-, Juli-, Augustberichte von hiesigen Cacaohändlern haben wir durchgesehen und bestätigt gefunden, dass es darin von unnützen Fremdwörtern, die nichts und doch alles bedeuten

können, wimmelt, und dass die Klasseneinteilung recht grosse Ansätze von Willkür und Dehnbarkeit zeigt. Die schrecklichen Bezeichnungen »fair fermented«, »superior fermented«, »superior quality«, »fein bis prima«, »gut curant« und »gut courant«, »fair average«, «Plantation«, »curant gesund«, »gut ordinair«, »curant ohne Einwurf« wirken im höchsten Grade verwirrend. Alle diese elf verschiedenen Wertbezeichnungen finden wir in einem einzigen Berichte eines einzigen Hamburger Kaufmannes vom 29. Juni 1901. Es ist klar, dass dieses Kauderwelsch geradezu Streitigkeiten züchten muss. Hoffen wir, dass es nun besser wird. Die Fabrikanten brauchen ja nur von ihren Lieferanten zu fordern, dass sie nur Offerten abgeben, die deutsche Qualitätsbezeichnungen tragen, andere aber ablehnen. Wie sich die Kaufleute, die Aufkäufer, Ablader, Importeure, Makler, Kommissionäre, Agenten unter .einander verständigen, das kümmert die Fabrikanten nicht.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 24. August 1901.

Aus London wird unterm 24. August berichtet, dass bis zu jenem Tage 1662 Sack Cacao für die am 27. August stattfindenden Auktionen angemeldet worden sind.

In die letzten Auktionen kam das mässige Angebot von 5349 Sack, bestehend aus 3680 Sack Kolonienware (wovon 3220 Sack Trinidad) und 1669 Sack anderen Sorten. Der Ton war ein durchaus flauer, von Geboten war kaum etwas zu merken, und der Ablauf der Auktion war infolgedessen ein elender, indem nur 150 Sack Absatz fanden. Im Ganzen wurden ca. 1200 Sack auf und seit der Auktion zu unveränderten Preisen verkauft: Es wurden verkauft:

1200 Sack Trinidad (vonm Angebot 3219 Sack) zu 66— 74 Mk.
14 » Grenada (vom Ang. 38 Sack) 63 »
3 » St. Vincent
3 » Jamaica
4 » Dominica
35 » Demerara
1115 » Guayaquil
154 » Surinam
47 » Columbia
37 » Venezuela
81 » Caracas
235 » Haiti
378 » Ceylon
} wurden alle zurückgekauft.

Im Privatmarkte herrschte eine festere Nachfrage und folgende Käufe kamen zu stande:

700 Sack Trinidad, hauptsächl. zu 66—69 Mk.
150 » Grenada » 64—65 »
500 Sack Guayaquil, Caraquez, grau, fehlerhaft 61—62 Mk.
Arriba zu 76—78,50 »
60 » Haiti » 53—61 »
150 » Ceylon » 63—68 »

In London betrugen die Lieferungen der letzten Woche 3280 Sack weniger und die Lieferungen über 1000 Sack weniger als in derselben Woche des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um ca. 1000 Sack vermehrte, zeigt jetzt das bezüglich kleinere Plus von 7741 Sack.

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 17. August endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	106	155	82	20925
Grenada	30	63	107	11671
Ander. West-Ind.	34	181	40	5353
Ceylon u. Java	153	54	—	17504
Guayaquil	1076	40	161	31044
Brasilien u. Bahia	150	—	60	3263
Afrika	1	12	—	4150
Andere Ausländ.	715	100	141	9312
zusammen	2265	605	621	103222
gegen dieselbe Woche 1900	5545	1398	875	95481

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 33 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	101443	112279	63587	60164	19054	26569	55453	63777	65725
Auslandsware	62338	45568	37200	40608	21238	17758	47769	31704	54697
	163781	157847	100787	100772	40292	44327	103222	95181	120422

London, 31. August.

Aus London wird unterm 17. August berichtet, dass in den Auktionen das mässige Angebot von nur 2522 Ballen, bestehend aus 2187 Ballen Kolonialware und 335 Ballen anderen Sorten, war. Die Nachfrage war wieder ruhig und wurden nur 982 Ballen zu allgemein festen Preisen verkauft. Trinidad zeigte wenig Veränderung von vorher herrschenden Preisen. Es wurden verkauft:

650 Blln. Trinidad (v. Ang. 1040 Blln.) zu 63—74 Mk.
350 » Ceylon (Ang. 1015 Blln.) » 46—87 »
34 » Grenada » 78 ») » 64 »
12 » Demerara » 63—64 »
12 » Seychelles » 60—62 »
126 » Afrika » 55 »
27 » Jamaica
152 » Guayaquil
52 » Esmeralda
} wurden alle zurückgekauft.

Im Privatmarkte wurde ein ziemlich flottes Geschäft gemacht und kamen folgende Käufe zu stande:

300 Blln.	Afrika	zu 55—65 Mk.
130 »	Samana	» 54—60 »
700 »	Guayaquil	» 63—78 »

Die Lieferungen der letzten Woche in London waren gegen die zur selben Zeit im Vorjahre um 250 Blln. grösser und die Landungen um 2800 Blln. Der Lagerbestand zeigt nach neuester Berichtigung das entsprechend reduzierte Plus von 10 400 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 24. August endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	2702	575	395	22116
Grenada	1061	159	72	11066
Andere West-Ind.	126	81	76	5342
Ceylon u. Java	229	63	149	17161
Guayaquil	1402	38	315	31091
Brasilien u. Bahia	157	—	40	3359
Afrika	131	100	—	3170
Andere Ausländ.	724	103	79	9385
zusammen	6532	1124	1126	102690
gegen dieselbe Woche 1900	3660	1705	299	97137

Grenada-Cacao. Der Totalexport ab 1. Oktober war:

	52 869	Sack	in 1900/1901
gegen	52 978	»	» 1899/1900
	51 732	»	» 1898/1899
	53 091	»	» 1897/1898
	54 237	»	» 1896/1897

Trinidad-Cacao. Die Ausfuhr vom 1. Oktober bis 14. August betrug in folgenden Jahren:

	nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897—1898	66290	28862	31741	126893
1898—1899	80260	35829	43406	159495
1899—1900	86854	22683	37340	146877
1900—1901	54690	31272	45997	131959

Port of Spain, 15. August 1901.

Das Wetter der letzten Woche war das denkbar günstigste für die sich entwickelnde neue Ernte. Wenn wir nach dem gegenwärtigen Stand der Bäume urteilen und keine schädigenden klimatischen Witterungswechsel eintreten, so ist zu erwarten, dass man gegen Oktober/November mit der neuen Ernte wird beginnen können. Im übrigen sind die gegenwärtigen Einkünfte aus der Kampagne fast gleich Null, woraus man entnimmt, dass die jetzige Ernte ihr Ende erreicht hat. Infolge der wenig günstigen Berichte aus den Konsumländern, sind unsere Kurse unverändert geblieben und wir notieren noch wie in unserem letzten Bericht, nämlich:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,—
Guter roter	» 14,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 2155 Sack nach Europa und 395 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika gegen 8397 Sack nach Europa und 740 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	106 037	Sack
1900	141 202	»
1899	135 947	»
1898	101 240	»
1897	98 889	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	33 634	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	38 005	»	»	»	»	»
1899	33 599	»	»	»	»	»
1898	21 954	»	»		»	»
1897	33 125	»	»		»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 4. September 1901.

In der am Dienstag, den 3. September, in Amsterdam abgehaltenen Auktion wurden

60 000	Kilo	Van Houten's Cacaobutter
5 000	»	Nebenmarken
5 000	»	Mignon

zum Verkauf gebracht.

Van Houten's Butter erzielte im Durchschnitt 83,80 cents pro ½ Kilo, also 0,40 c pro ½ Kilo mehr als im vorigen Monat. Die Nebenmarken Dejong, Helm, Mignon wurden mit 82,50 c verkauft, also um 0,50 c billiger als im August.

In London wurden zu gleicher Zeit
25 000 Kilo Cadburybutter
verkauft. Auch diese Marke erzielte eine Kleinigkeit mehr als im August. Damals wurde ein Durchschnittspreis von 16½ pence bezahlt, während in der gestrigen Auktion 16¾ pence erzielt worden sind.

Es ergiebt sich aus diesem Auktionsresultate für prima deutsche Butter aus edlen Cacaobohnen ein Exportpreis von 282—285 Mark ab Hamburg, für Zollinland demnach ein Preis von 320—323 Mark. Für Butter aus Bohnen mittlerer Qualität wird man 5 Mark weniger bezahlen.





Allerlei.

A. Nein, das stimmt nicht. Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat sich schon im Jahre 1900 **für** Ermässigung des Rohbohnenzolles bis auf 20 Mk ausgesprochen. — Es gehören, wie in Nr. 148/149 nachzulesen ist, 70 Firmen zum Verbande. Die Mitgliederzahl beträgt 75, da 5 Mitglieder nicht mehr Firmeninhaber sind. Im September feiert der Verband in Dresden sein 25jähriges Jubiläum Wer Gründer des Verbandes gewesen ist, wissen wir im Augenblick nicht. Wenn wir nicht irren, ist es Herr Otto Rüger gewesen. Die billigste reine Chocolade mit Verbandsmarke kostet 90 Pfg. pro Pfund im Grosshandel.

Herr **Richard Lehmann,** Maschinenfabrikant, Dresden, schreibt uns:

»Es dürfte für viele Leser Ihres Blattes von Interesse sein zu erfahren, dass meine Firma auf der jetzt noch tagenden Ausstellung für Hygiene, Nahrungsmittel- und Getränke-Industrie, Sport- und Fremdenverkehr, Karlsbad, das Ehrendiplom zur goldenen Medaille erhalten hat.

Es ist dies in den letzten zwei Monaten die dritte höchste Auszeichnung, welche meine Firma erhalten hat. Dieselbe erhielt nämlich im Juni bereits auf der Jubiläumsausstellung für Bäckerei in Halle a. S. die goldene Medaille und auf der Ausstellung für Bäckerei und Konditorei in Mannheim die goldene Medaille und einen wertvollen Ehrenpreis.«

In Amerika wird mit Hochdruck dafür agitiert, dass der auf Kuba produzierte Zucker zollfrei in die Vereinigten Staaten eingelassen werden soll. Im Falle diese Bestrebungen, wie es den Anschein hat, Erfolg haben, dann würde der amerikanische Konsument 2—3 cents für das Pfund Zucker bezahlen, also ungefähr 20—28 Pfg. pro Kilo. Dann würden die Vereinigten Staaten durch ihre sehr gross und gut eingerichteten Konfekt- und Biskuitfabriken in den Stand gesetzt werden, den Export von haltbaren Konsumartikeln mit leichter Mühe an sich zu bringen. Selbst der deutsche Zoll von 60, später 70 Pfg. pro Kilo, würde die Einfuhr gewisser amerikanischer Stapelartikel nicht hindern können, wenn drüben mit Raffinade gearbeitet wird, die mit nur 8—9 Pfg. pro Pfund für den Fabrikanten einsteht.

F. Wir sollen Ihnen den Zollsatz nennen, der in den Hauptkonsumländern Europas bei der Einfuhr von Cacaobohnen gültig ist und von den Fabrikanten gezahlt werden muss.

1.	Holland	frei
2.	Belgien	frei
3.	Schweiz	1 frcs. pr. 100 Kilo
4.	Schweden	ca. 6 Mk. »
5.	Norwegen	» 6 » »
6.	Rumänien	» 8 » »
7.	Serbien	» 12 » »
8.	Portugal	» 16 » »
9.	Dänemark	» 18 » »
10.	England	» 18 » »
11.	Deutschland	35 » »
12.	Oesterreich-Ungarn	ca. 41 » »
13.	Russland	» 60 » »
14.	Spanien	» 75 » »
15.	Italien	» 80 » »
16.	Frankreich	» 84 » »

Wir haben die Zollsätze in Mark umgerechnet, was Ihnen angenehm sein wird.

Bahia. Aus Bahia lauten die Nachrichten ziemlich gleichmässig so, dass die diesmalige Cacao-Ernte sehr gross wird. Mit der Qualität ist man noch nicht zufrieden, viele Lots kommen feucht zur Ablieferung, so dass die abladenden Exporteure scharf wählen und vieles zurückweisen müssen, wenn sie sich nicht um ihren guten Ruf als vertrauenswürdige Ablader in Europa bringen wollen. Man weiss aus früheren Jahren, dass die zuerst an den Markt kommenden Partien immer vorsichtig geprüft werden müssen; diese stammen in der Regel von Bauern, die sehr knapp bei Kasse sind und förmlich darauf brennen, ihren Cacao zu Geld zu machen, einerlei ob sie, wegen ungenügender Aufarbeitung, ein paar Mark weniger lösen.

In Deutschland werden im Jahre ca. 120000 Kilo künstlicher Süssstoffe konsumiert, wodurch, wie man in den Kreisen der Zuckerindustrie annimmt und ausrechnet, 600000 Dz. Zucker unkonsumiert bleiben. Der Zuckerverbrauch des letzten Jahres, gezählt vom 31. Juli 1900 bis 31. Juli 1901, ist in Deutschland um 800 000 Kilo hinter dem Verbrauch des vorhergehenden Jahres zurückgeblieben. Das ist auch ein Zeichen der rückwärts gehenden wirtschaftlichen Verhältnisse im Lande. Da dürfen wir uns nicht wundern, wenn auch der Verbrauch von Cacaowaren und Konfekten seit Anfang des Jahres abgenommen hat.

Ein neues Buch. Das kolonialwirtschaftliche Komitee hat in Verbindung mit der Kolonial-Abteilung des Auswärtigen Amtes

den Leiter des botanischen Gartens zu Victoria-Kamerun nach Zentral- und Süd-Amerika geschickt, um dort die alten Cacaokulturen kennen zu lernen. Herr Dr. Preuss berichtet über diese Reise in einem 452 Seiten umfassenden Buche, und dieses Buch mit seinen vielen Abbildungen halten wir für so interessant und wichtig, dass wir allen Interessenten dessen Anschaffung dringend empfehlen. Der Preis ist zwar hoch, es kostet 20 Mk., und wir konnten einen niedrigeren Preis, selbst bei Abnahme einer grösseren Anzahl nicht durchsetzen. Wir sind jedoch überzeugt, dass die Anschaffung kaum jemand bereuen wird.

Im ersten Kapitel wird Surinam beschrieben: Ankunft, Schilderung von Paramaribo, Botanischer Garten, Bevölkerung und Arbeiterfrage, Früchte, Tonkabohnen, Klima u. s. w.

Im dritten Artikel: Trinidad, Schilderung von Port of Spain, Klima, die schönsten Kakaopflanzungen sind La Tortuga, La Réunion, La Vega, Verdant Vale, San Pedro, San Juan u. s. w.

Im vierten Kapitel: Grenadas eigenartige Kultur des Cacaos, ganz ohne Schattenbäume. Cacaokultur macht den Wohlstand des Landes aus. Besuch der Cacaoplantagen Boulonge, Mount Horne, Mirabeau, Leicester, Baltazar. Alle Pflanzungen haben Telephon.

Im fünften Kapitel kommt Venezuela daran, im sechsten Ecuador, dann Nicaragua, Salvador, Guatemala, Mexiko, Havana, Jamaika.

Im zweiten Teil sind nahezu 100 Seiten und zahlreiche photographische Aufnahmen nur dem Cacao gewidmet.

Der Herausgeber des Gordian hat sich schon seit längerer Zeit mit dem Gedanken getragen, über kurz oder lang eine Ferienreise in diese ältesten Cacaoländer zu machen; durch dieses Buch ist aus dem leisen Wunsch ein lauter geworden, der nach Erfüllung ruft. Vielleicht lassen sich bald einmal drei Monate für diesen Zweck frei machen. Sollte keine genügende Vertretung vorhanden sein, die derweil den Gordian redigierte, dann wird die Welt ja auch nicht einfallen, wenn einmal ein paar Nummern ausfallen oder etwas magerer werden. Wer hätte Zeit und Lust, die Reise dann mitzumachen? Welcher Vater will seinen Sohn mitschicken? Vier Augen sehen mehr als zwei.

Einstweilen empfehlen wir Allen, die mit Cacao zu thun haben, dieses interessante Buch des Kolonialwirtschaftlichen Komitees sehr warm und sind gern bereit, es überallhin zu verschicken. Der Preis dafür ist, wie bereits oben erwähnt, einschliesslich Porto 20 Mark.

P. Wir selbst haben über und von »Nubur« so gut wie nichts gehört, aber der Verband der Chocoladefabrikanten hat sich vor einiger Zeit wie folgt darüber geäussert:

»Es ist eine beliebte Taktik seitens der Lieferanten für Cacaobutterersatzmittel, zu behaupten, ihr Surrogat sei von der Cacaobutter nicht wesentlich unterschieden. Das kürzlich gleichzeitig mit der Nucoabutter in den Handel gebrachte Ersatzmittel »Nubur« wurde nun auch noch damit angepriesen, dass es sich in der Chocolade chemisch nicht nachweisen lasse, weil es denselben Schmelzpunkt wie Cacaobutter zeige, übrigens eine Art der Anpreisung, welche deutlich zeigt, wie die Hersteller solcher Fremdfette sich oftmals wohl bewusst sind, dass ihr Erzeugnis zu Verfälschungszwecken bestimmt ist. Wir liessen darauf eine Probe Nubur aufkaufen und sandten sie an Dr. Filsinger zur Untersuchung, um nachzuforschen, ob jene angeführte Behauptung der Wahrheit entspreche. Herr Dr. Filsinger schreibt nun in seinem Gutachten: »Vergleicht man mit den gefundenen Resultaten die Konstanten reiner Cacaobutter, so ergiebt sich zwar eine annähernde Uebereinstimmung des Schmelzpunktes, dagegen sehr bedeutende Abweichungen in der Refraktion, der Jod- und Verseifungszahl. Es zeigt nämlich Cacaobutter eine Refraktion (40° C) von 47—48 Skalath., eine Jodzahl von 34—40 Skalath., eine Verseifungszahl von 190—200 Skalath., während Nubur als entsprechende Zahlen 37,5 : 6—7, 244—245 aufwies, so dass es keinem Zweifel unterliegt, dass Nubur ein Fabrikat aus »Kokosbutter« ist und in Cacaowaren ebenso leicht und sicher als diese und ihre sonstigen Abkömmlinge als Fremdfett erkannt werden kann.«

Uns wird folgende Kopie eines Rundschreibens eingesandt, mit der Frage, was denn Chocolade mit der Politik, mit Tschechen und Juden zu thun habe? Wir wissen es auch nicht, sind aber der Ansicht, dass die Chocolade, die mit Politik vermischt wird, schlecht schmeckt.

»Prag, am 9. Erntings 1901.

Verehrliche Leitung des Alldeutschen Verbandes, Berlin.

Unter Bezugnahme auf unser Schreiben vom 14./6. l. J. gestatten wir uns, nochmals auf die im Verkaufe stehende Chocolade-, Canditen- und Cichorienfabrik der Firma August Tschinkel Söhne in Lobositz zurückzukommen.

Um das Unternehmen bewerben sich nunmehr als Käufer zwei Teile und zwar ein

tschechisches Konsortium und ein jüdisches mit einem Wiener Bankvereine an der Spitze. Fällt die Fabrik in tschechische Hände, was bei der Opferwilligkeit dieses Volkes leicht zu befürchten ist, so ist Lobositz unrettbar verloren; kauft sie die jüdische Gesellschaft, so ist es nicht besser.

Die Tschinkel'sche Fabrik beschäftigt derzeit 300 bis 400 Arbeiter, deren Familien 1200 bis 1400 Köpfe zählen, also über ein Viertel der Gesamt-Einwohnerschaft von Lobositz.

Der Direktor der Fabrik, ein äusserst verlässlicher, gutdeutscher Mann erklärt, dass zur Erwerbung der Fabrik alles in allem 1 Million Mark genügen würde und hat versprochen, selbst einen Unternehmer mit 200 bis 400 Tausend Kronen Anteil zu gewinnen, wenn das Unternehmen in deutsche Hände fällt. Der Direktor garantiert für einen 10% Reingewinn und würde die Leitung der Fabrik so lange weiter führen, bis die neuen Beamten vollständig eingearbeitet seien. Auch würde er späterhin nach Bedarf dem Unternehmen sich zur Verfügung stellen.

Hier gilt es also deutsche, kapitalskräftige Männer heranzuziehen, um die erwähnte Fabrik vielleicht auf Aktien in deutschen Händen zu erhalten.

Können Sie uns in dieser Sache zur Hilfe kommen? Wenn ja, dann bitten wir keine Zeit zu verlieren.

Mit treudeutschem Grusse

Die Bundesleitung des
„Bundes der Deutschen in Böhmen".«

Gebrüder Eichberg in Darmstadt wollen ihre seit 40 Jahren bestehende Chocoladenfabrik verkaufen oder verpachten, weil sie etwas anderes unternehmen wollen.

Das französische Handelsstatistische Amt giebt über die Cacaolagerbestände in Frankreich folgende Zahlen bekannt:

	1901	in	Marseille	Le Hâvre	Nantes	Bordeaux	Paris	andere Läger	Total	
am	31.	Juli	3935	87 990	7 395	14 713	7 090	1578	122 701	D.-Z.
»	30.	Juni	3674	77 261	8 789	14 148	8 373	1693	113 938	»
»	31.	Mai	4003	77 905	10 365	14 611	10 138	1279	118 301	»
»	30.	April	4381	84 379	11 527	14 698	10 723	1241	126 949	»
»	31.	März	4422	90 227	12 841	14 247	10 970	1164	133 871	»
»	28.	Februar	5485	89 721	13 501	14 521	10 428	1283	134 939	»
»	31.	Januar	5336	82 125	17 192	15 969	8 859	1305	130 786	»
	1900									
gegen »	31.	Dezember	4717	70 048	11 463	16 212	9 655	1440	113 535	»
»	30.	November	4310	64 356	12 896	17 192	11 015	1612	111 381	»
»	31.	Oktober	4449	75 809	11 227	17 786	11 053	1377	121 701	»
»	30.	September	4414	72 031	12 657	18 257	12 352	1370	121 081	»
»	31.	August	4369	75 645	12 010	17 665	13 556	3379	126 634	»
»	31.	Juli	4827	77 947	12 312	17 731	12 834	1609	127 260	»
»	30.	Juni	4983	76 783	14 777	16 753	12 549	1764	127 609	»
	1899									
»	31.	Juli	7048	102 869	10 947	19 001	10 691	2426	152 982	»
»	30.	Juni	5655	97 245	4 862	19 435	10 127	2606	139 930	»

Dasselbe Amt bezeichnet den **französischen Konsum** wie folgt:

	Für die 7 ersten Monate von	1901	98 236 Doppel-Zentner*)
gegen	» 7 » » »	1900	100 978 »
	» 7 » » »	1899	100 956 »

Niederländisch Guayana. Was den Landbau anbetrifft, so waren die Ergebnisse im Berichtsjahre 1900 nicht günstig. An Cacao wurden nahezu eine Million Kilo weniger genommen als 1899. Der Marktpreis für diese Ware blieb das ganze Jahr hindurch hoch, so dass der Ausfall in der Menge hierdurch einigermaassen ausgeglichen wurde. Nachteiligen Einfluss hatte auch das zeitweilige Ausbleiben des Zuzuges britisch-indischer Arbeiter für den Landbau, eine Folge des ungünstigen Gesundheitszustandes in Indien.

Cacao. Im allgemeinen wurde auf die Cacaobereitung mehr Sorgfalt gelegt, was dem Rufe des Surinamschen Cacaos nur nützen kann. Man fing an einzusehen, dass eine Verbesserung der Entwässerung und der Düngung die Hauptsache sei. Der grösseren Sorgfalt, die in der letzten Zeit auf die Kulturen verwendet wurde, ist es auch zu danken, dass trotz der auftretenden Krankheit des Cacaobaumes der Stand der Kulturen noch ziemlich gut zu nennen ist.

An Cacao wurden im Jahre 1900 insgesamt 2 927 210 Kilo ausgeführt gegen 3 859 980 Kilo im Vorjahre. Davon gingen 2 626 830 Kilo nach den Vereinigten Staaten von Amerika und 300 380 Kilo nach Europa.

*) Frankreich meldet also auch für die ersten sieben Monate dieses Jahres einen Rückgang von 274 200 Kilo. Oesterreich-Ungarn meldet einen Rückgang für dieselbe Zeit von 804 800 Kilo in 1900 auf 778 300 Kilo in diesem Jahre.

Cabun (Französisch Kongo). Nach dem Bericht des Kaiserlichen Konsulates war die Ausfuhr im Jahre 1900 für Cacao 14006 Kilo, wovon 13511 Kilo nach Frankreich gingen. Im Jahre 1899 waren es für diesen Artikel 20075 Kilo.

An landwirtschaftlichen Unternehmungen bestehen nur einige durch Weisse angelegte Pflanzungen von Cacao und Kaffee. Die meisten sind aber erst im Jahre 1899 angelegt worden, so dass man sich vom Erfolg noch kein richtiges Bild machen kann. Eine Kokospflanzung ist ebenfalls im Entstehen begriffen. Die Eingeborenen sind zu träge, um irgend etwas zu unternehmen oder durchzuführen, trotzdem sie von seiten des Gouvernements durch Abgabe von Pflanzen und Konzession von Grund und Boden Unterstützung finden.

Mogador. Nach einem Bericht des Kaiserlichen Vizekonsulates hat sich Deutschlands Handel im Laufe der zehn Jahre seit der Eröffnung der direkten Dampfschiffsverbindung mit Hamburg zur ersten Stelle aufgeschwungen, während Grossbritannien und Frankreich auf die zweite und dritte Stelle zurückgetreten sind.

Mandeln, Oel, Wachs und Gummi gehen in erster Linie nach Hamburg.

Die Ausfuhr im Jahre 1900 für Mandeln war 2988 tons im Werte von 4780800 Mk. gegen 1599 tons im Werte von 1918800 Mk. im Jahre 1899.

Saffi. Die Ausfuhr im Jahre 1900 von Mandeln war 213163 Kilo im Werte von 352377 Mk. gegen 54659 Kilo im Werte von 69050 Mk. im Vorjahre.

Menado. Der Ausfuhrbetrag für Cacao von Ternate war im Jahre 1900 Hfl. 4070. (1 Hfl. = ca. 1,65 Mk.)

Guatemala. Die Ausfuhr von Cacao war im Jahre 1898 für 5841 Pesos und im Jahre 1899 für 965 Pesos. (1 Pesos = 4 Mk.)

Alicante. Laut Handelsbericht des Kaiserlichen Konsulates ergaben Mandeln infolge der Februarfröste im Jahre 1900 eine vollständige Missernte.

An Cacao wurden über den Hafen von Alicante im Jahre 1900 21488 Kilo eingeführt.

Tripolis (Syrien). Nach dem Berichte des deutschen Vizekonsuls war die Ausfuhr im Jahre 1900 an Eigelb und Albumin 300 tons im Werte von £ 15000 und an Aprikosenkernen 60 tons im Werte von £ 2000.

Alexandrette. Die Ausfuhr betrug im Jahre 1900 an:

Gelbem Wachs	33 tons	£ 4950
Mandeln und Aprikosenkernen	277 ›	› 7515
Albumin und Eigelb	279 ›	› 13950

Queensland. An Cacao und Chocolade wurden aus Deutschland im Jahre 1899 für £ 528 eingeführt.

Madras. Erdnüsse. Die Ernte im Jahre 1900 war seit längerer Zeit zum ersten Mal wieder eine bessere, teilweise, wie angenommen wird, weil man eine neue ausländische Saat pflanzte, aber wahrscheinlich auch, weil das jetzt wieder damit bepflanzte Land inzwischen brach gelegen oder mit anderen Ernten bebaut war. Nach Deckung des Lokalbedarfs der einheimischen Oelmühlen gelangten 326776 Ztr. zur Verschiffung und gingen zumeist nach Marseille und Dünkirchen. — Für das Jahr 1901 wird eine ausgezeichnete Ernte erwartet, die auf 500000 bis 600000 Zentner geschätzt wird.

Spanien. Ein Bericht des Kaiserlichen Konsulates in Madrid lautet folgendermaassen:

Cacao. Die Einfuhr von Cacao aus Fernando Po ist trotz der durch den Tarif vom 28. Dez. 1899 erfolgten Beseitigung der Zollfreiheit in Zunahme begriffen und machte anderem Cacao, so dem aus Guayaquil und Bahia, starken Wettbewerb. Seine Beschaffenheit stand hinter der der beiden letztgenannten Sorten zurück. In Madrid wurden für ca. 1½ Millionen Pesetas Cacao aus Guayaquil und für ca. 300000 Pesetas aus Bahia eingeführt. Nach Verarbeitung zu Chocolade fand die Ware Absatz in allen spanischen Provinzen. Während des Berichtsjahres waren die Cacaopreise sehr fest und hoch.

Eisenbahn-Tarifbegünstigungen für Musterkoffer von Handlungsgehilfen. Das Verordnungsblatt für Eisenbahnen und Schifffahrt veröffentlicht in Nr. 140 vom 6 Dezember 1900 eine Kundmachung, betreffend Tarifbegünstigungen für Musterkoffer von Handlungsreisenden auf österreichischen, ungarischen und bosnisch-herzegowinischen Eisenbahnen. Dieselbe lautet:

»Einführung neuer Normativbestimmungen, betreffend die Anwendung des ermässigten Gepäcktarifes für Musterkoffer.«

Für die Musterkoffer der sich in nachstehender Weise legitimierenden Handlungsreisenden finden mit Giltigkeit vom 1. Januar 1901 auf obengenannten Eisenbahnen Begünstigungen statt. Zur Erlangung dieser Begünstigungen haben sich die Handlungsreisenden mit Legitimations- und Identitätskarten auszuweisen, die von einer hierzu ermächtigten Behörde bezw. Stelle ausgefertigt sein müssen. Diese Karten müssen den Namen des Reisenden und dessen Firma, Anzahl und Inhalt der mitgeführten Koffer, den Stempel und die Unterschrift der ausfertigenden Behörde resp. Stelle und die Unterschrift des Inhabers enthalten. Die Legitimationskarten werden nur auf ein Jahr ausgestellt und dürfen nur ausgegeben werden an

1) Inhaber protokollierter und nichtprotokollierter Geschäfte und deren eigene Angestellten;
2) Handelsagenten, welche ihre Geschäfte persönlich besorgen,

Jeder Inhaber dieser Legitimationskarten hat sich den daran knüpfenden Bedingungen der Eisenbahn-Behörde zu fügen und danach zu handeln. Diese ausführlichen Bedingungen sind bei der die Legitimationskarten ausfertigenden Behörde bezw. Stelle zu erhalten.

Mexiko. Die Einfuhr von Cacao aller Art war im Fiskaljahr, endend am 30. Juni 1900, 976810 Kilo im Werte von Pesos 379101 .(1 Pesos = ca. Mk. 4.—.)

Oesterreich-Ungarn. Die Ein- und Ausfuhr war im Jahre 1900 für

	Einfuhr.		Ausfuhr.	
	Menge Kilo	Wert Kronen	Menge Kilo	Wert Kronen
Cacaobohnen und Schalen				
zu Lande ..	549200	712430	3800	5510
zur See	950000	1188535		
Caffee, roh,				
zu Lande ..	3972500	6032943	1600	3200
zur See....	38416300	42023767		
Kaffee, gebrannt	30200	43790	600	1800
Thee, zu Lande	144000	826560	1300	7176
› zur See..	921200	4422918		
Eiweiss und Eigelb	166400	99840	143700	86220

Santander. Die Einfuhr aus Deutschland im Jahre 1900 über Hamburg war an Cacao 225 Sack.

Königliches Amtsgericht Tuttlingen.

Konkurseröffnung über das Vermögen des Gottlieb Ständle, Bäckers hier, erfolgte am 20. August 1901, nachmittags 4 Uhr. Konkursverwalter ist Grundbuchbeamter Göz in Tuttlingen. Anmeldefrist bis 6. September 1901. Wahl- und Prüfungstermin 14. September 1901, vormittags 9¼ Uhr. Anzeigefrist bis 6. September 1901.

Den 22. August 1901.

Stv. Gerichtsschreiber Wurst.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Carl Feig in Geyer wird heute, am 20. August 1901, mittags ¼1 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Herr Stadtrat A. E. Groschupf in Geyer. Anmeldefrist bis zum 28. September 1901. Wahltermin am 14. September 1901, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 12. Oktober 1901, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 28. September 1901.

Königliches Amtsgericht Ehrenfriedersdorf.

Eintragungen in das Handelsregister zu Hamburg.

Gebr. Morlang. Die offene Handelsgesellschaft unter dieser Firma, deren Gesellschafter Carl Heinrich Peter Morlang und Anna Lucia Friederika Morlang waren, ist aufgelöst worden; das Geschäft ist von Martin Wilhelm Julius Lemcke, Kaufmann, hierselbst, übernommen worden und wird von demselben, als alleinigem Inhaber, unter unveränderter Firma fortgesetzt.

Die im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten der bisherigen Geschäftsinhaber E. H. P. Morlang und A. L. F. Morlang sind von dem Erwerber M. W. J. Lemcke nicht übernommen worden.

Am 20. Juli 1901 in Bd. III Bl. 289 die Firma Carl Klett, Bonbons- und Lebkuchenfabrik, Inhaber Carl Emil Klett, Konditor in Ulm.

Freiburg, Breisgau.

In das Handelsregister Abteilung A Bd. I O.-Z. 116 wurde eingetragen:

Firma Chocolade- und Zuckerwarenfabrik Badenia von Merk & Arens hier betr.

Die Prokura des Edmund Deussen ist erloschen.

Freiburg, den 22. Juli 1901.

Gr. Amtsgericht.

Peine. Bekanntmachung.

Auf Blatt 403 des hiesigen Handelsregisters ist heute zu der Firma: »Hohenhameler Zuckerfabrik in Hohenhameln« eingetragen: An Stelle des aus dem Vorstande ausgeschiedenen Hofbesitzers Wilhelm Busse in Hohenhameln ist der Buchhalter Rudolf Hoffmann in Hohenhameln zum Vorstandsmitgliede bestellt worden.

Peine, den 24. Juli 1901.

Königliches Amtsgericht. I.

Maracaibo. Im Jahre 1900 sind 188 008 Kilo Cacao im Werte von 275 744 Bolivares (1 Bolivar = ca. Mk. 4,—) zur Ausfuhr gelangt.

Triest. Die Einfuhr aus Hamburg in 1900 war 235 589 Kilo Cacao. Die Ausfuhr war von

Chocolade ...	602 dz	gegen	4219	dz	in	1899
Cacao	7877 »	»	7087	»	»	»
Haselnüsse ..	33352 »	»	28569	»	»	»
Mandeln	6009 »	»	37864	»	»	»
Honig.......	826 »	»	862	»	»	»

Aus Grossbritannien. Zoll auf zuckerhaltige Waren. Laut Generalorder Nr. 57 vom 4. Juli 1901 sind für zuckerhaltige Waren folgende Zollsätze festgesetzt worden:

	für den cwt	
Karamel (gebrannter Zucker), fest	4 s	2 d
» » » flüssig	3 »	— »
Weiches Zuckerwerk, wie: A. B. Gums, Chewing Gums, Jelly Beans, Turkish Delight u. s. w.	3 »	— »
Hartes Zuckerwerk, wie: Ueberzuckerte Mandeln, Ueberzuckerter Kümmel u. s. w. ...	4 »	2 »
Marzipan	2 »	6 »
Kandierte Früchte, nachgeahmte .... (Apfelsinen- und Zitronenscheiben u. s. w.)	4 »	2 »
Tamarinden, in Syrup eingemacht	1 »	— »
Ingwer, in Syrup oder Zucker eingemacht	3 »	— »
Kirschen, getrocknet, eingeführt in losen Haufen (bulk)	2 »	3 »
Fruchtfleisch, ausser von Feigen und Pflaumen, in dünnem Syrup eingemacht	1 »	— »
Fruchtfleisch, ausser von Feigen und Pflaumen, in dickem Syrup eingemacht, wie Fruchtmus	3 »	— »
Kandierte Blumen, wie Veilchen und Rosenblätter u. s. w., wie kandierte Früchte..	4 »	2 »
Würze (chutney).........	2 »	— »
Soja, wenn Melasse oder andere Süssstoffe enthaltend	2 »	— »
Wichse, feste, Zucker oder einen anderen Süssstoff enthaltend	1 »	— »
Nestles Kindermehl	1 »	3 »
Viehfutter, Melasse oder andere Süssstoffe enthaltend	1 »	— »
Anmerkung. Ein Zuschlag von ½ d für 1 Engl. Pfund wird für die oben aufgeführten Artikel erhoben, wenn zu deren Herstellung Spiritus verwendet worden ist.		
Wichse, flüssige, Zucker oder andere Süssstoffe enthaltend .... (Einschliesslich des Zolles für etwa darin enthaltenen Spiritus.)	1 »	— »

Dominikanische Republik. Aufhebung der Ausfuhrzölle.

Eine Verordnung vom 13./15. April d. J. lautet:

Art. 1. Im Gesamtgebiete der Republik wird die Ausfuhr von Erzeugnissen der Landwirtschaft und der landwirtschaftlichen Industrie von allen Staatsabgaben befreit.

Art. 2. Allein ausgenommen sind die auf Rindvieh zu erhebenden Ausfuhrzölle und die durch das Gesetz vom 12. April 1899 aufgelegten und zur Einlösung der Banknoten der Nationalbank von Santo Domingo bestimmten Zuschläge. Daher werden weiter erhoben auf:

Zucker	für den Zentner	3	cents
Cacao	» » »	40	»
Kaffee	» » »	15	»
Wachs	» » »	1	Dollar
Honig	» die Gallone	1	»

Die Erträge des auf Rindviehausfuhr aufgelegten Zolles sind gleichfalls zur Einlösung der Banknoten bestimmt.

Art. 3. Die Exporteure haben alle ausgeführten Erzeugnisse in der Art und Weise zu deklarieren, wie es gegenwärtig geschieht, und das entsprechende Stempelpapier dabei zu verwenden.

Art. 4. Die gegenwärtige Verordnung tritt am 1. Mai 1901 in Wirksamkeit und hebt alle anderen seit entgegenstehenden Gesetze, Verordnungen und Beschlüsse auf.

Bahia (Brasilien). Die Ernten sind 1900 im ganzen wieder besser ausgefallen. Demgemäss waren die Verschiffungen von Cacao und Tabak grösser als im Vorjahre. Die Ausfuhr von Cacao war 216 302 Sack.

Die am Einfuhrverkehr noch nennenswert beteiligte britische, norwegische und nordamerikanische Segelschifffahrt ist im Jahre 1900 gegenüber dem Vorjahre zurückgegangen. Dazu hat, wie es scheint, erheblich der Konkurrenzkampf beigetragen, den die jetzt von der Hamburg-Amerika Linie angekauften Damzfschiffe der vormaligen Hamburger Rhederei A. C. de Freitas & Co. während des Jahres 1900 gegen die Hamburg-Südamerikanische Dampfschifffahrts-Gesellschaft in Bahia und in anderen brasilianischen Häfen geführt haben.

Auf der Ausreise von Europa liess die Freitas-Linie den Hafen von Bahia im Jahre 1900 zehnmal anlaufen. Ihre Frachtsätze bis Bahia sind angeblich bis um ¹/₅ geringer gewesen als die üblichen Sätze der Hamburg-Südamerikanischen Dampfschifffahrts Gesellschaft. Man fand es daher vielfach vorteilhaft, selbst Waren, die sonst mit Segelschiffen gesandt wurden, auf Freitas-Dampfschiffen zu verfrachten.

Nicaragua. Eine Verordnung des Präsidenten des Freistaates Nicaragua vom 25. November 1899 lautet:

Art. 1. Die Zölle auf die Wareneinfuhr werden durch die Zollämter des Freistaates von jedem Kilogramm des Bruttogewichtes unter Zugrundelegung der folgenden Zollsätze erhoben:

Frucht-Gelées jeder Art	0,20	Pesos
Zucker, gewöhnlicher oder raffinierter	0,05	»
Kaffee mit Milch	0,40	»
Konfekt, Zuckerwerk und Bonbons	0,40	»
Chocolade	0,50	»
Chocolade mit Milch	0,40	»
»Dulce« oder »Banela« (Antillischer Rohzucker)	0,04	»
Fruchtextrakte oder Essenzen für Syrupe	0,60	»
Kraftmehl jeder Art, mit oder ohne Milch zubereitet	0,10	»
Nudeln, Maccaroni und ähnliche Teigwaren	0,15	»
Feiner Zwieback und Biskuits	0,20	»

(1 Peso = ca. Mk. 4,—.)

Santo Domingo. An Cacao wurden im Jahre 1900 über die einzelnen Hafenplätze der Dominikanischen Republik 11 059 436 Pfund ausgeführt.

Die Wiener Handelskammer berichtet für das Jahr 1900: Der Geschäftsgang in diesen Artikeln war, wie die Genossenschaft der Konditoren, Lebzelter, Chocolademacher u. s. w. in Wien und die anderen Referenten berichten, bei allen einschlägigen Gewerben unbefriedigend. Die im Jahre 1899 erfolgte Erhöhung der Zuckersteuer beeinflusste fortgesetzt alle Zweige der Zuckerwarenerzeugung sehr ungünstig, da ein entsprechender Preisaufschlag beim Verkaufe nicht erreicht werden konnte. Dazu kam noch, dass der Syrup im Preise hinaufgesetzt wurde, Mandeln einen so hohen Preis erreichten, wie seit Jahren nicht der Fall war, die Preise der Cacaobohnen sich durchwegs über dem Normale hielten und Cacabutter sich besonders verteuerte. Die letzterwähnte Erscheinung erklärt sich daraus, dass die holländischen Cacaofabriken ihr Cacacpulver in allen Ländern äusserst billig absetzten und sich dafür durch gesteigerte Preisforderungen für Cacaobutter schadlos zu halten trachten. Die Preise der übrigen Hilfsstoffe blieben im allgemeinen unverändert. Dagegen verursacht die Preissteigerung der Emballage eine merkliche Mehrauslage, die z. B. bei Staniol 100% betrug.

Die Lohnsätze der Arbeiter bewegten sich zum Teile gleichfalls in aufsteigender Richtung, doch konnte eine die ganze Branche umfassende Lohnerhöhung wegen des schlechten Geschäftsganges nicht durchgeführt werden, denn ein grosser Teil der Gehilfen fand nur von November bis Februar Arbeit, während in den Sommermonaten bloss die besten Gehilfen in Kur- und Badeorten aufgenommen wurden. Technische Neuerungen sind keine zu verzeichnen, doch wurden den Fabrikanten durch die von einzelnen Gewerbe-Inspektoren verlangten durchgreifenden Aenderungen in der Betriebseinrichtung bedeutende Investierungskosten verursacht.

Der Absatz an billigen Zuckerwaren, den sogen. Kreuzerartikeln, welche hauptsächlich als Näschereien für Kinder bestimmt sind, erlitt einen wesentlichen Ausfall; Obst, Südfrüchte u. dgl. wurden vorgezogen. Das Geschäft in den billigsten Waren war übrigens schon dadurch wenig einträglich, dass diese Artikel, ebenso wie die für den Massenkonsum bestimmten Merkantilkanditen, auf keine Weise eine Ueberwälzung der Rohstoffpreise auf den Konsumenten zulassen.

Die Erzeugung von Chocolade ist im Berichtsjahre durch einen Zuwachs an Fabriken erhöht worden. Der Umsatz dürfte in Oesterreich 16—20 Millionen Kronen betragen haben, wobei Oesterreich gegenüber dem Deutschen Reiche, Frankreich und England mit je 20 bis 25 Millionen Kronen im Rückstande sein dürfte. Der Gewinn war infolge übermässiger Konkurrenz bei den billigen Sorten sehr gering.

Unsere Produktionsstätten für Chocolade und verwandte Artikel liegen zumeist in Nieder-Oesterreich, Böhmen, Mähren, Triest und Vorarlberg. Die Inhaber der Fabriken an der böhmischen und Vorarlberger Grenze sind Ausländer, welche in Oesterreich Niederlassungen errichtet und den Konkurrenzdruck beträchtlich gesteigert haben

Die Produktion Ungarns war belanglos, umso fühlbarer dagegen das Auftreten des Auslandes am hiesigen Markte. Die Branche leidet insbesondere unter der ungeheueren Einfuhr von Cacaopulver aus Holland.

Chile. Zucker. Für das Kilogramm Rohzucker, welcher aus in Chile gebauten Rüben hergestellt ist, gewährt der Staat eine Prämie von 2 Centavos. (1 Centavo = 4 Pfennigen.)

Bari. Laut Mitteilungen des Kaiserlichen Vizekonsuls für das Jahr 1900 können wir folgendes berichten:

Mandeln. Die jungen Früchte, welche gut angesetzt hatten, wurden durch einen Frost im März stark beschädigt, so dass eine gänzliche Missernte in diesem Artikel eintrat. Es wurden nur etwa 20 000 Ballen geerntet gegen 100 000 bis 120 000 Ballen im Vorjahre. Von der grossen Ernte des Jahres 1899 waren etwa noch 20 000 bis 25 000 Ballen übrig, als die neue Frucht auf den Markt kam. Die durchschnittlichen Preise für prima süsse Bari-Mandeln waren:

Januar	191	Lire	Juli	262	Lire
Februar	182	»	August	286	»
März	175	»	September	329	»
April	224	»	Oktober	300	»
Mai	232	»	November	280	»
Juni	238	»	Dezember	270	»

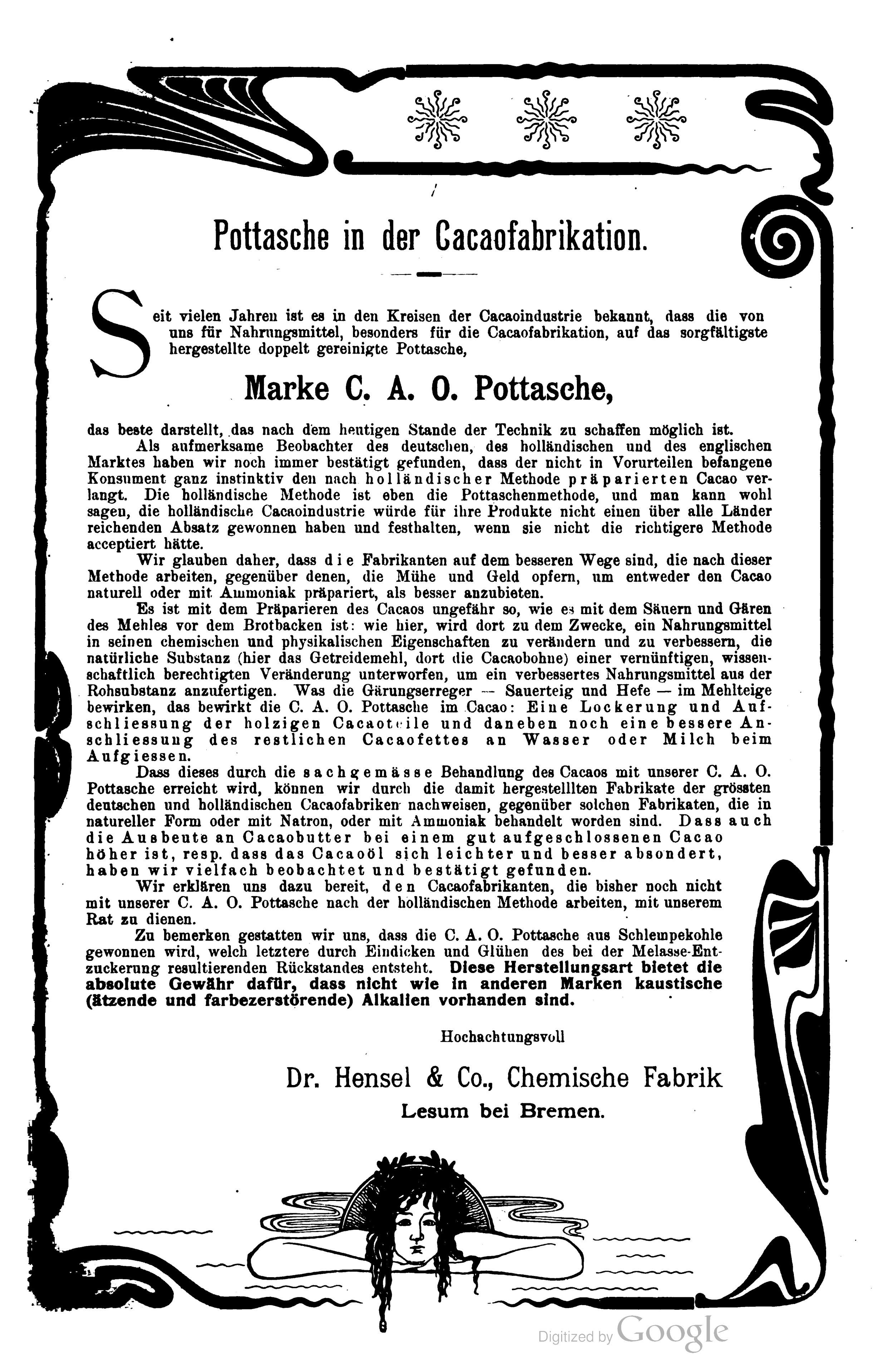
pro 100 Kilo, erste Kosten (1 Lire = 0,80 Mk.) Unter dem Drucke von Geldmangel und den guten Aussichten für die neue Ernte sind sie bis auf 220 Lire heruntergegangen.

Wie kaum vorhergesehen, war dieser Artikel im Berichtsjahre ganz bedeutenden Schwankungen ausgesetzt, da die Spekulation sich desselben bemächtigte.

Die hohen Preise während der ganzen Geschäftszeit lähmten die Ausfuhr auf eine noch kaum dagewesene Weise, da ganz besonders Deutschland seinen Bedarf in anderen Erzeugungsländern, wenn auch mit minderwertiger Ware, deckte.

Die Ausfuhr nach Deutschland bewegte sich in den bekannten Erzeugnissen: Olivenöl, Mandeln, Wein, Trauben, Johannisbrot, Feigen, Gemüsen, Kirschen, Sulphur- und anderen Olivenseifenölen, Ziegenfellen, Senfsaat u. s. w.

Nach den von der Handelskammer in Bari herausgegebenen statistischen Notizen betrug die Ausfuhr des Jahres 1900 aus sämtlichen Häfen der Provinz Bari nach Deutschland 44 174 dz, Oesterreich-Ungarn 397,231 dz, Grossbritannien 24 696 dz, Italien 250 817 dz.



Pottasche in der Cacaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Hochachtungsvoll

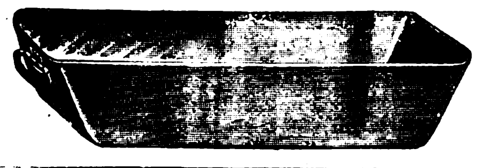
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik

Lesum bei Bremen.



Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✸ Eiserner Bestand! ✸ Fast unverwüstlich!

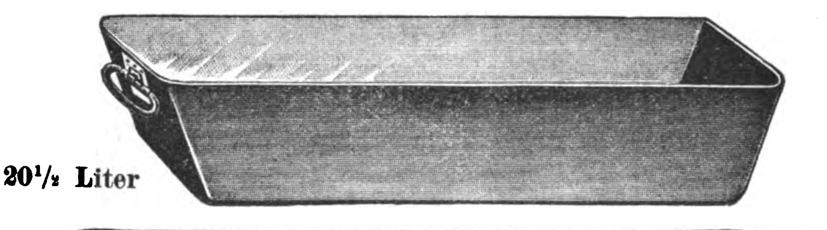


Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

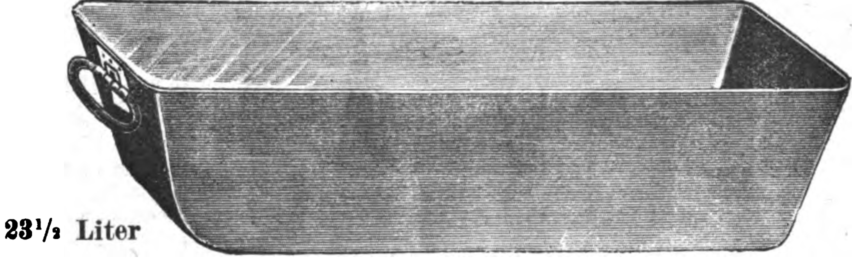
18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.



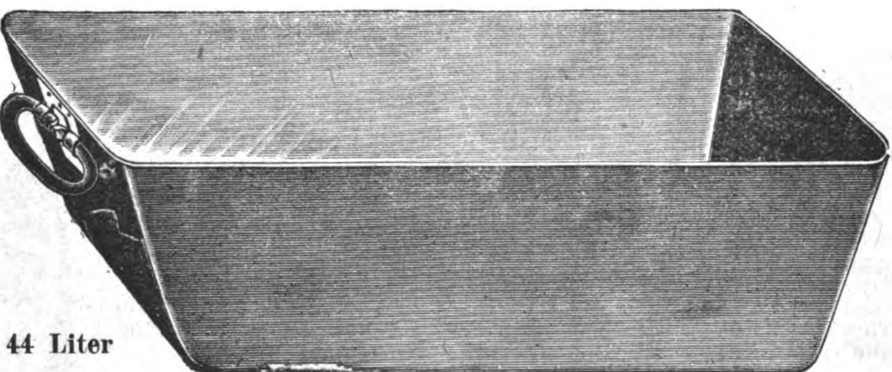
20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1901. VII. Jahrgang. **No. 154.** Hamburg, 20. September 1901.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Urains Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Inhalt dieser Nummer:

September-Ausstellung in London.

Es hatte sich so gefügt, dass der Herausgeber des Gordian in der Woche vom 8. bis 15. September in England war und da gerade in dieser selben Woche die bekannte englische Ausstellung für unsere Industrie in der Agricultural-Hall abgehalten wurde, so war es selbstverständlich, dass ich wie früher öfter, auch diesmal dort einen Besuch machte.

Ich muss sagen, abgesehen von den Anstrengungen einiger weniger Firmen, machte der ganze Markt diesmal einen recht kümmerlichen Eindruck. Deshalb habe ich wenig Lust, selber darüber zu schreiben und will diese Arbeit lieber von einem englischen Berichterstatter verrichten lassen, der seiner Zeitung das folgende eingesandt hat:

Obgleich das Wort »Zuckerwarenfabrikanten« eines der ersten und wichtigsten Benennungen ist, welches die jährliche Ausstellung in der Agricultural Hall in London in den Vordergrund hebt, so erfordert es doch eine Erklärung. Wenn es auf den Handel angewendet wird, worin wir am meisten interessiert sind, so ist es hier entschieden am wenigsten angebracht; aber wenn es die Mehl-Zuckerwarenhändler mit einschliesst, dann kann man es als bezeichnend finden. Zuckerwarenfabrikanten werden vergebens nach den Firmen umschauen, welche sie an einem auffallenden Ausstellungsplatz zu finden hofften, und wenn es nicht für die paar Firmen, welche ausgestellt haben, und für das jährliche Zusammentreffen der Zuckerwarenfabrikanten Englands gewesen wäre, so würden sich die Inlandsfabrikanten auch nicht angezogen gefühlt haben. Obgleich Firmen wie The Eureka Manufacturing Company und Messrs. Franke & Company vertreten waren, so schaute man doch vergeblich nach den Häusern aus, welche sonst regelmässig ausgestellt hatten, wie z. B. Messrs. Brierley, Bramigk, Morton & Baker. — Messrs. Clarke, Nickolls & Coombs Ltd., Batger, Fery u. s. w. hatten nicht genug zum Ausstellen und wurde der freie Raum von anderen nicht zu unserer Branche gehörigen Herren benutzt. Ferner war dies Jahr kein Wettbewerb für Zuckerkocher zu verzeichnen, was das Interesse sehr schmälerte und können wir den Herren Vorständen der Ausstellung durchaus keinen Vorwurf machen, da sie als Geschäftsleute nichts anderes thun konnten. Sie wandten eine Menge Geld an und thaten ihr Möglichstes, um die Ausstellung für die Konkurrenz anziehend zu machen, aber die Geschäftsbedingungen sind im Zuckerwarenhandel ganz verschieden gegen eine andere Branche z. B., und grosse Fabrikanten wollen nicht mit einander konkurrieren. Unter denjenigen Firmen, welche im vorigen Jahre ausgestellt haben, in diesem aber nicht, befinden sich die Herren Roger Burton, George Morries, Taylor Brothers und noch sehr viele andere, welche wir nicht erst einzeln aufführen wollen. Es freut uns aber, hinzufügen zu können, dass, obgleich der Zuckerwarenhandel durch die geringe Ausstellung gelitten haben wird, es für die Zuckerbäcker und die damit verbundenen Händler von Bedeutung war. Glücklicherweise tragen die ausstellenden Firmen sehr zur Pracht und zur Anziehungskraft der Ausstellung bei, während die jährliche Versammlung nebst Festessen eine Menge Inlandsfabrikanten anziehen wird.

Messrs. F. E. & G. Maund Ltd. hatten drei Stände, einen in der Ostgallerie, welcher aus einer Laden-Terrasse bestand, in welcher die Schaufenster-Dekorations-Ausstellung war und verschiedene Arten von Schaufenstern aufwies. In dem Mittelpunkt der Terrasse hatte die Firma ein Verkaufszimmer, in dem alle Neuheiten von Ständern zu sehen waren, entweder Marmor- oder Bamboe-Tische, Stühle, Glasständer u. s. w. Im unteren Gange befand sich ein herrliches Schaufenster, die Fenster waren prachtvoll verziert und wurden verschiedene Sachen wie Tische, Urnen u. s. w. zur Schau gestellt.

Messrs. A. J. Caley & Son Ltd., welche seit acht Jahren auf der Ausstellung regelmässig vertreten sind, hatten auch diesmal wieder ihren Platz an der Vorderseite. Nach unserer Meinung hatten sie am grössten ausgestellt und hatten sie nicht nur einen Platz von 60 Fuss Länge, sondern hatten extra noch einen Stand, wo sie ihre beiden neuen Fabrikate, d. i. ihre »Imperial«-Chocolade in 1 d, 3 d, 6 d und 1 sh verpackt und ihre 6 d und 1 sh Croquets-Packete in grünem Papier ausstellten. Ferner hatten sie noch vermittelst ihrer neuen Maschinen Milchchocolade hergestellt, welche der berühmten schweizer Marke in Nichts nachsteht. Die Milchchocolade wird in verschiedenen Preislagen verkauft und ist in blauem Papier verpackt. Die einzige Schwierigkeit, welche die Herren Caley aller Wahrscheinlichkeit nach haben werden, ist, dass sie nicht soviel fabrizieren können, wie die sich vermehrenden Verbindungen fordern werden. Wir hören, dass sie Bilder darauf mit ihrer Firma zu Norwich kleben wollen. Unzweifelhaft entspricht deren Fabrikat den Wünschen des Publikums, sowohl in Geschmack als auch in der Ausstattung, denn sonst würden sie ihre Fabrik nicht von Jahr zu Jahr erweitert haben.

An Bay 12, Erdgeschoss, werden die Herren Auborn & Heaviside wie in früheren Jahren eine Reihe von Fondants, Pralinées u. s. w. ausstellen.

An Bay 10, Erdgeschoss, wird Charles Best verschiedene Soda-Wasserwerke sehen lassen und offeriert selber einen vollständigen Apparat zu £ 15.—, aber wir glauben nicht, dass er ein Gebot darauf erhalten wird.

An Reihe U 110 zeigt Boisselier seine verschiedenen Milchchocoladen.

An Bay 20 und 21, Erdgeschoss, stellt die Eureka Manufacturing Comp Ltd. die verschiedensten Zuckerwarenfabrikate aus, wodurch diese Firma berühmt ist. Selbe wird entschieden die Aufmerksamkeit vieler Besucher auf sich ziehen.

An Reihe O 32 hat die London Essence Company eine Menge Essenzen u. s. w. für die Zuckerwarenfabrikanten ausgestellt.

An Reihe K 69 nimmt die Manchester Chemical Company ihren alten Platz wieder ein. Die Fabrikate und Spezialitäten dieser Firma sind ja so berühmt, dass es unnütz ist zu sagen, dass sie wieder eine grosse Auswahl ausstellen und dass ihr Vertreter gegenwärtig sein wird. Diese Herren sind stets die ersten Vorstände dieser Ausstellung gewesen und ist ihr Stand auch immer ein Sammelplatz der diversen Fabrikanten.

An Reihe O 33 zeigen Messrs. Maynards Ltd. ihre gewöhnliche Auswahl von allgemeinen Zuckerwaren. Diese Herren haben stets etwas Besonderes und so auch dieses Jahr wieder.

An Reihe L 46 zeigen Herren Voile & Wortley ihre gewöhnliche Auswahl mit Likör gefüllter Waren und ferner eine Reihe anderer Neuigkeiten.

In der Mitte steht die Firma Ellis & Co., welche Caillers Milch-Chocolade ausstellt.

An Reihe Z 144 stehen Messrs. Franke & Co. mit ihren Chocoladenmaschinen, womit diese Firma im besten Rufe steht.

An Reihe 15, Erdgeschoss, haben die Herren J. F. Remschel & Co. eine Abteilung stehen, wo

Marzipan fabriziert wird. Man wird sich noch erinnern können, dass im vorigen Jahre diese Firma einen grösseren Raum inne hatte, wo verschiedene Waren fabriziert wurden. Dieses Jahr ist es jedoch noch umfangreicher.

An Reihe U 110 steht Dr. Tibble's Vi-Cocoa und stellt die Fabrikate zur Schau, welche ja sehr bekannt sind. Vi-Cocoa zog ja schon vor Jahren die Aufmerksamkeit der Interessenten auf sich.

An Reihe U 109 hat die Firma Farrow & Jackson eine Ausstellung von Soda-Wasserwerken und Maschinen, um Flaschen zu füllen, und Sodawasser-Maschinen für Hand- oder für Dampfgebrauch. Sie haben ferner noch eine grosse Auswahl für alle Zweige der der Branche.

An Bay 11, Erdgeschoss, stellt die National Cash Register Company Ltd. eine grosse Anzahl ihrer weltbekannten Cash Registers aus. Dieselben sind beständig verbessert worden und unzweifelhaft werden Käufer eine grosse Auswahl haben.

An Bay 7, Erdgeschoss, haben Messrs. Parnall & Sons Ltd. eine bedeutende Auswahl von ihren Ladenausstattungen, geeignet für Zuckerwarenhändler. Diese Herren haben eine grosse Auslese von Zuckerwaren-Utensilien und machen in der Regel eine sehr schöne und bewundernswürdige Ausstellung.

An Reihe M 105 haben Messrs. Ebenezer Roberts Ltd. einen grossen Raum inne, wo sie ihre gewöhnliche Reihe Waren ausstellen und besonders ihr bekanntes Eiscrême-Pulver.

An Bay 24, Gallerie, stellt die Firma Welch Grape Juice Company ihre neue Sorte saftige Trauben-Crême aus und ferner saftige Trauben-Karamels und erfrischende Getränke. Diese Firma beabsichtigt, eine Reihe von amerikanischen Soda-Wasserwerken in Thätigkeit vorzuführen.

An Reihe K 72 ist die wohlbekannte Firma Messrs. Gottschalk, Dreyfuss & Davis und stellt sämtliche zurZuckerwarenbranche gehörendenUtensilien aus.

An Reihe K 71 haben Messrs. Henderson, Simpson & Co. ihre getrockneten Früchte, neue Korinten und Sultaninen der Ausstellung zugeführt; ferner eine grosse Auswahl amerikanischer Karamels in Schachteln, eingewickelt oder uneingewickelt. Sie stellen ferner Muster von »Avizol« aus, welches ein geschmackloses flüssiges Präparat ist, um bei der Zuckerwarenfabrikation mehr Glukose und eine dunklere Sorte Zucker verwenden zu können.

An Reihe T 91 steht Herr E. Cocquerel, der bekannte Glas-Fabrikant, und stellt alle Sorten von Glas-Gefässen und Ständern aus.

An Spezial-Stelle K, Gallerie, findet man Confectionery. Probenummern der ins Fach fallenden Zeitschriften werden hier ausgestellt. Das Kontor ist Bay 2, Gallerie, und können Informationen an jedem Stand eingezogen werden.

An Reihe R 58/59 befindet sich Mr. H. E. Davenport mit seinen Artikeln, als wie Seiden-Bonbons, Chocolade, gebrannten Zucker u. s. w. sowie auch Weihnachtsartikel.

An Reihe K 73 lassen Messrs. Grimwade, Ridley & Co. ihre mit den neuesten Maschinen verfertigten Produkte sehen und ferner eine Reihe von verschiedenen Morsellen.

An Reihe 23, Erdgeschoss, befindet sich Mr. J. Harrison Carter mit seiner Anlage, um Zucker zu zermalen und zu zerkleinern. Die Maschine besteht aus einem kreisrunden Raum, in welchem die Wände gezähnt sind, während die untere Hälfte aus zwei Zirkel-Abteilungen des Raumes besteht. Diese Abteilungen sind mit Löchern versehen, durch welche die Masse läuft, wenn sie fein genug ist. In der Innenseite des Raumes sind Arme angebracht, welche sich an einer Welle mit ungeheurer Geschwindigkeit drehen.

An Bay 14, Gallerie, führt Mr. A. E. Bolshaw, Chemist, der Vertreter von Herren R. M. Green & Sons in Philadelphia, Soda-Wasserwerke und verschiedene Dinge dazu vor. Sie stellen sehr hübsche Apparate aus unter dem Namen »Reaper«, »Gem«, »Kent« und »Auburn«. Herr Bolshaw offeriert vollständige Einrichtungen für solche Apparate.

An Bay 9, Erdgeschoss, stehen Messrs. W. Gardner & Sons, welche eine grossartige Auswahl von deren »Rapid« Sieb- und Misch-Maschinen haben. Sie zeigen ihre verschiedenartigsten Maschinen, welche das grösste Interesse wecken werden. Selbe können sowohl durch die Hand als auch durch Dampf zur Verwendung kommen. Herren Gardner beabsichtigen in diesem Jahre besonders Handmaschinen auszustellen.

An Reihe K 74 stellen die Herren Kohler & Fils ihre Milch-Chocolade sowie die anderen Produkte aus und zwar in hübschen Schachteln verpackt.

Handelskammerberichte.

Die Handelskammer in Halle berichtet:

Chocoladen- und Cacaofabrikation.

Die Zufuhren in Hamburg betrugen:

Jahr	Guayaquil-cacao	andere Sorten	zusammen
1900	100 952 Sack	261 077 Sack	362 029 Sack
1899	143 105 »	235 359 »	378 464 »
1898	86 483 »	160 147 »	246 640 »
1897	106 900 »	174 124 »	281 024 »
1896	104 782 »	125 177 »	229 959 »
1895	91 170 »	112 138 »	203 308 »
1894	79 805 »	81 368 »	161 173 »
1893	64 392 »	99 978 »	147 370 »
1892	61 556 »	75 513 »	137 069 »
1891	52 008 »	77 389 »	129 397 »
1890	46 472 »	58 925 »	105 397 »

Das Jahr eröffnete mit festen Preisen für Cacao und gutem Geschäft, doch bald trat eine Abschwächung ein, die bis gegen März dauerte; bis Juni stiegen die Preise. Dann folgte eine ziemliche Ruhe, und im Dezember namentlich gingen die Preise zurück.

Um die fertigen Fabrikate mit den Preisen für Rohcacao in Einklang zu bringen, waren Preiserhöhungen nicht zu vermeiden.

Der Absatz erhöhte sich auch im vergangenen Jahre, eine Ausfuhr aus unserem Bezirke findet nicht statt.

	Einfuhr		Ausfuhr	
	1900	1899	1900	1899
	dz	dz	dz	dz
Chocolade	3215	2450	4732	4263
Chocoladesurrogate	4	12	42	63
Konditorwaren u. s. w. . . .	451	428	5989	5073
Cacaopulver	7003	7001	1931	1743
Cacaomasse und Cacaoschalen .	116	121	1682	2213

Zuckerwarenfabrikation.

Das Geschäft in Zuckerwaren war im Laufe des Berichtsjahres nicht ungünstig, wenn auch der Verbrauch derselben durch die grosse Obsternte einen Rückgang in einzelnen Monaten erfuhr.

Die Preise für Rohcacao sind gegen das Vorjahr nur wenig gestiegen; dagegen erfuhren die Zuckerpreise nach Gründung des Zuckerkartells eine Erhöhung bis zu 8 Mk. pro 100 Kilo; es war aber nicht möglich infolge der grossen Konkurrenz, diese Erhöhung auch bei den Zuckerwaren voll durchzusetzen, so dass der Nutzen im Berichtsjahr ein sehr mässiger war. Das Absatzgebiet ist fast ausschliesslich Deutschland.

Ferner berichtet Kassel:

Hafercacao.

Das abgelaufene Jahr war für die Branche kein günstiges zu nennen insofern, als der Absatz unter dem Einfluss einer überreichen Obsternte und eines ausnahmsweise langen, warmen Herbstes zu leiden hatte. Auch der Winterkonsum wurde von der bis Weihnachten dauernden warmen Witterung nicht vorteilhaft beeinflusst, hob sich mit Beginn der kälteren Witterung aber wieder sehr. Die Einflüsse von Kartellen für verschiedene Verpackungsmaterialien, insbesondere Papier und Zinnfolie, machten sich allgemein bemerkbar und haben die Herstellungskosten erhöht. Der Rohcacao wurde durch ausländische Spekulationen ganz bedeutend in die Höhe getrieben, was von den Fabriken sowohl wie von dem konsumierenden Publikum lästig empfunden wurde. Da der Absatz des Fabrikates wie überhaupt aller besseren Lebens- und Genussmittel und diätetischer Präparate durch eine ständige Reklame in Zeitungen und Zeitschriften unterstützt werden muss, so bedeutete die von der Mehrzahl der deutschen Tageszeitungen vorgenommene Erhöhung der Zeilenpreise oder Reduzierung der Rabattsätze eine wesentliche Steigerung der Vertriebskosten. Weil bei der ausserordentlich entwickelten Konkurrenz neben Darbietung einer guten Qualität die Propaganda vielfach den wichtigsten Faktor für die Aufrechterhaltung und Förderung des Absatzes bildet, so sind Steigerungen der Unkosten auf diesem Gebiete von nicht zu unterschätzender Bedeutung für die künftige Gestaltung des Wirtschaftslebens im eigenen Lande, insbesondere da, wo das Ausland, gestützt auf mächtige, weit über unseren deutschen Verhältnissen stehende Kapitalien oder gar durch Trusts, uns im Wettbewerb gegenübersteht.

Ferner berichtete die Handelskammer zu Dresden wie folgt:

Zucker und Zuckerwaren, Cacao und Chocoladewaren.

Nach dem Geschäftsberichte der Zuckerfabrik Oschatz G. m. b. H. wurden vom 3. Oktober bis 17. Dezember 1899 verarbeitet 303076 (1898: 310457) dz Rüben und daraus gewonnen 38 242 dz Zucker erstes Produkt und 1779 dz zweites Produkt, sowie ca. 6500 dz Melasse. Vom Gewinne wurden 54 000 Mk. = 6 (1899: $4^1/_2$) Prozent verteilt.

Der Geschäftsgang in Zuckerwaren (Bisquits, Waffeln u. s. w.) war nach Berichten aus Plauen, Löbtau und Lommatzsch im allgemeinen befriedigend, das Ergebnis dagegen wenig günstig, da durch vermehrten Wettbewerb die Preise auf einen so unlohnenden Stand gedrückt wurden, dass drei oder vier Fabriken eingingen. Dazu kam noch, dass Zucker von dem Kartell um 30 Prozent im Preise erhöht wurde und Kohlen und Koks gar um 80 bis 100 Prozent stiegen. Eine Vereinigung der Kakesfabrikanten soll eine Besserung im Geschäfte herbeiführen, doch verspricht sich ein Berichterstatter nicht viel von diesem Bestreben. Das Verhalten der Arbeiter war sehr gut. In einer Fabrik wurden deshalb die Löhne erhöht. Durch die 50prozentige Zollerhöhung auf Zuckerwaren in Russland wurde das Geschäft dorthin lahm gelegt. Auch die Ausfuhr nach der Schweiz, nach Oesterreich, Frankreich und den Balkanstaaten blieb gering. Nur aus England liefen etwas mehr Aufträge ein.

Der Geschäftsgang in der Erzeugung von Cacao- und Chocoladewaren gestaltete sich nach den zahlreichen Berichten aus Dresden, Löbtau und Sobrigau noch ungünstiger als im Vorjahre. Der Absatz litt unter dem allgemeinen Rückgange im Wirtschaftsleben, durch welchen namentlich auch die Kaufkraft der Arbeiter geschwächt wurde, ferner durch die sehr reiche Obsternte, sowie durch die infolge der Verteuerung der Roh- und Brennstoffe notwendig gewordene Erhöhung der Verkaufspreise. Insbesondere war das Weihnachtsgeschäft recht schlecht. Noch ungünstiger war aber das Geschäftsergebnis. Rohcacao behauptete das ganze Jahr hindurch einen verhältnismässig hohen Preisstand, dazu kam die sehr erhebliche Preissteigerung für Zucker durch das Kartell; Mandeln, Haselnüsse, sowie Stanniol, erreichten einen ungewöhnlich hohen Preisstand, und Kohlen erfuhren eine ganz aussergewöhnliche Verteuerung, deren Wirkung nur eine Fabrik durch verbesserte Feuerungs- und Dampfanlage sich zu entziehen wusste. Die Preise der fertigen Waren mussten infolge dieser Verhältnisse auch erhöht werden, doch entsprach dieser Aufschlag in keiner Weise der durch die Verteuerung der Roh- und Hilfsstoffe bedingten Steigerung der Gestehungskosten. Die durch den hohen Preis der Cacaobutter verursachte Uebererzeugung von Cacaopulver hielt noch an. Die Preise dafür waren so gedrückt, dass sie keinen Nutzen liessen, oft sogar Verlust gebracht haben müssen. Die Zahlungs- und Kreditverhältnisse verschlechterten sich. Es wurde viel mit kleinen Wechseln bezahlt und das Ziel häufig überschritten. Auch Verluste waren nicht zu vermeiden. Das Verhalten der Arbeiter, an denen kein Mangel mehr war, bot zu Klagen keinen Anlass. Lebhafte Meinungsverschiedenheit besteht unter den Fabrikanten, ob bei der Neugestaltung unseres Zolltarifes der deutsche Zoll auf Cacaobutter ermässigt werden soll oder nicht. Die Aussichten für das laufende Jahr sind wegen der wahrscheinlichen weiteren Preissteigerung für Zucker wenig günstig.

Der Geschäftsgang in der Konditorei war nach drei Berichten aus Dresden im grossen ganzen ziemlich lebhaft, wenn auch in einem Berichte eine geringe Verminderung des Umsatzes verzeichnet wird. Das Absatzgebiet beschränkt sich in der Hauptsache auf die Stadt Dresden und nähere Umgebung, doch werden auch nicht unbeträchtliche Warenmengen nach anderen Gegenden Deutschlands verschickt. Weihnachtsstollen gehen sogar nach dem Auslande, und zwar nach Frankreich, Italien, der Schweiz, Oesterreich, Russland, den Vereinigten Staaten von Amerika und England; doch ging nach letzterem Lande der Absatz infolge des südafrikanischen Krieges zurück. Von den Rohstoffen wurden Butter, Zucker, Rosinen, Korinthen, Citronat und namentlich Mandeln teurer, während Eier und Mehl ihren früheren Preisstand behaupteten. Dazu kam die ausserordentliche Verteuerung der Kohlen und die starke Steigerung der Geschäftsunkosten durch die sehr stark gestiegenen Ansprüche des Publikums an die Ausstattung der Verkaufsräume. Da infolge des vermehrten Wettbewerbs eine Erhöhung der Verkaufspreise nicht zu erzielen war, gestaltete sich das Ergebnis nicht besonders erfreulich. Die Zahlungs- und Kreditverhältnisse waren nicht ungünstig, doch werden gerade kleine Beträge sehr oft unverhältnismässig lange nicht beglichen. Das Verhalten der Angestellten war gut. Gehilfen und Verkäuferinnen, die Hervorragendes leisten, sind selten, dagegen ist an mittelmässigen Kräften kein Mangel. Die Löhne sind hoch.

Die Handelskammer in **Köln a. Rh.** berichtet für 1900:

Chocolade und Zuckerwaren.

Das Jahr 1900 entsprach in seinem Verlauf nicht den an dasselbe bei Beginn gestellten Erwartungen. In dem ersten Quartal hielt der rege Geschäftsgang an, welcher die Anspornung aller Kräfte nötig machte, um die Nachfrage nach Chocoladen, Cacao- und Zuckerwaren in Deutschland für den Innenverbrauch, sowie für die Ausfuhr zu befriedigen. Dann trat ein Stillstand ein, um einer mässigen aber stetigen Abnahme der Anforderungen Platz zu machen,

welche der gesetzliche frühere Ladenschluss, der im letzten Quartal eintrat, noch verschärfte.

Die Fabriken des hiesigen Bezirks konnten daher die sonst gewohnte Vermehrung des Umsatzes nicht erzielen.

Die infolge des Zustandekommens des Zucker-Syndikats um etwa $12^{1}/_{2}$ % gestiegenen Zuckerpreise und die gegenüber dem Vorjahre etwas höheren Cacao- und Mandelpreise hatten eine entsprechende Preiserhöhung der Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrikate nötig gemacht, welche auch nicht fördernd auf den Absatz wirkte.

Die Arbeiterverhältnisse waren befriedigend. Die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie braucht viele weibliche und jugendliche Arbeiter, welche in Köln so reichliche Arbeit finden, dass eher Mangel als Ueberfluss vorhanden ist. Eine grosse hiesige Fabrik sah sich hauptsächlich aus diesem Grunde veranlasst, eine Zweigfabrik in Berlin zu errichten, wo sie den Betrieb im Laufe des Jahres aufnahm.

Das Ausfuhrgeschäft in Chocolade und Zuckerwaren war befriedigend; es überholte die früheren Jahre, dank den Einrichtungen, welche die Reichsbehörden für die Hebung der Ausfuhr getroffen haben und durch die Handelsnachrichten, welche sie über die Verhältnisse in den civilisierten Staaten erteilen. Deutschland konnte dadurch die im Vorjahre errungene erste Stelle als Cacao verarbeitendes Land auch im Jahre 1900 behaupten.

Der Cacaohandel in Havre.

Gemäss eines Berichtes des Kaiserlichen Konsulates stellte sich die Einfuhr von **Cacao** in

1898 Menge: dz	1898 Wert: Frs.	1899 Menge: dz	1899 Wert: Frs.
287 391	53 758 900	332 368	60 822 200

1900 Menge: dz	1900 Wert: Frs.
302 153	fehlt noch

während die Ausfuhr sich folgendermaassen gestaltete:

1898 Menge: dz	1898 Wert: Frs.	1899 Menge: dz	1899 Wert: Frs.
125 055	23 387 300	148 701	27 214 700

1900 Menge: dz	1900 Wert: Frs.
156 197	fehlt noch.

Die Preise waren während des Jahres 1900 nur geringen Schwankungen ausgesetzt. Die eingeführte Ware fand schlank Absatz und der hiesige Vorrat war deshalb schwächer als am Ende des Jahres 1899. Offenbar nimmt der Verbrauch von Cacao und Chocolade jährlich um ein bedeutendes zu. Die Ernten waren überall zufriedenstellend und die Vorräte auf den verschiedenen Märkten kleiner. Die feineren Sorten erlitten Ende des Jahres einen bedeutenden Rückgang, während die Sorten, welche hauptsächlich für den grossen Verbrauch bestimmt sind, einen Aufschlag von ungefähr 8 bis 10% auf die zu Anfang des Jahres geltenden Preise erfuhren. Das Termingeschäft in Cacao hat vollständig aufgehört.

Die Preise für 50 Kilo verfügbarer Ware betrugen am 31. Dezember:

Sorten		1900	1899	1898	1897	1896	1895
Martinique und Guadeloupe	Frs.	111/113	108/109	110/111	108/110	76/78	82/85
Côte Ferme, fein	»	120/125	$87^{1}/_{2}$/125	85/150	90/130	60/120	75/125
» » gewöhnlich	»	88/100					
Trinidad	»	90/95	88/90	90/92	90/92	56/60	64/66
Para und Maranhão	»	86/95	85/90	100/102	90/92	58/64	66/70
Guayaquil	»	85/95	89/90	$87^{1}/_{2}$/$92^{1}/_{2}$	85/90	65/75	65/75
Bahia	»	86/88	80/82	85/87	88/90	53/55	58/60
Haïti	»	72/80	68/74	78/84	76/82	42/56	39/58

Der Umsatz gestaltete sich folgendermaassen:

Sorten	Zufuhr 1900	Zufuhr 1899	Zufuhr 1898	Zufuhr 1897	Zufuhr 1896	Zufuhr 1895	Absatz 1900	Absatz 1899	Absatz 1898	Absatz 1897	Absatz 1896	Absatz 1895
	Säcke zu 60 kg						Säcke zu 60 kg					
Para und Maranhão	11873	20956	11789	16523	14629	25076	12520	20665	12245	22995	18875	17950
Trinidad	69683	69739	70255	53052	60200	41220	69120	62228	72033	63850	54125	36220
Côte Ferme	77851	73516	71709	49870	68016	39520	81170	67630	71582	60150	57770	34060
Bahia	25478	18112	31914	13554	16127	18929	23195	24375	26949	21590	18490	13080
Haïti	23601	35400	29708	21190	19011	23852	26690	30785	29921	24940	24460	20125
Guayaquil	84789	110789	84261	76088	71834	70632	89490	105940	78933	88700	76850	69460
Martinique und Guadeloupe	4481	4689	4944	4180	1744	1141	3410	5310	5074	4210	1845	945
zusammen einschl. der übrigen Sorten	370908	402366	363337	267792	310546	260448	385890	373813	350245	332177	303460	256530

An Vorräten waren am Schlusse des Jahres vorhanden:

Sorten	1900	1899	1898	1897	1896	1895
	Säcke zu 60 kg					
Para und Maranhão	4721	5368	5882	6338	11810	16056
Trinidad	18410	17847	12861	14639	25437	19362
Côte Ferme	15939	19258	16828	16701	26981	16705
Bahia	4315	2032	6751	1786	9822	12205
Guayaquil	27318	31019	18305	12977	25537	30555
Martinique und Guadeloupe	1608	537	295	425	457	458
Haïti	4749	7838	3415	3628	7378	12827
zusammen einschl. der übrigen Sorten	85611	100593	82451	67359	130792	123588

Geschützte Warenzeichen.

Wir geben heute wiederum eine Uebersicht der aus unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, damit doppelte Anmeldungen vermieden werden können.

Es wurden eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 49 757. K. 6078. Klasse 26 d.

Den Rattenfänger von Hameln stellt das für nachstehende Firma geschützte Warenzeichen dar. Derselbe bedient sich indes nicht seiner wundersamen Flöte, um die Kinder anzulocken, sondern er hält in der hocherhobenen Hand ein viel zugkräftigeres Lockmittel, nämlich eine Tafel Chocolade und wird er deshalb auch von der Kinderschaar von allen Seiten bestürmt.

Eingetragen für Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek bei Hamburg, zufolge Anmeldung vom 18. 4. 1901 am 1. 7. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao- und Chocoladefabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biscuit, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

No. 49 327. B. 6899. Klasse 26 d.

Ebenfalls der Märchenwelt entnommen ist das unter obiger Nummer geschützte Bildzeichen: Schneewittchen umringt von den sieben Zwergen, welche andächtig ihren Erzählungen lauschen.

Eingetragen für Fritz Bertram, Hamburg, Hüxter 10/11, zufolge Anmeldung vom 8. 9. 1900 am 5. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Mühlenfabrikate, insbesondere aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Buchweizen, Reis und Hirse; Teigwaren, Backwaren, Backpulver, Hefe, Zucker, Futtermittel.

Nr. 49 330. C. 3118. Klasse 26 d.

Ein Bär am Bienenkorbe leckend.

Eingetragen für Gebr. a Campo, Eschweiler bei Aachen, zufolge Anmeldung vom 28. 2. 1901 am 5. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Dampf-Chocoladen-, Zuckerwaren-, Printen- und Honigkuchen-Fabrik. Waren: Chocolade, Zuckerwaren, Printen und Honigkuchen. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 776. R. 3889. Klasse 26 d.

Das obige Bildzeichen stellt die Dreikaiserreichs-Ecke bei Myslowitz dar. An der Seite stehen in voller Ausrüstung die von den drei Mächten hier garnisonierenden Truppen.

Eingetragen für F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt i. Th., zufolge Anmeldung vom 8. 3. 1901 am 2. 7. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocoladen- und Bonbonfabrik. Waren: Chocolade, Cacao und Zuckerwaren.

Nr. 49 384. B. 6041. Klasse 26 d.

Ein Ruderboot in voller Fahrt. Darüber das Wort »Sport«, während an der Unterseite »Bonbon« steht.

Eingetragen für Brinkmann & Leyendecker, Herford, zufolge Anmeldung vom 22. 9. 1899 am 8. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Zuckerwaren- und Chocoladenfabrik. Waren: Zuckerwaren und Chocolade. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 775. M. 4878. Klasse 26 d.

In einem Kreise eine Burg mit drei Türmen, darunter die Buchstaben F. M. Unter dem ganzen steht das Wort Palma.

Eingetragen für Franz Meyenburg, Liegnitz, zufolge Anmeldung vom 13. 4. 1901 am 2. 7. 1901. Geschäftsbetrieb: Zuckerwaren-, Honigkuchen- und Bonbonfabrik. Waren: Zuckerwaren, Honigkuchen, Bomben, Keuchhustensaft. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 375. R. 3751. Klasse 26 d.

Ein Paar in holländischer Nationaltracht, daneben steht: Rademaker's Holland Primeur Chocolade.

Eingetragen für J. P. Rademaker, Cöln-Lindenthal, zufolge Anmeldung vom 19. 11. 1900 am 7. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao- und Chocoladefabrikation. Waren: Chocolade und Cacao.

B. Wortzeichen.

Nr. 49 260. T. 2043. Klasse 26 a.

Kraftquell.

Eingetragen für Thee- und Cacao-Gesellschaft »Nectar« Keferstein & Co., Dresden, zufolge Anmeldung vom 25. 3. 1901 am 30. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Handlung und Fabrik von Nahrungs- und Genussmitteln. Waren: Fleischextrakt, Gebäck, Zuckerwaren, Thee und -Surrogate, Cacao und -Surrogate, Kaffee und -Surrogate, Wein, Bier, Spirituosen, Nährmittel nach Art von Somatose, Nährmittel in spirituöser Lösung.

Nr. 49 416. L. 3522. Klasse 26 a.

Cherusker.

Eingetragen für Lippische Konservenfabrik C. Strangmeier & Cie. G. m. b. H., Hiddesen bei Detmold, zufolge Anmeldung vom 24. 11. 1900 am 11. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Konserven-, Gelee- und Fruchtsaftfabrik. Waren: Konserven, Gelees, Säfte, Marmeladen aus Obst, Gemüse, Fleisch; frische, getrocknete, gedörrte und gedämpfte Obst-, Gemüse- und Fleischarten; Belegfrüchte und -Gemüsearten, z. B. für Konditoreien; Porzellan-, Steingut- und Glas-

gefässe und Geschirre; Papier-, Papp- und Blattmetallhüllen und -Ausstattungen.

Nr. 49 753. Sch. 4483. Klasse 26 c.

Gazelle.

Eingetragen für J. F. Schüle, Plüderhausen (Württbg.), zufolge Anmeldung vom 15. 3. 1901 am 1. 7. 1901. Geschäftsbetrieb: Eierteigwarenfabrik. Waren: Eierteigwaren.

Nr. 49 301. N. 1631. Klasse 26 d.

Diana.

Eingetragen für R. Niewerth, Hannover, Kornstrasse 46, zufolge Anmeldung vom 11. 12. 1900 am 3. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Bäckerei. Waren: Backwaren.

Nr. 49 487. K. 5515 Klasse 26 e.

Alpha.

Eingetragen für Professor Dr. Richard Kell, Dresden-Plauen, Kaitzerstrasse 15, zufolge Anmeldung vom 29. 8. 1900 am 15. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Herstellung bezw. Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Fleisch, Fleischpulver und dessen Mischungen mit Mehlen, Fleischextrakt, -Peptone, -Konserven, Rohr- und Rübenzucker, Zuckerprodukte und Konfitüren, Malz, Malzextrakt, Malzpräparate, Stärke, Milch, -Mischungen und -Konserven, Butter, Fett, Thee, Thee-Mischungen und Surrogate, Kaffee, -Extrakte, -Mischungen und Surrogate, Brot, Biscuits, Kakes, Zwieback, Elixiere, Emulsionen, Pasten und Pastillen, Seifen, Backpulver, Bier und Biersurrogate, Erfrischungs- und Nährgetränke, künstliche und natürliche Mineralwässer, kohlensaure Getränke, Limonaden, Liköre, Weine, Früchte, Fruchtkonserven, -Extrakte, -Säfte, Gelées, Honig, -Mischungen, -Konserven und -Surrogate, Reis, Mais, Sirupe, Marzipan, Cacao, Chocolade, Mischungen beider mit anderen Stoffen, Cacaosurrogate, Konserven, Getreide, Getreidemehle und deren Mischungen mit anderen Stoffen, dextrinierte Getreidemehle, Kindernährmittel, Krankennährmittel, Leguminosen, -Mehle, -Extrakte, -Mischungen, Nährsalze, Pemmikan, Essig und Essigprodukte, getrocknete Früchte und Gemüse, Blätter, Blüten und Wurzeln, Samen, spritfreie Getränke, Gewürze

Nr. 49 329. H 6516. Klasse 26 d.

Sanna.

Eingetragen für Wilhelm Hunck, Kleve, Rhld., zufolge Anmeldung vom 14. 2. 1901 am 5. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Bäckerei und Konditorei. Waren: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren aller Art und in jeder Zubereitung, Kakes, Biskuits, Waffeln, Lebkuchen, Spekulatius, Honigkuchen, Zwieback, Pasteten, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Marzipan, Nudeln, Maccaroni, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 374. K. 5639. Klasse 26 d.

Prinzess.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 29. 10. 1900 am 7. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Konditoreiwaren (ohne Ausdehnung auf kandierte Früchte und unter besonderem Ausschluss diätetischer Gebäcke und sonstiger Backwaren), Backpulver, pharmazeutische Präparate. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

No. 49 681. K. 5996. Klasse 26 d.

Stollwerck's Superbia.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 18. 3. 1901 am 25. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Zigaretten, Parfums, Seife, Karten. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 708. W. 3522. Klasse 23.

Gloria.

Eingetragen für Wilhelm Wulf, Neumünster, zufolge Anmeldung vom 23. 3. 1901 am 27. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Herstellung und Vertrieb von Zwiebackschneidemaschinen. Waren: Zwiebackschneide-Maschinen. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 572. H. 6716. Klasse 26 c.

Ostwest.

Eingetragen für Hamburg-Altonaer Nährmittel-Gesellschaft mit beschr. Haftung, Altona, zufolge Anmeldung vom 3. 5. 1901 am 18. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. Waren: Kaffee-, Cacao-Konserven.

Nr. 49 600. W. 3541. Klasse 26 d.

Schwiecheldt.

Eingetragen für Carl Wrede, Celle (Hannover), zufolge Anmeldung vom 27. 3. 1901 am 20. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Bäckerei. Waren: Brot.

Nr. 49 602. K. 5669. Klasse 26 d.

Czarewna.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 5. 11. 1900 am 20. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate, sowie Liköre. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 697. St. 1740. Klasse 26 d.

Allotria.

Eingetragen für Staengel & Ziller, Untertürkheim bei Stuttgart, zufolge Anmeldung vom 20. 4. 1901 am 26. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocolade- und Bonbons-Fabrik. Waren: Chocolade, Cacao und Zuckerwaren.

Nr. 49 549. R. 3935. Klasse 26 d.

Chocolacton.

Eingetragen für Reese & Wichmann, Hamburg, zufolge Anmeldung vom 6. 4. 1901 am 18. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Chocolade und Cacao in Verbindung mit Milchpräparaten. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 716. C. 3190. Klasse 26 d.

Cadbury.

Eingetragen für Cadbury Brothers Limited, Bournville bei Birmingham, England; Vertreter: Patent-Anwälte A. Rohrbach, M. Meyer und W. Bindewald, Erfurt, zufolge Anmeldung vom 20. 5. 1901 am 28. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao- und Chocoladefabrik. Waren: Cacao und Chocolade.

Nr. 49 713. S. 3568. Klasse 26 d.

Duja.

Eingetragen für Ph. Suchard, Lörrach i. B., zufolge Anmeldung vom 2. 5. 1901 am 28. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocoladenfabrik. Waren: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 712. T. 2063. Klasse 26 d.

Gudrun.

Eingetragen für Carl Tamaschke, Berlin, Dresdenerstrasse 121/122, zufolge Anmeldung vom 24. 4. 1901 am 28. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Mehl- und Kolonialwaren-Grosshandlung. Waren: Back- und Konditorwaren.

Nr. 49 698. S. 3581. Klasse 26 e.

Haemacolade.

Eingetragen für Sicco medic. chem. Institut Friedrich Gustav Sauer, Berlin, zufolge Anmeldung vom 13. 5. 1901 am 26. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrik pharmazeutischer Präparate. Waren: Erzeugnisse aus Haemoglobin mit Zusatz von Chocolade oder Cacao.

Nr. 49 714. S. 3566. Klasse 26 d.

Velma.

Eingetragen für Ph. Suchardt, Lörrach i. B., zufolge Anmeldung vom 2. 5. 1901 am 28. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocoladenfabrik. Waren: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 601. K. 5967. Klasse 26 d.

Vesperia.

Eingetragen für Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 8. 3. 1901 am 20. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren, ausser den obengenannten, nämlich Zigaretten, Parfüms, Seife, Karten. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

No. 48 905. S. 3490. Klasse 26 d.

Sökeland's Pumpernickel.

Eingetragen für E. Sökeland & Söhne, Berlin, zufolge Anmeldung vom 8. 3. 1901 am 3. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Pumpernickel- und Schwarzbrotfabrik. Waren: Pumpernickel- und Schwarzbrot.

Nr. 48 904. H. 6425. Klasse 26 d.

Et mi up.

Eingetragen für Hannoversche Kakesfabrik H. Bahlsen, Hannover, zufolge Anmeldung vom 8. 1. 1901 am 3. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb aller Waren der Nahrungs- und Genussmittel-Branche. Waren: Sämtliche Backwaren, Konditoreiwaren, Zuckerwaren, Teigwaren und Konfituren. Kakes, Biskuits, Marmeladen, Waffeln, Waffelgebäck, Chocolade, Cacao, Zwiebäcke, Marzipan, Kindermehl, Puddingpulver, Backpulver, Honig, Honigkuchen, Nudeln, Maccaroni, Gemüse, Gemüse-Konserven, Fische, Fisch-Konserven, Eier, Eier-Konserven, Gelées, Saucen. Geléepulver, Fleisch- und Wurstwaren, Fleischpräparate, Fleischextrakte, Mehle, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung. Malz- und Malzpräparate, ferner Reklame-Material, insbesondere Bilder, Malbücher, Malvorlagen, Erzählungen, Schnittmuster.



Nr. 48 933. C. 3136. Klasse 26 a.
Framboisine.

Eingetragen für Fritz Cropp, Hannover, Wolfstrasse 11, zufolge Anmeldung vom 13. 3. 1901 am 6. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Herstellung und Vertrieb von Fruchtsäften, Limonaden, Likören, Zuckersäften, Essenzen. Waren: Fruchtsäfte, Limonaden, Liköre, Zuckersäfte, Essenzen.

Nr. 48 914. S. 3486. Klasse 26 d.
Chocolat Ph. Suchard.

Eingetragen für Ph. Suchard, Lörrach i. B., zufolge Anmeldung vom 6. 3. 1901 am 4. 5. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocoladenfabrik. Waren: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 944. K. 6004. Klasse 26 d.
Kemm'sche Kuchen
W. Köpff, Fabrik Kemm'scher Kuchen.

Eingetragen für W. Köpff, Hamburg, zufolge Anmeldung vom 20. 3. 1901 am 9. 7. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrik von Backwaren. Waren: Braune Kuchen, weisse Kuchen, Honigkuchen, Makronenkuchen, Chocoladekuchen, Zwiebäcke, Kakes, Biskuits, weisse Nüsse, braune Nüsse und andere Backwaren. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

Nr. 49 945. T. 1975. Klasse 26 d.
Rothkäppchen.

Eingetragen für Harry Trüller, Celle, zufolge Anmeldung vom 29. 12. 1900 am 9. 7. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln. Waren: Backwaren, Konditoreiwaren, Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Gelée, Geléeextrakt, Backpulver, Puddingpulver, Konserven, Hefe, Thee, Früchte, Kräuter, Pflanzen, Beeren und Gewächse aller Art.

C. Gebrauchsmuster.

2 b. 159 030. Sicherheitsvorrichtung für Muldenknetmaschinen, bestehend aus einer Verriegelungsstange für den Muldendeckel, welche bei Offenlage des letzteren in eine Kuppelscheibe auf der Antriebsachse eingreift, zur Verhinderung einer Bewegung der Knetflügel. F. W. Jung, Barmen, Schönebeckerstr. 57. 22. 7. 1901. J. 3524.

2 b. 159029. Ausholvorrichtung an Teigknetmaschinen, welcher aus einer in den Knetbottich unmittelbareingreifendenSchnecke besteht. F. W. Jung, Barmen, Schönebeckerstr. 57. 22. 7. 1901. J. 3523.

Cacaobohnen-Markt.

London, 7. September 1901.

Man berichtet aus London unterm 8. September, dass am Dienstag, den 10. ds., folgende Quantitäten Cacao zum Verkauf kommen:

875	Sack	Trinidad
862	»	Ceylon
529	»	Haiti
380	»	Jamaica
190	»	Para
725	»	andere Sorten.

Der Markt zeigte eine feste Tendenz bei kleinem Geschäft. In den letzten Auktionen war das grosse Quantum von 4991 Blln. Kolonialware und 929 Blln. andere Sorten angeboten. Es herrschte abermals wieder die schwache Nachfrage und wurden nur 2341 Sack zu unveränderten Preisen verkauft. Trinidad hatte kaum einige Gebote, aber die besseren Qualitäten gingen zu ziemlich festen Werten ab. Andere Britisch-Westindische Sorten kamen nur wenig in Frage und wurden nur teilweise zu unveränderten Werten verkauft. Fremde Sorten wurden im allgemeinen zurückgekauft. Ceylon blieb unbegehrt, aber die Preise zeigten wenig Veränderung.

Es wurden verkauft:

983 Blln.	Trinidad	(Ang. 2509 B.)		63—73	Mk.
611 »	Grenada	» 1499	»	60—65	»
246 »	Ceylon	» 739	»	55—72	»
9 »	Dominica			61	»
40 »	Demerara	» 56	»	63—69	»
64 »	Jamaica	» 179	»	64	»
304 »	Venezuela			68—70	»
19 »	Puerto Cabello	39	»	64—66	»
74 »	Guayaquil				
117 »	Bahia				
59 »	Para				
211 »	Haiti	wurden zurückgekauft.			
102 »	Columbia				
23 »	Costa Rica				

Im Privatmarkte zeigte sich eine bessere Nachfrage und sind ca. 1200 Ballen verkauft worden inkl. Trinidad 66—68 Mk., Grenada 65 Mk., Haiti 54 Mk. und Ceylon 64—72 Mk.

Die Londoner Landungen der letzten Woche waren bedeutend und waren gegen das Vorjahr um 4228 Ballen grösser. Die Lieferungen andererseits waren klein und ca. 950 Ballen weniger als zur selben Zeit im vorigen Jahre. Der Londoner Lagerbestand, der sich in der Woche um 4324 Sack vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von 10 456 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 31. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	3163	215	83	24981
Grenada	1200	192	160	11914
Andere West-Ind.	108	50	100	5300
Ceylon u. Java	412	22	89	17462
Guayaquil	852	320	123	31226
Brasilien u. Bahia	592	40	158	3753
Afrika	44	3	—	3211
Andere Ausländ.	110	276	52	9167
zusammen	6481	1118	765	107014
gegen dieselbe Woche 1900	2253	2044	788	96558

Guayaquil. Die Landungen für die zweite Hälfte Hälfte von August waren

16 500 dz
gegen 10 000 » in 1900
19 000 » » 1899
15 000 » » 1898

Zusammen vom 1. Januar

320 000 dz
gegen 271 700 » in 1900
391 350 » » 1899
283 820 » » 1898

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat August in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	4348	2640	6440
Trinidad	5335	4870	19441
Côte-Ferme	4950	4640	21707
Bahia	300	1520	2937
Haiti	830	1820	5622
Guayaquil	15518	14280	34089
Martinique	57	80	2398
Andere Sorten	7970	6855	16884
Zusammen	39308	36705	109518
gegen 1900	34654	34780	106176

Die Total-Landungen in Hâvre vom Januar bis August waren 282 847 Sack gegen 270 328 Sack in 1900. Die Lieferungen waren 258 940 Sack gegen 264 745 Sack in 1900.

Cacaoschalen. In Auktion kamen 816 Ballen (31 tons) Cadbury's, welche verkauft wurden und zwar:

A zu 120—127 Mk.
B » 107—120 »
C » 117—135 »
D » 260—270,50 Mk.
} pro 1000 Kilo.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über die ersten 35 Wochen der letzten drei Jahre folgende Statistik:

Gelandet 1901	Gelandet 1900	engl. Konsum 1901	engl. Konsum 1900	Export 1901	Export 1900	Lagerbestand 1901	Lagerbestand 1900
Britische Besitzungen							
110414	115559	64944	62661	20079	27321	59657	63805
Andere Besitzungen							
66350	48201	38085	41857	22005	18093	47357	32753
176794	163760	103029	101521	42084	45414	107014	96558

London, den 14. September 1901.

Man berichtet aus London unterm 14. September, dass für die am 17. September stattfindenden Auktionen bis zu jenem Datum 4304 Sack Cacao angemeldet waren. Ausserdem 19 Kisten holländisches Cacaopulver.

Das Angebot in den letzten Auktionen betrug nur 3621 Sack, bestehend aus 2759 Sack Kolonien- und 862 Sack Nichtkolonienware. Es herrschte im allgemeinen mehr Nachfrage und ungefähr die Hälfte des angebotenen Quantums wurde zu festen Preisen und mit einer gelegentlichen Steigerung von 1 sh verkauft. Trinidad erzielte 1 sh mehr als in der vorigen Auktion. Grenada war fest und unverändert. Andere Britisch-Westindische Sorten erzielten vorige Preise. Die Nichtkoloniensorten wurden fast alle zurückgekauft. Für Ceylon herrschte wenig Nachfrage, feine Sorten erzielten feste Preise, von anderen Sorten wurde nur ganz wenig abgesetzt. Es wurden verkauft:

750 Sack Trinidad (Ang. 1086 S.) 67—72 Mk.
74 » Grenada zu 65—65,50 »
3 » Dominica » 56,50 »
521 » Jamaica (Ang. 633 S.) » 60—64 »
21 » St. Lucia (» 89 ») » 63 »
13 » Caracas (» 63 ») » 86 »
50 » Bahia
193 » Para
509 » Haiti
44 » Columbia
3 » Maracaibo
3 » Seychelles
} wurden zurückgekauft.
239 » Ceylon (Angebot betrug 871 Sack)
schwarz zu 42—47,50 Mk.
pickings » 51,50—59 »
fein grosskörnig » 85,50—88 »

Der private Markt war fester, bei besserer Nachfrage kamen ziemliche Umsätze zustande. Es wurden u. a. verkauft:

400 Sack Trinidad zu 67—71 Mk.
1200 » Guayaquil
Arriba » 77—79 »
Caraquez bis » 70 »
100 » Haiti » 54 »

Die Londoner Lieferungen der letzten Woche betragen 388 Sack weniger, dagegen die Landungen 967 Sack mehr als in derselben Woche des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in der Woche um mehr als 3000 Sack vermehrte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 11 811 Sack aufweist.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über den Handel mit allen Sorten Roh-Cacao im Vereinigten Königreich während des Monats August und der ersten acht Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import August	engl. Konsum August	Export August
1901	tons	2404	1350	223
1900	»	2041	1007	211
		8 Monate	8 Monate	8 Monate
1901	tons	18402	13241	3265
1900	»	17291	11251	3093
Differenz	tons	+ 1111	+ 1990	+ 172

Der Cacao-Lagerbestand unter Zollverschluss im Vereinigten Königreich betrug am 31. August 9393 tons gegen 8048 tons in 1900 und 9014 tons in 1899.

Dasselbe Bureau giebt über den Handel mit allen Sorten präparierten Cacaos im Vereinigten Königreich während des Monats August und der ersten acht Monate der letzten drei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import August	Engl. Konsum August	Export August	Lagerbest. August
1901	lbs.	584338	509125	66493	156000
1900	»	531840	487755	52683	207000
1899	»	302569	296681	52245	529000
		8 Monate	8 Monate	8 Monate	
1901	»	5477364	5072683	578917	
1900	»	4655468	4088687	618580	
1899	»	3332655	3540260	517375	

Die Cacao-Statistik für die mit dem 7. September endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1437	314	149	25955
Grenada	472	311	—	12075
Ander. West-Ind.	379	169	41	5469
Ceylon u. Java	792	218	24	18012
Guayaquil	1246	744	203	31525
Brasilien u. Bahia	1006	91	—	4668
Afrika	1	167	—	3045
Andere Ausländ.	387	210	68	9276
zusammen	5720	2224	485	110025
gegen dieselbe Woche 1900	4753	2084	1013	98214

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 36 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	113524	117361	65956	63896	20292	27835	61511	63861	61064
Nichtkolonienware	68990	51152	39297	42709	22276	18592	48514	34353	55586
	182514	168513	105253	106605	42568	46427	110025	98214	116650

Aus Paris berichtet man uns unterm 4. September, dass die Cacaoeinkünfte in Guayaquil während des Monats April sich wie folgt stellen:

28 500 Zentner { 14 500 Zentner Arriba, 10 000 » Balao, 3 750 » Machala }

gegen 21 500 Zentner im August 1900.

Die Gesamtproduktion der ersten acht Monate hat also erreicht:

317 750 Ztr. 1901
gegen 274 250 » 1900 (Ernte 354 500 Ztr.)
» 385 500 » 1899 (» 487 750 »)

Die Einkünfte der nächsten Monate werden nur mässig sein; es ist daher wahrscheinlich, dass das Gesamtergebnis der Kampagne sich auf ungefähr 400 000 Ztr. belaufen wird, was eine Mittelernte zwischen den Ernten der Jahre 1899 und 1900 bedeuten würde.

Die Preise haben sich unverändert gehalten und wir notieren daher noch:

Arriba	s/ 23	bis 23,50	aber zu steigenden Kursen frcs. 194—200.
Balao	s/ 22	» 22,50	
Machala	s/ 21,50	» 22	

Wir müssen noch wiederholen, dass trotz der sonst guten Umstände die Preise infolge der flauen Geschäftslage auf den europäischen Märkten sich stillstehend verhalten.

Port of Spain, den 29. August 1901.

Die Witterung der letzten 14 Tage scheint, obwohl sehr regnerisch, den verschiedenen Anpflanzungen noch Nutzen gebracht zu haben, und wenn die Vermutungen des grössten Teiles der Pflanzer sich verwirklichen sollten, so wird die sich vorbereitende Ernte im Dezember im vollen Gange sein. Mittlerweile sind die Einkünfte aus der Kampagne äusserst beschränkte und die von Zeit zu Zeit einkommenden nur kleinen Pöste finden noch zu folgenden unveränderten Preisen Käufer:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,—
Guter roter	» 14,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 431 Sack nach Europa und 1187 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 1298 Sack nach Europa und 2804 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	107 655 Sack
1900	145 204 »
1899	137 536 »
1898	101 777 »
1897	100 016 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	34 821	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	40 809	»	»	»	»	»
1899	34 113	»	»	»	»	»
1898	22 235	»	»	»	»	»
1897	33 165	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 18. September 1901.

Die Oktober-Auktionen finden diesmal schon am ersten des Monats statt.

In Amsterdam werden

80 000 Kilo Van Houtens Butter
5 000 » Dejong
5 000 » Mignon
1 000 » Helmbutter

zum Verkauf kommen.

Für London sind

50 000 Kilo Cadbury-Butter

angemeldet.

Die etwas kühlere Witterung hat im September einen etwas lebhafteren Markt hervorgerufen; es sind recht ansehnliche Quantitäten umgesetzt worden, aber trotzdem wird aus einigen Ländern über gedrückte Preise berichtet. Indessen ist ein Bericht über »gedrückte« Preise bei Cacaobutter anders zu verstehen als bei Cacaopulver. Man spricht bei Cacaobutter von »gedrückten« Preisen, wenn die in den Auktionen am Monatsanfang festgesetzten Preise im Laufe des Monats zurückgehen, während man bei Cacaopulver dann von »gedrückten« Preisen spricht, wenn man die auf Grund seiner Kalkulation vorgenommenen Preissätze durch den Druck des Angebots herabsetzen muss.

Für die Oktober-Auktionen wird der Schwerpunkt nicht so sehr in Amsterdam als vielmehr in England liegen. England bezahlt heute nicht mehr den Kontinentpreis, steht vielmehr ca. 15 Mk. pro 100 Kilo mit den Preisen seiner eignen Produktion unter den Preisen, die auf dem Kontinent gelten. D. h. nicht in Wirklichkeit, sondern umgerechnet für den Exporteur, der heute aus Holland oder Deutschland nach England liefern und mit der englischen, verzollten, frei Haus gelieferten Butter konkurrieren wollte. Von dem Geschäftsgange in England wird es abhängen, ob die Vorräte der Nebenmarken sich bald räumen; thun sie das nicht, dann fehlt England im Oktober im Auslande als Käufer grosser Mengen und dann würde auf höhere Preise nicht zu rechnen sein.



Allerlei.

Vom Verband. Am 8., 9. und 10. September hatten sich die Mitglieder des Vorstandes deutscher Chocoladenfabrikanten in Dresden eingefunden, um den 28. Verbandstag abzuhalten und zugleich das 25jährige Bestehen des Verbandes zu feiern. Im geschäftlichen Teil brachte der Geschäftsführer den Jahresbericht zur Kenntnis der Anwesenden; ferner wurde über den Zolltarif verhandelt. Der Verband steht auf dem Standpunkt, dass der Bohnenzoll recht gut von 35 Mk. auf 20 Mk. herabgesetzt werden kann. Ist dies aber nicht möglich, aus Gründen, die wir zunächst nicht kennen, so möge man doch den Schutzzoll auf fertige Cacaowaaren von 80 auf 100 Mk. pro 100 Kilo erhöhen. Auch möge man bei der Ausfuhr von Cacaoschalen den Zoll vergüten, den die Industrie dafür bei der Einfuhr hat bezahlen müssen. Da man dies schon in der Speiseöl-Industrie z. B. bei der Einfuhr von Erdnüssen in Schalen und Wiederausfuhr der Schalen thut, so kann die Cacaoindustrie dasselbe ebenfalls verlangen. Beim Abschluss von Handelsverträgen mit der Schweiz, Holland, Frankreich u. s. w. sollen die heutigen Schutzzölle auf Cacaowaren auf keinen Fall ermässigt werden. Ueber die Wirkungen des Zuckerkartells wurde ebenfalls eingehend gesprochen; eine gewisse Zahl von Verbandsmitgliedern hat sich zusammengethan, um mit einem Kapital von 1 Millionen Mark eine Zuckerfabrik zu begründen, die schon im nächsten Jahre Zucker liefern wird. Bankkredite seien dafür nicht aufgenommen. Der Vorstand ist wieder gewählt worden.

Ueber den nicht geschäftlichen, über den feierlichen, gesellschaftlichen Teil hat der Verband den Zeitungen den folgenden Bericht zum Abdruck eingeliefert:

»Sein 25 jähriges Bestehen feierte in Dresden in diesen Tagen der Verband deutscher Chocoladefabrikanten in Anwesenheit von etwa 175 Festteilnehmern. Am Sonntag wurde in Gesellschaftswagen und Landauern eine Umfahrt durch die Stadt unternommen, die in Loschwitz endete, wo der Kaffee eingenommen wurde, nachdem man mit der neuen Schwebebahn zur Loschwitzhöhe hinaufgefahren war. Am Abend fand ein geselliges Zusammensein in der Ausstellung statt. Die am Montagvormittag auf dem Belvedere in Gegenwart von Vertretern des Königlichen Ministeriums des Innern, des Königlichen Landes-Medizinal-Kollegiums, der Handelskammer, des Verbandes selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands u. s. w. gepflogenen Verhandlungen bezogen sich in der Hauptsache auf Zollfragen. Um 4 Uhr nachmittags fand in Gegenwart vieler Ehrengäste das Festmahl auf dem Königlichen Belvedere statt, das der Vorsitzende, Herr Kommerzienrat Stollwerck,

mit einem begeistert aufgenommenen Hoch auf Ihre Majestäten den Deutschen Kaiser und den König eröffnete. An beide Herrscher wurden im Anschluss hieran Begrüssungstelegramme gesandt, auf die sowohl von Sr. Majestät dem Kaiser wie auch von Sr. Majestät dem Könige huldreiche Antworten einliefen. Eine lange Reihe feierlicher Toaste, die von der Anhänglichkeit der Mitglieder an den Verband Zeugnis ablegten, folgte. So begrüsste Herr Kommerzienrat Rüger die Gäste, Herr Syndikus Schulze sprach auf den Verband, Herr Werckmeister-Berlin auf die Ehrenmitglieder des Verbandes, Herr Dr. Landgraf-Wiesbaden auf den Vorstand, Herr Rob. Wichmann auf die Beamten des Vereins, Herr Kommerzienrat Vogel-Dresden auf die Damen. Am nächsten Tage fand darauf ein Dampferausflug nach der Bastei statt, der, vom schönsten Wetter begünstigt, zur Zufriedenheit aller Teilnehmer verlief. Herr Balletmeister Friedrich, der am Tage vorher sich bereits Verdienste erworben hatte durch Vorführung eines auf die Chocoladenindustrie sich beziehenden Ballets, hatte auf dem sogenannten Naturtheater am Wege nach der Bastei in täuschender Natürlichkeit ein Zigeunerlager aufgeschlagen, das durch seinen Anblick und seine Vorführungen äusserst anziehend auf alle Teilnehmer wirkte. Den Beschluss bildete am Mittwoch der Besuch der für die Chocoladenindustrie bedeutenden Fabriken von J. M. Lehmann-Dresden-Löbtau und Anton Reiche-Dresden-Plauen, dem ein von beiden gegebenes Frühstück in den Arbeitsräumen von Herrn Reiche folgte. An den Veranstaltungen nahmen über 45 Mitgliedsfirmen des Verbandes teil, der gerade in Sachsens Hauptstadt hervorragend vertreten ist und die Mehrzahl aller bedeutenden Chocoladenfabrikanten Deutschlands umfasst.«

Holzwolle. Wir haben die Beobachtung gemacht, dass in unserer Industrie an vielen Stellen zum Verpacken von Chocoladenwaren Holzwolle genommen wird, die nicht geruchfrei ist, die vielmehr stark nach Tannenharz riecht. Eine solche Holzwolle kann wohl zum Verpacken der einzelnen Kolli in Bahnkisten verwendet werden, sie soll aber nicht zum Verpacken der Waren in kleine Kistchen genommen werden. Besonders jetzt werden tausende von Kistchen dieser Waren gepackt, um im Dezember schliesslich gegessen zu werden. Liegt diese Ware nun fast vier Monate eng eingeschlossen mit kieniger Holzwolle, so schmeckt die Ware beim Auspacken schliesslich nicht mehr nach Cacao sondern nach Tannenholz. Wir stellen anheim, diese Art von Verpackungsmaterial einer genauen Prüfung auf ihre Geruchlosigkeit zu unterziehen. Mancher Fabrikant wird finden, dass er eine Aenderung eintreten lassen muss.

Aussenhandel von Ecuador im Jahre 1900. Die Cacao-Ausfuhr ist dem Werte nach von 16 622 027 Sucre im Jahre 1899 auf 10 700 582 Sucre im Jahre 1900 zurückgegangen, übertrifft indessen diejenige des Jahres 1898 noch um 161 924 Sucre. Zurückgegangen ist auch die Kautschuk-Ausfuhr von 1 333 369 Sucre im Jahre 1899 auf 1 076 068 Sucre im Jahre 1900, sowie die Kaffee-Ausfuhr von 426 572 auf 174 911 Sucre. Dagegen ist die Zucker-Ausfuhr von 25 758 auf 249 394 Sucre gestiegen.

Aus Argentinien. Handelsgebräuche in Argentinien.

Für den Handelsverkehr mit Argentinien ist die Kenntnis folgender Handelsgebräuche in diesem Freistaat von Wichtigkeit:

Bei Verkäufen an Kleinhändler ist Barzahlung oder Gewährung einer Zahlungsfrist von einem oder fünf Monaten gebräuchlich; bei Barzahlung werden 6 Prozent, bei Zahlung nach einem Monat 5 Prozent, nach jedem weiteren Monat ein Prozent weniger Diskont gewährt. — Der »Einkaufspreis« für den Grosshandel schliesst den Wert der Ware zuzüglich der Beförderungskosten zum Einschiffungshafen sowie der Seefracht und der Zollabgaben in sich ein. Dazu wird ein gewisser Prozentsatz vom Warenwerte als Generalunkosten, den manche Häuser auf 20 Prozent fixiert haben, gerechnet. Die so erhaltene Summe legt der Grosshändler als Einkaufspreis seinen Verkaufspreisberechnungen zu Grunde.

Für eine Ware im Werte von 1000 Peso und von weniger als 1000 Kilo Gewicht sind neben den Zöllen noch folgende Abgaben zu entrichten: eine Zuschlagssteuer von 2 Prozent mit 20 Peso, eine solche von 5 Prozent mit 50 Peso, Lagergebühr 2,50 Peso, Landungsgebühr 5 Peso, Stempel 1 Peso, Ladungszertifikat 0,35 Peso, zusammen 78,85 Peso. Die Zollgebühr beträgt in vielen Fällen 35,4 bis 50 Prozent des Warenwertes; zu ihrer Berechnung sind im Zolltarif bestimmte Normalwertsätze angegeben.

Die Uebersendung von ansprechenden Mustern mit Preisangaben an die Kunden direkt oder durch Agenten ist empfehlenswert. (Nach Dun's Review.)

Eintragungen in das Handelsregister.

Brieg, Bz. Breslau.

In unser Handelsregister B. ist unter Nr. 5 die Brieger Zuckersiederei, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, mit dem Sitze in Brieg, Bez. Breslau, am 29. August 1901 eingetragen worden. Gegenstand des Unternehmens ist die Erwerbung einer Zuckerfabrik sowie der Betrieb dieser Fabrik und der damit verbundenen Geschäfte. Das Stammkapital beträgt 400 000 Mk. Geschäftsführer sind: 1) der Rittergutspächter Oscar von Löbbecke zu Neu-Briesen, Kreis Brieg; 2) der Direktor Carl Wintgen zu Brieg. Stellvertreter zu 1 ist der Rittergutspächter Fritz von Löbbecke zu Gross-Neudorf, Kreis Brieg. Die Gesellschaft ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Der Gesellschaftsvertrag ist am 10. und 28. August 1901 festgestellt. Jeder der Geschäftsführer ist allein ermächtigt, alle mit der Post eingehenden gewöhnlichen Briefe und Packete, Einschreibebriefe, Briefe und Packete mit Wertangabe sowie Postanweisungen in Empfang zu nehmen und darüber, sowie auch über bare Geldbeträge bis zur Höhe von 5000 Mk. vollgültig zu quittieren.

Königliches Amtsgericht Brieg.

Cöthen, Anhalt.

Auf Nr. 55 des Handelsregisters Abteilung A ist heute bei der offenen Handelsgesellschaft Gerlebogker Zuckerfabrik zu Gerlebogk folgendes eingetragen worden:

An Stelle des verstorbenen Mitgesellschafters, Geheimen Oekonomieraths Adolph Saeuberlich in Gerlebogk ist der Landwirt Carl Saeuberlich in Mitteledlau als Mitgesellschafter in die offene Handelsgesellschaft eingetreten.

Cöthen, den 3. September 1901.

Herzoglich Anhalt. Amtsgericht. 3.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Konditoreibesitzers Carl Brusch in Trebnitz ist am 9. September 1901, nachmittags 5 Uhr 30 Minuten, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Müntner in Trebnitz. Anmeldefrist bis 12. Oktober 1901. Erste Gläubigerversammlung den 28. September 1901, vormittags 9 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin 9. November 1901, vormittags 9 Uhr, vor dem unterzeichneten Amtsgericht, Zimmer Nr. 1.

Trebnitz, den 9. September 1901.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Karl Ringe in Neustadt a. Rbge. ist durch Beschluss des hiesigen Königl. Amtsgerichts Abt. I vom 2. September 1901 der Konkurs eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Dr. Preuss hier. Anmeldungen der Konkursforderungen bis 1. Oktober 1901. Termin zur Wahl eines anderen Verwalters sowie Bestellung eines Gläubigerausschusses ist auf den 2. Oktober 1901, vormittags 10 Uhr, und Termin zur Prüfung der angemeldeten Forderungen auf den 22. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr, vor dem unterzeichneten Gerichte, Zimmer No. 9, anberaumt. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 30. September 1901 ist erlassen.

Neustadt a. Rbge., 2. September 1901.

Der Gerichtsschreiber Kgl. Amtsgerichts.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Konditors Hermann Klingenberg, in Firma »Hermann Klingenberg« in Magdeburg, Abendstrasse Nr. 1, ist am 5. September 1901, vormittags 11¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet und der offene Arrest erlassen worden. Konkursverwalter: Kaufmann Eduard Schellbach hier. Anzeige- und Anmeldefrist bis zum 12. Oktober 1901. Erste Gläubigerversammlung am 4. Oktober 1901, vormittags 10¾ Uhr. Prüfungstermin am 31. Oktober 1901, vormittags 10 Uhr.

Magdeburg, den 5. September 1901.

Königliches Amtsgericht A. Abt. 8.

Konkurs. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Hermann Sudbrak zu Kirchlengern ist zur Prüfung der nachträglich angemeldeten Forderungen, zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen der Schlusstermin auf den 3. Oktober 1901, vormittags 10 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Zimmer Nr. 9, bestimmt.

Bünde, den 5. September 1901.

Der Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters und Konditors Hermann Graf zu Kalbe a. S. ist heute, am 31. August 1901, nachmittags 6 Uhr 5 Minuten, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Kaufmann Max Nestler zu Kalbe a. S. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 18. September 1901. Anmeldefrist bis zum 30. September 1901. Erste Gläubigerversammlung an Gerichtsstelle, Zimmer Nr. 1, am 20. September 1901, vormittags 11½ Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 11. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr.

Kalbe a. S., den 31. August 1901.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Konditors Friedrich Hermann Seidel in Aue wird heute, am 4. September 1901, nachmittags 4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Rechtsanwalt Raabe hier. Anmeldefrist bis zum 25. September 1901. Wahltermin am 30. September 1901, vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin am 9. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 12. September 1901.

Königliches Amtsgericht Schneeberg.

Haïti. Die Ausfuhr hat während des Erntejahres 1900 von Cacao um 926 dz abgenommen und bezifferte sich auf 21 124 dz. Die Verladungen aus Kap Haïti nahmen ganz bedeutend zu, während die aus Port au Prince nicht unwesentlich nachliessen. Die Preise hielten sich auf 20—25 Gourdes (1 Gourde = Mk. 4,—) für 50 Kilo.

Constantza (Rumänien). Die Einfuhr in den Hafen von Constantza im Jahre 1900 war von Cacao 5 tons.

St. Jago de Cuba. Cacao ist nur nach New-York verschifft worden und mit etwa 12 Dollar für 100 Pfund in St. Jago de Cuba bezahlt worden. Dieser Preis lässt den Pflanzer Nutzen, so dass wohl anzunehmen ist, dass die Ernten grösser werden. Die Ausfuhr im Jahre 1900 stellte sich auf 8614 Sack gegen 5967 Sack in 1899. (1 Sack hat 250 Pfund.)



Fachmann

der **Chocoladen- u. Zuckerwarenbranche,** seit mehreren Jahren Theilhaber einer mittleren Fabrik, sucht Verhältnisse halber, **auch im Ausland,** Stellung als

commerzieller oder technischer Leiter.

Suchender ist **allen Anforderungen** eines **grösseren Betriebes** gewachsen, **erstklassiger, technischer Arbeiter,** sehr **erfolgreich im Reisen,** in **grossen Abschlüssen, Buchführung** und **Rechtsachen** erfahren.

Gefl. Offerten unter **L. K. 100** an die Expedition des Gordian erbeten.

Discretion verlangt und zugesichert.

Kaufmann

33 Jahr alt, 12 Jahre in Chocoladen-Fabrik als **Buchhalter, Korrespondent** und **Reisender** thätig gewesen, mit Accordlohnber. etc. genau vertraut, mit **Ia. Zeugnissen,** sucht per 1. Oktober a. c. oder später passendes Engagement.

Gefl. Offerten unter **H. S. 230** an die Expedition des Gordian erbeten.

Partnership.

Deutscher Herr, 36, ledig, welcher seit 11 Jahren in den grössten Fabriken **(Chocolade** und **Zuckerwaren) Grossbritanniens** als **Werkführer** thätig ist, wünscht sich mit **Kapital** an einer grösseren Fabrik zu beteiligen. Nur ältere, wohlbekannte Firmen werden berücksichtigt.

Offerten erbeten unter **„Zucht“** an die Expedition des Gordian.

Waffelblätter

in allen Grössen zum Verarbeiten als Einlagen.

Biscuit und Waffeln

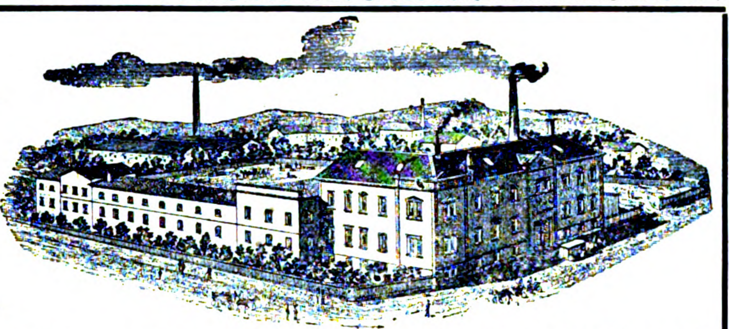
in Bündeln à 10 Stück zum 10 Pfg.-Verkauf

sowie

grösste Auswahl in Biscuits und Waffeln

von einfachster bis hochfeinster Ausführung.

• • **Preislisten gratis.** • •



Gebr. Hörmann **Cakes-, Biscuit- u. Waffel-Fabrik** **Dresden-Mickten.**

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.

Cannstatter

Misch- u. Knetmaschinen-Fabrik; Cannstatter Dampf-Backofen-Fabrik.

Werner & Pfleiderer

Cannstatt (Württbg.)

Berlin, Cöln, Wien, Paris, Moskau, Saginaw U. S. A., London.

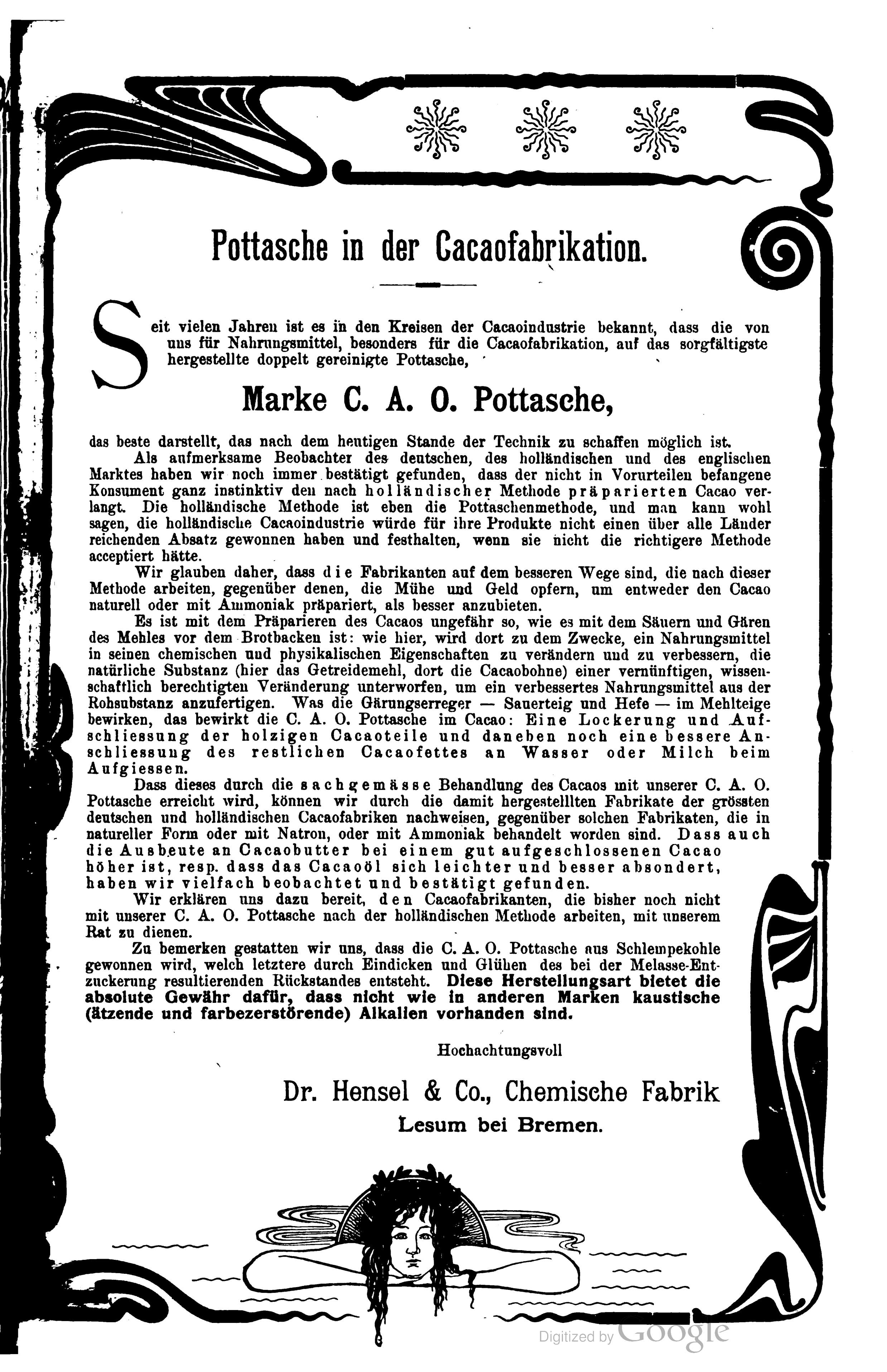
93 höchste Auszeichnungen.



Patente in allen Ländern.

In **Specialconstructionen mit heizbaren Trögen** liefern wir unsere **„Universal“** zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

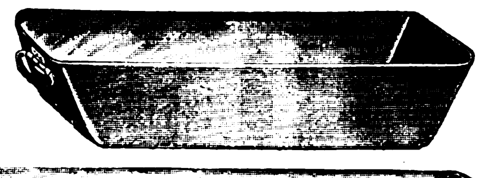
Complete Einrichtungen für Lebensmittel.
Specialmaschinen für Chemie.
Referenzen auf der ganzen Erde.


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.



Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!



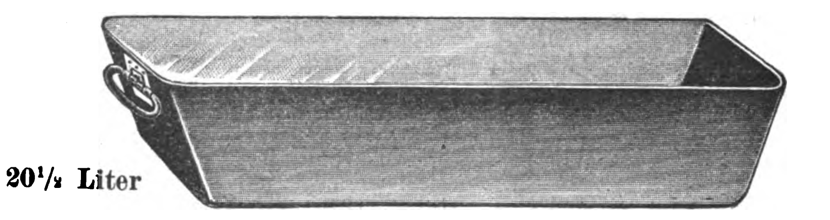
Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.



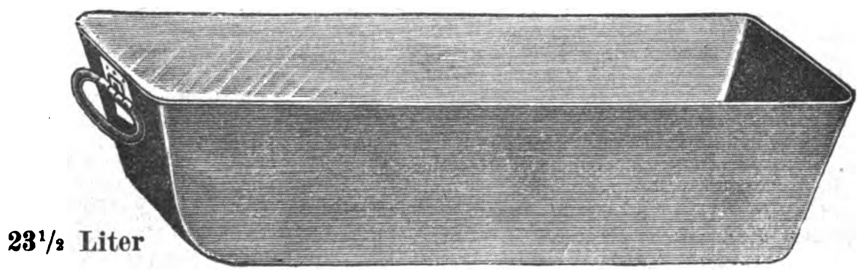
18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.



20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.

1901. VII. Jahrgang. **No. 155.** Hamburg, 5. Oktober 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.


Digitized by Google



Luftdichter Verschluss für Mustergläser

Nachahmungen werden strafrechtlich verfolgt. aus Weiss- und Roth-Gummi Patente in allen Ländern.

für Bonbons •
trockene Farben, Syrup u. andere dick- und dünnflüssige Substanzen. •

Nach all den vergeblichen Versuchen, die Mustergläschen luftdicht zu verschliessen, bringe ich Ihnen heute **einen eleganten**, sauberen Patent-Verschluss aus Gummi, der absolut luftdicht und somit **der einzig** vollkommene und allein brauchbare Verschluss für die Bonbon-Mustergläser ist.

Die Verschlüsse passen für alle Mustergläser u. in alle Musterkoffer.

Kein Absterben der Bonbons mehr!

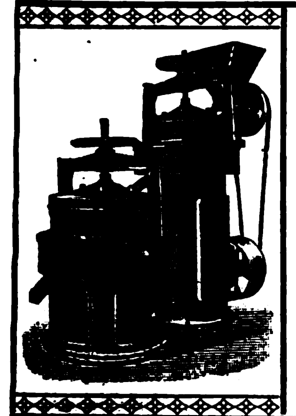
Hochelegantes Aussehen! Einmalige Anschaffung!
Keine Abnutzung!

Bei Bestellungen erbitte den Durchmesser der Mustergläser in Millimetern.
Preis per 100 Stück Mark 12.— franco und inclusive.



D. R.-P. Nr. 109911.

Patent. **Robert Schultze, Wilhelmshaven.**



J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden

liefert als Specialität:

Maschinen für Chocolade- und Zuckerwaarenfabrikation, eiserne Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare eiserne Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten m. Wrasenheizung durch Gas- o. Petroleumgasapparate, Klopftische einfach u. dreifach, Mandelreibmaschinen 2 u. 3-walzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragéemaschinen, Cacaomühlen ein-, zwei- und dreifach etc., sowie Dampfkochereien, Einrichtung für Konservenfabriken, Dampf-Knet- und Mischmaschinen.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.
Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.
Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.

Cannstatter

Misch- u. Knetmaschinen-

Fabrik; Cannstatter

Dampf-Bäckofen-

Fabrik.

Werner & Pfleiderer

Cannstatt (Württbg.)

Berlin, Cöln, Wien, Paris, Moskau, Saginaw U. S. A., London.

93 höchste Auszeichnungen.



Patente in allen Ländern.

In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen liefern wir unsere „Universal“ zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel.
Specialmaschinen für Chemie.

Referenzen auf der ganzen Erde.

Inhalt dieser Nummer:

Die Studienreise von Dr. Preuss.

In Nr. 153 auf Seite 2850 haben wir kurz von einem neu erschienenen Buche berichtet, das Herr Dr. Preuss, der Direktor des botanischen Gartens in Kamerun, im Auftrage des Kolonialwirtschaftlichen Komitees in Berlin verfasst hat und worin er über seine Reise durch die alten Cacaoländer berichtet. Wir sagten damals, dass wir allen, die mit Cacao zu thun hätten, warm empfehlen müssten, sich dieses Buch zu kaufen. Das haben nun inzwischen zwar viele Gordianleser gethan, aber fast ebenso viele fragen uns, erstens, ob sie es nicht gegen ein Entgelt leihen könnten und zweitens, ob es wirklich den Kaufpreis von 20 Mk. wert wäre? Wir haben uns denn kurz entschlossen, ein paar Sätze aus dem Buche abzudrucken, damit jeder einen Eindruck von seinem Inhalt bekommt. Die abgedruckten Sätze sind herausgerissen aus dem ganzen, stehen in dem Buche also nicht in derselben Folge wie hier. Wir wollen aber doch zeigen, dass Dr. Preuss alle möglichen Dinge beobachtet hat und beschreibt.

Die Sätze 1—5 stehen im ersten Kapitel, das über Surinam berichtet:

Von Amsterdam aus trat ich am 1. Juni 1899 die Ausreise nach Südamerika auf dem Dampfer »Prins Willem I.« der »Koninklyke Westindische Maildienst«-Linie an. Mein erstes Ziel war Surinam. Dieses war das einzige Land, in welchem ich holländische Kulturarbeit kennen lernen konnte, und der Cacaobau stand dort in hoher Blüte. Als Reisegefährte begleitete mich der Gärtner Niepel. Ihm fiel die Aufgabe zu, die notwendigen gärtnerischen Arbeiten, wie das Präparieren der Sämereien, das Trocknen der Herbarpflanzen und die Pflege der zu sammelnden, lebenden Nutzgewächse auszuführen und schliesslich die Ueberführung der letzteren in den botanischen Garten von Victoria-Kamerun persönlich zu überwachen. Dort sollte Niepel in der Stellung als Gärtner im Dienste des Auswärtigen Amtes verbleiben, und es war in Rücksicht hierauf um so erwünschter, dass er vorher einen Einblick in die Tropenkulturen Südamerikas und Westindiens gewann.

* * *

Nach einer siebzehntägigen, ununterbrochenen Fahrt traf der »Prins Willem I.« in Paramaribo ein. Surinam tritt uns, von der See aus betrachtet, als ein völlig flaches Land entgegen. Soweit das Auge reicht, schweift es über Urwälder, umgrenzt von einem schmalen Streifen von Mangrovebeständen. Die Fahrt nach der Hauptstadt Paramaribo geht etwa zwei Stunden den Surinam-Fluss hinauf, in welchen dicht an der Mündung von rechts her sich der Kommwijne ergiesst. Zu beiden Seiten des Flusses liegen in dichter Aufeinanderfolge Pflanzungen. Die Häuser sind nach holländischem Muster gebaut und sehen sehr freundlich aus. Landungsstege, Bootshäuser und grüne Weideplätze befinden sich daneben. Ein grosser Damm, auf dem gelegentlich ein mit Pferden bespanntes Wägelchen dahin rollt, zieht sich an den ganzen Flussufern entlang. Hier und dort ragen hohe, gemauerte Schornsteine in die Luft. Das Ganze ist sehr verschieden von den Tropenlandschaften, wie man sie in Afrika zu sehen gewohnt ist.

* * *

Als der viele Hände erfordernde Bau des Zuckerrohres nicht mehr lohnte, wandte man sich der Cacao- und Kaffeekultur zu und brachte es auch hierin zu guten Erfolgen. Ueber die hochentwickelten Kulturmethoden berichte ich in besonderen Kapiteln. Besonders lehrreich waren mir die Besuche der Pflanzung Voorburg der Landbouw-Matschappij, welche 255 ha mit Kaffee und 85 ha mit Cacao bestellt hatte, und der besten Cacaoplantage Surinams, Yachtlust, des Herrn Barned Lyon, welche 220 ha mit Cacao, mehr als 100 ha mit Liberia-Kaffee und auch 6 ha mit arabischem Kaffee umfasst.

* * *

Die Kosten für das Umwandeln eines Hektars Urwald in Cacaoland mit Zwischenpflanzung von Bananen werden auf etwa 200 Mk. angegeben.

* * *

Nach nahezu dreiwöchentlichem Aufenthalte in Paramaribo entschloss ich mich, den am 5. Juli nach Trinidad fälligen Dampfer zur Weiterreise zu benutzen, da ich sonst noch zwei volle Wochen hätte in Surinam verweilen müssen. Eine beträchtliche Anzahl von Sämereien hatte ich bereits nach Berlin und Kamerun abgesandt. Zwar hatte ein längerer Aufenthalt und ein Ausflug in den botanisch sehr interessanten, an Balata reichen Distrikt von Nickérie, zu welchem mir der stellvertretende, stets hilfsbereite Gouverneur, Herr v. Ostersee, die weitgehendste Unterstützung zusicherte, gar manches Verlockende für mich, aber die Zeit war zu kostbar, um sie für verhältnismässig unwichtige Sachen zu opfern. Der Hauptzweck meines Besuches in Surinam war erreicht und mit guten Hoffnungen trat ich die Weiterreise an.

Die Sätze 6—10 stammen aus dem dritten Kapitel »Trinidad«:

Es würde mich zu weit führen, die Namen der nach vielen Hunderten zählenden kultivierten Arten zu nennen, jedoch will ich einige der wichtigsten erwähnen. Zum ersten Male lernte ich hier den Lagarto-Cacao von Zentralamerika, Theobroma pentagonum, und zwar die Varietät mit gelbschaligen Früchten und weisser Farbe der Nibs kennen, ferner T. bicolor und T. angustifolium. Letztere beiden Arten besitzen nur geringen bezw. gar keinen Handelswert. Ferner werden kultiviert der Criollo-Cacao von Venezuela und ein angeblich in Trinidad vor kurzer Zeit wildwachsend gefundener Cacao mit weissen Nibs.

* * *

Dem Studium der Cacaokultur widmete ich den grössten Teil meiner Zeit auf Trinidad. Besonders lag mir daran, die Einrichtungen guter Trockenhäuser und Gärungsvorrichtungen kennen zu lernen. Ich besuchte die Distrikte von Arima, Sangre Grande und Montserrat und sah schöne Cacaopflanzungen wie La Tortuga, La Réunion, La Vega, Verdant Vale, San Pedro, San Juan u. s. w. Der Bau der Eisenbahn von Port of Spain nach den Hauptcacaodistrikten wird mit grossem Eifer fortgesetzt. Eine Fahrt auf derselben bietet manches Interessante. Fast das ganze reisende Publikum sind Pflanzer, und die Unterhaltung dreht sich in erster Linie um den Cacao und um alles, was die Landwirtschaft anbetrifft. Meine Beobachtungen über die Cacaokultur in Trinidad habe ich in einem besonderen Kapitel niedergelegt. Erwähnen will ich hier nur mehrere nützliche Palmenarten,

welche überall in den Pflanzungen geschont werden: ›Carat‹ oder Sabal mauritiaeformis, deren Blätter zum Hausbau verwendet werden, ›Timite‹ oder Manicaria saxifraga mit derselben Verwendung, Palmiste = Oreodoxa regia und O. oleracea und ›Manac‹ oder Euterpe edulis, welche alle drei Palmkohl liefern. Ferner finden sich die Grugrupalme oder Acrocomia lasiospatha und Astrocarium aculeatum, Grigripalme oder Martinezia caryotaefolia (?), die Pirijao oder Bactris minor, Mauritia flexuosa und andere mehr.

* * *

Von besonderem Werte war es mir, diejenige Pflanzung zu sehen, aus welcher das Saatgut stammte für eine Sendung von mehreren hundert Cacaopflänzlingen, welche im Jahre 1893 durch Mr. H. Hart, dem Botanischen Garten in Victoria-Kamerun übersandt worden waren und welche sich dort ausgezeichnet entwickelt hatten. In Begleitung von Mr. Hart besuchte ich diese Pflanzung, ›Maraval‹ genannt, welche früher zu dem Botanischen Garten in Port of Spain gehört hatte, aber jetzt an einen Privatmann in Pacht gegeben war. Fast alle Varietäten aus dem Botanischen Garten in Victoria konnte ich wiederfinden. Sie hatten sich also in Kamerun wenig oder garnicht verändert, aber im Durchschnitt sehen die Bäume in Victoria ungleich viel üppiger aus und die Früchte sind grösser und zahlreicher.

* * *

Sehr bedeutend ist der Durchgangshandel von Trinidad mit Waren, die von Venezuela kommen. Er erstreckt sich in erster Linie auf Cacao, Kaffee, Balata und Tonkabohnen.

* * *

Die letzteren werden in Trinidad zunächst für den weiteren Versand präpariert, indem sie eine kurze Zeit in Rum eingeweicht und dann getrocknet werden. Im Jahre 1897 wurden Tonkabohnen im Werte von 10 000 Mk. im Durchgangsverkehr verschifft. Im Jahre 1896 soll nach dem ›Kew-Bulletin‹ der Wert der Durchfuhr 30 000 Pfd Sterl. oder 600 000 Mk. betragen haben. Indessen stimmt dieses schlecht mit dem Konsularberichte aus Ciudad-Bolivar, wonach 1898 der Wert des ganzen Exportes aus Venezuela an Tonkabohnen nur 371 347 Mk. betragen und dabei eine bedeutende Ueberproduktion stattgefunden haben soll.

Die folgenden Sätze 11 und 12 berichten über Grenada:

Während meines Aufenthaltes in Port of Spain benutzte ich eine günstige Dampfergelegenheit zu einem mehrtägigen Besuche von Grenada. Diese Insel ist die einzige in Westindien, auf welcher Muskatnusskultur in grossem Stile betrieben wird, und auch von der Cacaokultur sprach man in Trinidad viel. Besonders wurde es stets als etwas ganz ausserordentliches hervorgehoben, dass man in Grenada den Cacao ohne Schattenbäume kultiviert. Dieses wurde für Trinidad als gänzlich unmöglich erklärt. Ein solches Verfahren müsste dort in kürzester Frist den Ruin der Pflanzungen herbeiführen. Der letzteren Ansicht hatte ich nach Besichtigung der Cacaopflanzungen auf Trinidad und nach einem Einblick in die dortigen klimatischen Verhältnisse beipflichten müssen.

Welche Gründe erlaubten nun eine so ganz andere Methode der Kultur in Grenada? Es war unbedingt nötig, aus eigener Anschauung eine Erklärung hierfür zu gewinnen, denn so steil konnten unmöglich auf Grenada die Berge sein, dass sie den Pflanzungen durch ihren Schatten die Schattenbäume ersetzten, und diesen Grund hatte ich stets als den einzigen oder wenigstens schwerwiegendsten nennen hören.

* * *

Eine grosse Aufregung hat sich, den Zeitungsnachrichtsn aus Trinidad gemäss, Ende vorigen Jahres der Cacaopflanzer in Grenada bemächtigt, als eine Krankheit mit grosser Schnelligkeit sich in den Pflanzungen verbreitete und zusammen mit dem häufig vorkommenden Cacaokäfer (Steirastoma depressum) ungefähr den dritten Teil der ganzen Ernte vernichtete. Die Krankheit wird ›Thrip‹ genannt und auf ein Insekt zurückgeführt, ich vermute aber, dass es sich um Phytophtora omnivora handelt. Es wird von einem Grenada-Pflanzer der Vorschlag gemacht, durch Einrichtung einer Regierungs-Versuchspflanzung für Lebensmittelpflanzen die Kultur der letzteren wieder zu heben und sich nicht nur auf die Cacaokultur zu verlassen.

Man mag aus diesem Beispiele ersehen, wie verhängnisvoll es für ein Land werden kann, wenn der ganze Wohlstand desselben nur auf einem Gegenstande beruht. Andere ähnliche Beispiele finden sich überall auf der Welt. Es wäre dringend zu wünschen, dass die Regierungen in unseren Kolonien zu rechter Zeit die Grosskultur verschiedener Nutzpflanzen und nicht nur einer einzigen Art in die Wege zu leiten suchten. Die Einführung von Prämien nach dem Muster von Nicaragua und Guatemala für Anpflanzung einer bestimmten Anzahl von Kautschuk-, Muskatnuss- oder Perubalsam-Bäumen bezw. Vanillepflanzen würde vielleicht sehr fördernd in diesem Sinne wirken.

Die Sätze 13—20 sind aus dem fünften Kapitel, das Venezuela gehört:

Einen sehr guten Eindruck gewann ich von den Venezolanischen Pflanzungsbesitzern. In ihnen fand ich einfache, sehr verständige Leute von grosser Gastfreundlichkeit und sehr anständiger Gesinnung und oft nicht unbedeutender Intelligenz, deren Arbeitsamkeit, Genügsamkeit und ruhiges, ernstes Streben in einem seltsamen Gegensatz steht zu der Verderbtheit des Beamtentums, die sie alle genau kennen, gegen die sie sich aber vergebens auflehnen. Sie leiden am meisten unter den fortwährenden Revolutionen und zerrütteten politischen Verhältnissen, welche ihren Wohlstand untergraben, und wären es vielleicht gern zufrieden, wenn irgend eine Macht Besitz ergriffe von Venezuela, damit Ruhe und Ordnung hineinkäme.

Die Deutschen sind in ganz Venezuela, besonders in den Städten, sehr zahlreich. In Carácas und Puerto Cabello giebt es deutsche Klubs sowie deutsche Bierbrauereien, in Carácas existiert sogar eine deutsche Schule. Die Kleidung der Europäer in Carácas ist ähnlich wie in Europa. Auch in den heissen Küstengegenden werden meist leichte Tuchstoffe, sehr selten die in Afrika üblichen weissen Anzüge und niemals Khakey getragen.

* * *

Zwei Tage gebrauchte ich in Carácas, um die für meine Weiterreise notwendigen Verbindungen anzuknüpfen und das Gepäck zu ordnen. Herr Ehemann und der stellvertretende Direktor der Grossen Venezuela Eisenbahn-Gesellschaft, Herr Karrasch, leisteten mir in jeder Beziehung mit Rat und That ihren Beistand. Ohne diesen sowie denjenigen der sämtlichen Beamten der Grossen Venezuela-Eisenbahn und der Venezuela-Plantagen-Gesellschaft wäre ich wahrscheinlich auf ganz bedeutende Schwierigkeiten gestossen, denn von den Anden her nahte die Revolution unter Cypriano Castro, die ich in ihrem ganzen Verlaufe mit erleben sollte. Das Gebiet von Venezuela, welches ich als für mich besonders interessant durchforscht habe, ist der Teil des Karaibischen Gebirges oder der Küstenkordillere zwischen Puerto Cabello und La Guayra mit den reichen, nach der

See sich öffnenden Cacaothälern und den ausgedehnten Kaffeepflanzungen in den Höhenlagen, ferner das Hochplateau von Valencia mit dem schönen Valencia-See und einem Teil der Araqua-Thäler, sowie der Umgegend von Carácas.

* * *

Am nächsten Tage besichtigten wir die Cacaopflanzung, welche mehrere Vorwerke enthält. Von Cacaovarietäten werden Criollo und auch Trinitario gebaut. In den Criollobeständen fanden sich sehr vereinzelte Bäume mit gelbschaligen Früchten, deren Bohnen weisse Nibs besassen. Schattenbäume sind Saman, Buraro pionio, Mijagua und Bucaro Anauko. Der letzgenannte ist weniger beliebt, da seine Aeste leicht abbrechen. Die Stämme sind oft von grossen Haufen von Raupen bedeckt, welche bei Nacht die Blätter fressen. Ein häufiges Vorkommen der Raupen soll auf eine gute Cacaoernte schliessen lassen. Eine Kröte von riesiger Grösse lebt in den Cacaopflanzungen. Als Unkraut ist besonders eine grosse Nesselart, Urera baccifera, lästig, deren Brennhaare durch die Kleider hindurchstechen. Das Okumare-Thal soll 3500 Zentner Cacao jährlichen Ertrag geben. Ueber Cacaokultur in Venezuela werde ich ausführlich in einem späteren Kapitel berichten. Auch Castilloa elastica wird hier überall zwischen den Cacao gepflanzt. Der Baum gedeiht vorzüglich. 8 bis 9 Jahre alte Stämme hatten eine Höhe von 20 m erreicht. Vereinzelt fand sich auch Kola vera, während Coffea arabica Hecken an einzelnen Wegen bildete. In den Wäldern wächst Vanilla pompona wild, deren Früchte zum Parfümieren der Wäsche benutzt werden.

* * *

Hier fand ich nach langem Suchen zum erstenmale die Cacaovarietät, welche in Kamerun in dem Botanischen Garten als La Guayra und Maracaibo und Puerto Cabello bezeichnet ist. Sie ist aber nur sehr vereinzelt vorhanden. Der Cacao wird bisweilen mit arabischem Kaffee abwechselnd gepflanzt. Bucaro Aneuco wird hier B. liso genannt, er scheint sich in dem feuchten Boden nicht gut zu bewähren. In der Nachbarpflanzung Trinidad gab es wiederum schöne alte Criollobestände, in denen die Termiten leider sehr stark hausten. Dann sah ich hier auch Bestände von reinem Trinitario, und zwar alle nur möglichen Varietäten.

* * *

Mit einer ziemlich reichen Ausbeute an Sämereien, Cacaofrüchten u. s. w. kehrten wir am 4. September nach Mariara zurück. Ich sandte sieben Päckchen mit all den in Puerto Cabello, Valencia und Giugue gesammelten Sämereien nach Berlin ab an das Kolonialwirtschaftliche Komitee. Sie sind jedoch leider nie an ihre Adresse gelangt.

* * *

Am folgenden Tage brachen wir früh nach dem westlich von Chuao gelegenen Thale Choroni auf, wo bedeutende Cacaopflanzungen liegen. Hier ist ein 600 m hoher Bergrücken mit mehreren sehr tiefen Einsenkungen auf beschwerlichem Wege zu überschreiten. Auf der Höhe des Berges wächst nur Busch mit mittelgrossen Bäumen, einer Palmenart u. s. w. Jedoch fand sich hier auch eine Vanille, die der V. planifolia ähnlich ist. Das Thal von Choroni ist sehr ausgedehnt. Man reitet zuerst durch eine Kokosnusspflanzung, dann durch Cacaobestände von Criollo und Carupano. Nach Durchreiten eines Flüsschens waren wir bald in dem Dorfe bezw. Städtchen Choroni angelangt. Dr. Rodriguez, ein in Venezuela sehr angesehener Arzt, an den wir einen Empfehlungsbrief hatten, lag leider schwer krank. Sein Verwalter Señor Michelena, jedoch empfing uns sehr gastfreundlich.

* * *

Mit dem Aussäen der Cacaosamen und dem Präparieren der gesammelten Pflanzen und Sämereien hatte ich nun zwei Tage zu thun.

* * *

Ueber die landwirtschaftlichen Verhältnisse in Venezuela habe ich noch folgendes zu berichten: Venezuela ist in der Hauptsache ein Land des Ackerbaues. Mindestens der fünfte Teil der ganzen Bevölkerung sind lediglich Ackerbauer. Den Plantagenbetrieb und die Ackerwirtschaft kann man im allgemeinen aber nicht als mustergültig hinstellen. Es wird im Gegenteil meist in sehr primitiver Weise gewirtschaftet. Wenn die Venezolaner einen guten Kaffee und einen noch weit besseren, vielleicht den besten Cacao der Welt produzieren, so ist das nicht ihr Verdienst. Die Bearbeitung des Bodens ist ungemein einfach. Man bedient sich nur der Hacke und eines höchst einfachen Instruments, welches einen Pflug darstellt und mit welchem der Boden auf wenige Zoll tief aufgelockert wird. Nur auf den Plantagen der Venezuela-Plantagengesellschaft sah ich, wie schon erwähnt worden ist, einen guten deutschen Pflug und auch einen Kultivator im Gebrauch.

Aus dem sechsten Kapitel, das »Ecuador« beschreibt, haben wir die folgenden Sätze 21—24 genommen:

Herr Konsul Rickert, welcher bereits 20 Jahre in Guayaquil lebt und die Verhältnisse daselbst gut kennt, führte mich bei einigen Besitzern von Cacaoplantagen ein, so den Señores Dario und Horacio Morla und den Seminario Hermanos, welche letzteren die grössten Cacaopflanzungen der Welt besitzen und mit Recht die Cacaokönige zu nennen sind. Ueberall fand ich das weiteste Entgegenkommen. Hier gewann ich schon einen Begriff von den in Guayaquil zur Verschiffung gelangenden Cacaomengen, denn die Magazine waren bis an die Decken hinauf mit Cacaobohnen gefüllt, und auf den zementierten grossen Hofräumen, ja selbst auf den Strassen waren grosse Mengen zum Trocknen ausgebreitet. Das Aroma des Cacaos war überall auffallend kräftig.

Alles in Guayaquil zeugt von Reichtum, lebhaftem Geschäftsbetrieb und Solidität. Der grösste Teil der Stadt ist völlig neu, da eine Feuersbrunst im Jahre 1896 fast die ganze Stadt in Asche gelegt hat. Die Häuser bestehen der häufigen Erdbeben wegen durchweg aus Holz und sind nur einstöckig. Das obere Stockwerk ist meist vorgebaut bezw. das Erdgeschoss zurückgebaut, so dass man überall in geschützten Säulengängen einhergeht. Es wird noch jetzt sehr viel gebaut, und die Handwerker verdienen hohe Löhne. Die Post macht einen sehr guten Eindruck, auch das Militär sieht verhältnismässig gut aus.

* * *

Nachdem ich für den folgenden Tag einen Ausflug in die Cacaodistrikte von Arriba, d. h. die »oberhalb« (arriba) Guayaquil an dem Bodegas-Flusse und seinen Zuflüssen liegenden Gebiete verabredet hatte, besuchte ich den Fruchtmarkt, dessen Reichhaltigkeit mir schon bei meiner ersten Ankunft aufgefallen war.

* * *

Am 27. Oktober begab ich mich auf die Reise nach Arriba. Don Emilio Morla, der Sohn des Don Horacio Morla, hatte in zuvorkommendster Weise sich erboten, mich zu begleiten, was mir um so angenehmer war, als er die deutsche Sprache vollständig beherrschte, während ich mit dem Spanischen noch nicht überall auskam. Auch der Administrator der Pflanzung Juana de Oro, die ich zunächst besuchen wollte, Don Carlos Ayala, fuhr mit uns. Wir hatten zunächst eine eintägige Fahrt den Bodegas-Fluss hinauf zu machen bis zu dem Dorfe Babahoyo. Der Verkehr dorthin wird täglich durch kleine Raddampfer vermittelt, welche bei Einsetzen der Flut abfahren.

* * *

Der allgemeine Eindruck, den ich in Bezug auf die landwirtschaftlichen Verhältnisse von Ecuador gewonnen habe, ist ungefähr derselbe wie in Venezuela. Es wird ziemlich primitiv gewirtschaftet. Die Kultur und Aufbereitung des Cacaos ist in Venezuela sogar etwas besser. Dagegen liegen die klimatischen und Bodenverhältnisse in Ecuador ganz bedeutend günstiger für die Landwirtschaft. Ecuador muss für ein ganz aussergewöhnlich fruchtbares Land erklärt werden. Die Arbeiternot ist auch hier gross, aber immerhin ist das Land mehr als doppelt so dicht bevölkert, als Venezuela, und es kommen auf den Quadratkilometer mehr als vier Menschen, in Venezuela nur zwei. Die Bevölkerung von ganz Ecuador wird von derjenigen der Stadt Berlin freilich noch um 400 000 Menschen übertroffen. Günstiger werden sich die Verhältnisse gestalten, wenn einmal eine Bahn von Guayaquil nach Quito gebaut sein wird, denn dann werden die vielen Tausende von Menschen, welche jetzt den Lastenverkehr nach Quito besorgen, für die Landwirtschaft frei werden.

Aus dem siebenten Kapitel »Nicaragua« stammt der Satz 25:

Man hatte mir in Nandaime erzählt, dass in der Nähe von San Antonio ein wilder Cacao wachsen solle. Meine Erkundigungen danach hatten anfangs keinen Erfolg. Dann aber führte mich der dortige Arzt nach einer kleinen verlassenen Cacaopflanzung nahe bei San Antonio, und hier fand ich ausser dem gewöhnlichen Cacao auch Theobroma bicolor und mehrere bis 15 m hohe Bäume von Theobroma angustifolium. Die Bäume hatten Pyramidenform, dichte Belaubung, ziemlich grosse, gelbe Blüten in den Blattachseln und braunfilzige Früchte. Diese Art wird Cacao mico genannt und hat keinen Handelswert.

Der zweite Teil des Buches beginnt im dreizehnten Kapitel mit dem Thema: »Der Cacao, seine Kultur und seine Aufbereitung.« Aus diesem Teil stammen die Sätze 26—28:

Die hervorragende Bedeutung, welche die Cacaokultur für einen Teil unserer Schutzgebiete, besonders Kamerun, bereits gewonnen hat, und welche sich in kurzem bedeutend zu steigern verspricht, war der Grund dafür, dass der Schwerpunkt in den Studien und Beobachtungen auf meiner Reise nach Süd- und Mittel-Amerika auf den Cacao verlegt wurde, welcher in absehbarer Zeit für Deutschland die wichtigste Kulturpflanze in unseren Kolonien werden dürfte. Schon im Jahre 1884, als Kamerun deutsch wurde, hatte man in der Nähe von Victoria mit der Anlage von Cacaopflanzungen begonnen. Die Entwickelung derselben war in den ersten 9—10 Jahren langsam gegangen, weil man selbst erst lernen musste und infolgedessen vorsichtig war, besonders auch mit dem Kapital. Dann wuchsen der Mut und das Vertrauen zur Sache, und das Tempo wurde allmählich beschleunigter, bis Ende 1896 ein plötzlicher Umschwung eintrat und das Pflanzen in grossem Stil in Aufnahme kam.

Das Wachstum der Bäume und ihre Erträge waren dank der Güte des Bodens und des Klimas ausserordentlich zufriedenstellend, aber dem erzielten fertigen Produkte konnte ein ebenso gutes Zeugnis nicht ausgestellt werden. Worin waren die Gründe hierfür zu suchen? Trotz aller Bemühungen konnte man hierauf keine zufriedenstellende Antwort finden. Der sicherste und schnellste Weg zur Lösung der Frage war jedenfalls der, die Kultur- und Präparationsmethoden der besten bezw. ältesten Produktionsländer von Westindien, Mittel- und Südamerika an Ort und Stelle zu studieren, die verschiedenen Spielarten und ihre Wachstumsbedingungen kennen zu lernen und die besten und geeignetsten Sorten in unsere Kolonien überzuführen.

* * *

Zu diesem Zwecke besuchte ich nacheinander Surinam, Trinidad, Grenada, Venezuela, Ecuador, Nicaragua, Salvador, Guatemala und Mexiko, und widmete hier meine Zeit und Aufmerksamkeit hauptsächlich dem Studium des Cacaos.

Ein Resultat meiner Beobachtungen will ich schon hier vorgreifend betonen, dass nämlich der gesamte, zur Zeit in Kamerun kultivierte Cacao nur mittelguten und minderwertigen Varietäten angehört. Erstklassige Sorten sind dort bisher nicht vertreten gewesen. Ursprünglich gab es nur den gelbfrüchtigen, minderwertigen Amelonade, der durch Baptistenmissionäre von S. Thomé oder Fernando Poo herübergebracht worden war. Dann wurden etwas bessere Varietäten aus dem Versuchsgarten des deutschen Konsuls Spengler in S. Thomé und aus Trinidad durch den Botanischen Karten in Victoria-Kamerun eingeführt. Die beste, aber auch erst seit kurzer Zeit in grösserer Menge von letzterem aus in den Pflanzungen bei Victoria verbreitete Varietät ist der Forastero von Trinidad, der auch nur ein Produkt mittleren Wertes liefert. Alle die Cacaos, die unter der Bezeichnung La Guayra, Puerto Cabello, Carácas, Maracaibo u. s. w. in dem botanischen Garten sich vorfanden, oder als Criollo, Soconusco, Venezuela u. s. w. nach dorthin aus S. Thomé eingeführt worden waren, standen zu diesen Namen thatsächlich in absolut gar keiner Beziehung. Besonders Criollo- und Soconusco-Cacao sind gänzlich andere Dinge.

* * *

Wenn der Kamerun-Cacao trotz der Geringwertigkeit der kultivierten Spielarten immerhin ganz annehmbare Preise erzielte und an Qualität ganz bedeutend besser geworden ist, so stellt diese Thatsache dem rastlosen Vorwärtsstreben und der Intelligenz der dortigen Pflanzer das beste Zeugnis aus. Durch Einführung rationellerer Gärungsmethoden u. s. w. wird man wahrscheinlich bald so weit sein, wie man überhaupt mit minderwertigen Spielarten gelangen kann. Der oft saure Geruch des Cacaos wird völlig vermieden, und der wilde und bittere Geschmack bedeutend gemildert werden können. Günstigsten Falles wird man mit dem Cacao von Surinam, Grenada und Trinidad erfolgreich in Wettbewerb treten können. Die Meinung, die sich scheinbar bei den Cacaomaklern in Hamburg festgesetzt hat, dass auf Kamerunboden nur ein Cacao von herbem, wildem Geschmack erzeugt werden könne, wird sich zweifellos als irrig erweisen. Aber ein erstklassiges Produkt wird man dort unter den obwaltenden Umständen nicht erzielen. Eine schlechte Sorte kann man wohl durch Kultur und Präparation verbessern, aber niemals wird man daraus ein vorzügliches Produkt herstellen.

Hoffentlich gelingt es, die nunmehr direkt aus den besten Produktionsländern: Venezuela, Mexiko und Guatemala, nach Kamerun übergeführten Cacaos dort zu akklimatisieren und damit den Grund zu legen für die zukünftige Stellung Kameruns als eines der besten und bedeutendsten Cacaoproduktionsländer der Welt, wozu es nach der vorzüglichen Beschaffenheit der Boden- und klimatischen Verhältnisse ohne Zweifel berechtigt ist.«

Mehr dürfen wir nicht herausnehmen aus dem interessanten Buche, sonst wird der Gordian wegen unberechtigten Nachdruckes verklagt.

Wir überlassen es nun den Cacaointeressenten, zu entscheiden, ob sie sich das Buch kaufen wollen. R. d. G.

Die englische Cacao- und Zuckerwaren-Industrie.

Schon in Nr. 152 auf den Seiten 2826 bis 2828 haben wir ein statistisches Bild von der englischen Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie gegeben. Es blieben damals fehlen die Einfuhrzahlen für Zuckerwaren und die Ausfuhrzahlen für Zuckerwaren fremder Herkunft, für Zuckerwaren englischer Herkunft und für Biskuits. Wir können diese Zahlen heute beibringen und hoffen, dass sie manchen Fabrikanten interessieren werden.

Einfuhr.

10. Zuckerwaren (gewöhnliche).

Herkunftsland	Gewicht in Cwts					Wert in £				
	1896	1897	1898	1899	1900	1896	1897	1898	1899	1900
Deutschland	426	436	777	894	743	1916	1812	2408	2857	2437
Holland	562	486	450	294	610	2846	2090	2240	1515	2986
Belgien	2395	2620	4010	5063	4713	11584	11877	15230	17239	17674
Frankreich	2079	1891	1798	2115	2060	7829	8009	7694	8755	7919
Europ. Türkei	919	1172	1531	1211	1163	1881	2341	2896	2505	3009
Asiat. »	1159	993	1444	508	625	2028	1739	2262	935	1242
Verein. St. v. Amerika	30065	45753	58097	45252	37677	44474	69265	89778	61545	52088
Andere fremde Länder	316	373	551	242	1705	650	479	1303	648	5364
Total von fremd. Länd.	37921	53724	68658	55579	49296	73208	97612	123811	96029	92715
Brit. Ost-Indien	906	389	748	26	8	2171	602	2024	38	23
Andere brit. Besitzungen	17	31	61	472	215	53	112	136	788	594
Total von brit. Besitz.	923	420	809	498	223	2224	714	2160	826	617
Total (beide Kategorien zusammen)	38844	54144	69467	56077	49519	75432	98326	125971	96855	93332

Ausfuhr.

10. Biscuits und Brot.

Russland: Nördl. Häfen	814	821	830	952	1403	2762	2757	2563	3071	3745
Südliche »	23	18	32	33	27	74	55	68	110	90
Schweden	840	873	915	970	933	2952	2977	3212	3405	3231
Norwegen	4052	4834	4229	5170	5221	9508	10587	9487	11454	10667
Dänemark	6561	7097	6848	7454	7573	8937	10239	10718	11410	12592
Deutschland	4421	4231	5452	5214	4859	8054	8278	11020	9744	9918
Holland	31224	29743	25821	22241	20941	71770	64293	55410	49065	48826
Belgien	29852	31549	27990	23925	24137	75307	67062	62320	58106	58381
Frankreich	25064	26682	27218	25996	25348	130947	135339	131732	126903	128157
Portugal	307	375	419	481	624	1023	1236	1220	1447	1839
Spanien	222	231	116	235	75	837	887	401	824	309
Canarische Inseln	1307	1528	994	2030	3240	2416	2700	1672	3243	4452
Italien	1926	1930	1953	2111	1934	5415	5259	6328	6369	5857
Oesterreich-Ungarn	293	378	320	354	287	801	1009	898	1037	873
Griechenland	184	258	269	438	482	481	660	672	943	1007
Bulgarien	131	174	196	128	196	242	262	404	228	330
Rumänien	1034	952	1110	742	671	2129	1828	2360	1592	1371
Türkei: Europäisch	2259	2589	3313	3086	3608	5493	6404	7924	7284	9246
Asiatisch	794	1176	1084	1199	1460	2075	921	2492	2672	3215
Cyprus	58	66	70	88	172	140	198	180	251	378
Egypten	4207	4311	6378	6572	6656	9292	9572	13939	13565	14096
Tripolis	53	21	40	112	65	132	47	82	215	131
Tunis	203	302	169	373	314	660	1000	486	1155	914
Algier	301	255	276	244	178	1488	1150	1179	1050	827
Marocco	319	284	310	603	611	710	708	698	1260	1297
Westafrika: Franz. Bes.	1393	1245	1665	1562	1825	1400	1351	1779	1639	2041
Spanische Besitz.	200	265	191	177	230	176	261	194	223	300
Portugies. »	331	457	216	219	413	421	506	374	398	702
Deutsche »	783	625	737	618	1557	696	509	715	555	1486
Congo-Freistaaten	1002	3471	1045	859	561	1219	3022	1195	757	702
Nicht einz. bezeichn.	513	186	192	33	271	514	140	176	17	224
Ostafrika: Portug. Bes.	2083	2304	2474	1741	1792	4983	6305	6263	4889	4507
Madagascar	434	1006	251	734	420	1051	2045	585	1402	896
Indien: Portug. Besitz.	71	46	177	50	30	203	150	187	162	76
Holl. Besitz. im indischen Ozean: Java	4828	4296	3838	5466	7287	13908	13115	12315	16897	22104

Bestimmungsland	Gewicht in Cwts.					Wert in £				
	1896	1897	1898	1899	1900	1896	1897	1898	1899	1900
Andere holl. Besitzungen	395	531	410	465	1185	1180	1427	1243	1259	2939
Philippinen	177	87	104	308	578	614	342	379	976	1919
Siam	231	364	207	500	1181	593	1016	663	1473	2646
China.	969	1173	962	1468	1137	2204	2766	2439	3909	3187
Japan.	543	825	928	815	1162	1474	2096	2457	2080	3014
Verein. St. v. Amerika:										
Am atlant. Ozean .	4725	3347	3695	2951	4013	1497	12203	13444	12830	16294
» stillen » .	23	58	76	135	205	63	120	214	438	695
Cuba und Portorico	658	390	450	929	1975	1902	1535	1742	3263	4400
Französisch West-Indien	24	21	9	22	25	73	62	28	72	58
Holländ. »	63	33	77	55	54	195	113	248	204	183
Dänisch »	56	53	42	47	101	172	191	154	163	289
Holl. Guayana . . .	170	248	114	303	103	519	698	357	873	295
Haïti und St. Domingo	240	91	—	13	108	640	257	—	32	367
Mexiko	274	291	309	343	394	785	943	901	848	1250
Guatemala	194	124	30	11	39	497	384	94	44	141
Nicaragua	87	50	27	54	88	237	186	96	177	283
Costa-Rica	309	299	201	134	395	728	633	498	390	1200
Columbien	1054	3050	871	810	238	3785	4745	3196	2655	575
Venezuela	475	329	404	238	339	1703	1269	1360	810	1105
Ecuador	202	105	52	71	19	541	399	178	222	63
Perú	691	877	886	1477	1179	2338	2825	2764	4599	3529
Chile	657	673	369	364	432	2032	2102	1093	1230	1437
Brasilien.	5478	5619	4250	3755	2566	18171	19050	15373	13527	9255
Uruguay	1256	911	1197	1033	621	3786	2890	3552	3160	2201
Argentinien	326	390	730	819	725	1027	1399	2517	2646	2261
Walfisch-Inseln . . .	160	183	190	180	180	88	130	136	113	113
Andere fremde Länder	272	628	536	631	981	707	1184	1120	1245	1653
Total nach fremd. Länd.	147751	153629	144309	140151	145419	428467	423797	407484	402608	416139
Kanal-Inseln	7821	8043	6282	7231	6981	14053	14968	12088	13374	12236
Gibraltar.	2227	1618	2403	1400	1924	2751	3517	4527	2775	3863
Malta und Gozo . . .	1586	1861	2729	2373	2807	2851	3855	5093	4558	5281
Brit. West-Afrika:										
Gambien	715	684	1109	620	733	578	720	865	583	705
Sierra Leone . .	3078	3524	5147	4345	3418	2759	3360	4425	4151	3435
Goldküste. . . .	12116	10175	6009	5498	9122	9979	8807	6555	5996	9966
Lagos	2968	2656	3053	3985	2761	3449	3263	3669	4652	3230
Neger-Staaten . .	15561	15363	11961	9969	13165	10130	11231	9578	8448	10114
St. Helena	78	368	335	347	418	192	441	377	470	900
Kap der guten Hoffnung	12533	14895	17428	16990	28959	31485	37839	45745	42991	69982
Natal	5934	6669	7918	6992	12399	14651	16742	21099	17404	32365
Britisch Ost-Afrika:										
Zanzibar u. Penta	302	185	334	517	162	797	542	723	1280	523
Andere brit. Ländereien	169	150	139	305	254	511	420	459	802	754
Mauritius	642	672	483	980	941	1801	1707	1517	2466	2506
Aden	162	233	173	265	257	498	666	524	747	762
Brit. Ost-Indien:										
Bombay	5827	7408	5863	6908	8241	14516	17938	14450	16462	19627
Madras.	1966	2424	2311	2779	3166	5556	6493	6364	7090	7873
Bengal	4061	4736	4541	4979	5584	11147	12513	12508	14130	14950
Brit. Burmah . .	3341	6869	8550	7482	9511	7720	13174	15970	17356	21107
Straits Settlements	5206	5300	5064	7107	8892	11803	11388	11251	14502	18596
Ceylon	3376	3090	2685	4338	6060	7032	6566	6465	9556	11463
Britisch Borneo . . .	—	—	—	—	38	—	—	—	—	154
Labuan	19	—	—	7	4	59	—	—	19	12
Hongkong	748	495	754	525	656	2199	1576	2203	1692	2216
Australien: Westaustral.	105	182	206	199	253	328	484	468	656	759
Süd-Australien . .	73	99	80	117	117	215	340	347	347	385
Victoria	13	20	19	48	56	45	69	94	301	401
Neu-Süd-Wales . .	141	176	107	91	164	422	547	324	275	506
Queensland . . .	114	50	56	81	60	432	210	176	266	197
Tasmanien . . .	11	20	29	33	37	38	88	82	151	268
Neuseeland . . .	65	218	157	347	385	277	977	518	1749	1527
Fidji-Inseln . . .	8	—	—	—	—	17	—	—	—	—
Canada	752	1040	699	1079	682	1874	1599	1707	2195	1796
Neufundland	618	171	456	108	322	584	314	442	206	405
Bermudas	236	247	231	213	293	633	657	668	660	847
Brit.-westind. Inseln. .	2981	2638	2708	2718	3088	7438	6623	7054	7453	6675
Brit.-Honduras. . . .	198	209	315	243	248	549	461	532	430	451
Brit.-Guayana	763	555	644	521	551	1870	1452	1659	1713	1153
Falkland-Inseln . . .	186	113	131	104	209	305	244	282	234	385
Total nach brit. Besitzgn.	96700	103156	101109	101844	132918	171544	191831	200808	208193	268240
Total (beide Kategorien zusammen)	244451	256785	245418	241995	278337	600011	615628	608292	610801	684379

11. Zuckerwaren (fremder Herkunft oder aus den Kolonien stammend).

Bestimmungsland	Gewicht in lbs					Wert in £				
	1896	1897	1898	1899	1900	1896	1897	1898	1899	1900
Russland (Nördl. Häfen)	126	14	7	—	1	451	42	25	—	4
Deutschland	224	97	55	89	46	845	327	189	370	165
Verein. St. v. Amerika	68	78	102	362	558	144	236	307	625	1411
Andere fremde Länder	867	411	632	596	407	1943	938	1716	2084	720
Total nach fremd. Länd.	1285	600	796	1047	1012	3383	1543	2237	3079	2300
Kap der guten Hoffnung	447	200	184	154	251	843	563	463	592	709
Brit. Ost-Indien . . .	130	58	95	128	22	402	210	420	437	84
Australien	327	318	212	120	43	847	857	470	292	175
Andere britische Besitz.	248	160	163	103	249	663	348	366	264	480
Total nach brit. Besitz.	1152	736	654	505	565	2755	1978	1719	1585	1448
Total (beide Kategorien zusammen)	2437	1336	1450	1552	1577	6138	3521	3956	4664	3748

12. Zuckerwaren, Jams und konservierte Früchte.

Bestimmungsland	Gewicht in lbs 1896	1897	1898	1899	1900	Wert in £ 1896	1897	1898	1899	1900
Schweden	nicht besonders genannt				73600	nicht besonders genannt				1345
Norwegen	—	—	—	—	116200	—	—	—	—	2271
Dänemark	—	—	—	—	525200	—	—	—	—	7955
Deutschland	—	—	—	—	482700	—	—	—	—	8175
Holland	—	—	—	—	1956500	—	—	—	—	32120
Belgien	—	—	—	—	416600	—	—	—	—	8654
Frankreich	—	—	—	—	246700	—	—	—	—	4617
Canarische Inseln . .	—	—	—	—	225300	—	—	—	—	3610
Europäische Türkei . .	—	—	—	—	127300	—	—	—	—	2358
Asiatische » . .	—	—	—	—	305100	—	—	—	—	4946
Egypten	—	—	—	—	1278600	—	—	—	—	16512
Tunis	—	—	—	—	116200	—	—	—	—	1560
Marocco	—	—	—	—	271300	—	—	—	—	3706
Portug. Ost-Afrika . .	—	—	—	—	205400	—	—	—	—	3943
Java	—	—	—	—	510900	—	—	—	—	7830
China	—	—	—	—	391100	—	—	—	—	7779
Japan	—	—	—	—	141900	—	—	—	—	2487
Verein. St. v. Amerika (am Atlant. Ocean) .	—	—	—	—	1259200	—	—	—	—	19154
Costa Rica	—	—	—	—	122200	—	—	—	—	2111
Chile	—	—	—	—	151900	—	—	—	—	3504
Argentinien	—	—	—	—	50000	—	—	—	—	1463
Andere fremde Länder	—	—	—	—	981800	—	—	—	—	18975
Total nach fremd. Länd.	—	—	—	—	9955700	—	—	—	—	165075
Canal-Inseln	—	—	—	—	1210300	—	—	—	—	14054
Gibraltar	—	—	—	—	283300	—	—	—	—	4929
Malta	—	—	—	—	573600	—	—	—	—	9381
Gold-Küste	—	—	—	—	118600	—	—	—	—	2218
Kap der guten Hoffnung	—	—	—	—	4543800	—	—	—	—	106885
Natal	—	—	—	—	2046400	—	—	—	—	45625
Bombay	—	—	—	—	2087800	—	—	—	—	34882
Madras	—	—	—	—	518000	—	—	—	—	8788
Brit. Burmah	—	—	—	—	697800	—	—	—	—	14785
Straits Settlements . .	—	—	—	—	426600	—	—	—	—	7984
Ceylon	—	—	—	—	235800	—	—	—	—	4875
Hongkong	—	—	—	—	545100	—	—	—	—	9146
West-Australien . . .	—	—	—	—	321200	—	—	—	—	6481
Süd- »	—	—	—	—	730300	—	—	—	—	16758
Victoria	—	—	—	—	339300	—	—	—	—	11218
Neu-Süd-Wales . . .	—	—	—	—	731600	—	—	—	—	20945
Queensland	—	—	—	—	1347100	—	—	—	—	35340
Tasmanien	—	—	—	—	247300	—	—	—	—	7197
Neu-Seeland	—	—	—	—	115300	—	—	—	—	2975
Fidji-Inseln	—	—	—	—	1023900	—	—	—	—	29364
Canada: Am atl. Ocean	—	—	—	—	6500	—	—	—	—	183
» stillen »	—	—	—	—	1051900	—	—	—	—	17558
Neufundland	—	—	—	—	253500	—	—	—	—	3628
Bermuda	—	—	—	—	176900	—	—	—	—	2434
Brit.-West-Ind. Inseln .	—	—	—	—	137200	—	—	—	—	2377
Andere brit. Besitzungen	—	—	—	—	623100	—	—	—	—	10662
	—	—	—	—	592000	—	—	—	—	11220
Total nach britischen Besitzungen	—	—	—	—	20984100	—	—	—	—	441792
Total (beide Kategorien zusammen)	—	—	—	—	30939800	—	—	—	—	606867

Cacaobohnen-Markt.

London, den 21. September 1901.

Aus London wird unterm 21. September berichtet, dass am Dienstag, den 24. September

118	Blln.	Afrika
387	»	Guayaquil
12	»	Jamaica
19	»	St. Lucia
360	»	Haiti
13	»	Seychelles
197	»	Trinidad
800	»	Andere Sorten

zur Auktion kommen.

Der Markt war ruhig und es wurde wenig umgesetzt. Preise änderten sich nicht.

Die letzten Auktionen brachten das grosse Quantum von 5024 Blln., bestehend aus 2943 Blln. Kolonienware und 2081 Blln. andere Sorten. Es herrschte eine sehr schwache Nachfrage und wurden nur 1791 Blln. zu durchschnittlich den letzten Preisen verkauft. Trinidad änderte gegen zuletzt bezahlte Preise wenig; Grenada behauptete sich; von anderen Sorten verkaufte sich nur ein kleiner Teil zu unveränderten Werten; die Nachfrage für Ceylon war flau und wurde nur ein kleiner Teil zu festen Preisen abgethan.

Es wurden verkauft:

575 Blln.	Trinidad	(Ang. 1224 B.)	67—71	Mk.
169 »	Ceylon	(» 935 »)	59—65	»
710 »	Grenada	(» 666 »)	63—88	»
5 »	St. Vincent	(» 31 »)	61	»
107 »	Guayaquil	(» 1042 »)	58—67	»
148 »	Bahia	(» 595 »)	54—65	»
50 »	Columbia	(» 79 »)	58	»
2 »	Domingo		59	»
80 »	Jamaica	wurden alle zurückgekauft.		
5 »	St. Lucia			
23 »	Costa Rica			
57 »	Caracas			
153 »	Haiti			

Im Privatmarkte war das Geschäft ruhig und kamen nur kleine Verkäufe zu unveränderten Preisen zu stande.

In London zeigten die Landungen in der letzten Woche im Verhältnis zum vorigen Jahre 970 Blln. mehr, jedoch waren die Lieferungen gegen 1900 324 Blln. grösser. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 550 Blln verringerte, zeigt jetzt das bezüglich grössere Plus von 12 400 Blln.

Guayaquil. Die Anlieferungen in der ersten Hälfte vom September waren

	15 900	dz in	1901
gegen	7 000	» »	1900
	18 500	» »	1899
	16 510	» »	1898

Die Totaleinfuhr war vom 1. Januar ab

im Jahre	1901	335 900	dz
gegen	1900	278 450	»
»	1899	409 850	»
»	1898	300 330	»

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 14. September endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	392	435	353	25559
Grenada	22	170	296	11631
Ander. West-Ind.	65	24	—	5510
Ceylon u. Java	142	214	603	17337
Guayaquil	1326	581	274	31996
Brasilien u. Bahia	918	31	274	5281
Afrika	—	38	—	3007
Andere Ausländ.	171	93	199	9155
zusammen	3036	1586	1999	109476
gegen dieselbe Woche 1900	2069	2576	685	97082

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 37 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899 stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	114145	118211	66799	65644	21544	28115	60037	62683	59015
Auslandsware	71405	52371	40040	43477	23023	18997	49439	34399	55751
	185550	170582	106839	109121	44567	47112	109476	97082	114766

London, 28. September 1901.

Unterm 28. September berichtet man uns, dass am 1. Oktober folgende Quantitäten zur Auktion kommen:

Cacao:	804	Blln.	Ceylon
	49	»	Costa Rica
	153	»	Trinidad
	308	»	Haiti
	112	»	Surinam
	84	»	Jamaica
	1059	»	andere Sorten.

Cacaobutter:

50 tons Cadbury

Cacaoschalen:

56 tons Cadbury

Cacaopulver:

271 Pack Cadbury.

In der Auktion am 24. ds. waren 2225 Blln. zum Verkaufe angeboten, jedoch herrschte sehr wenig Nachfrage und wurden nur 575 Blln. abgesetzt. Es wurden verkauft:

235 B.	Ceylon	(Angeb. 478 Blln.)	43—65	Mk.
164 »	Trinidad	(» 359 »)	69—73	»
4 »	Jamaica	(» 12 »)	62	»
9 »	Seychelles	(» 17 »)	61	»
40 »	Guayaquil	(» 850 »)	66	»

5 B.	Honduras	66 Mk.
118 »	Afrika	58—59 »
19 »	St. Lucia	wurden zurückgekauft.
360 »	Haiti	
3 »	Maracaibo	

Im Privatgeschäft wurden grössere Verkäufe gemacht und zwar

300	Blln.	Trinidad	zu 66—70 Mk.
1200	»	Guayaquil	» 66—78 »
300	»	Haiti	» 53 »
350	»	Ceylon	» 66—84 »

Die Londoner Lieferungen waren in der letzten Woche 745 Blln. und die Landungen ca. 5200 Blln. weniger als wie in derselben Zeit des Vorjahres. Der Bestand, welcher sich um über 2000 Blln. verringerte, zeigt das verhältnismässig kleine Plus von 7930 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 21. September endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	270	1011	377	24441
Grenada	39	171	161	11338
Andere West-Ind.	56	166	306	5094
Ceylon u. Java	101	122	160	17156
Guayaquil	657	198	337	32118
Brasilien u. Bahia	271	63	144	5345
Afrika	20	40	—	2987
Andere Ausländ.	126	326	46	8909
zusammen	1540	2097	1531	107388
gegen dieselbe Woche 1900	6749	3520	853	99458

Grenada - Cacao. Der Totalexport ab 1. Oktober bis 12. September war:

53 325	Blln.	in	1900/1901
53 272	»	»	1899/1900
51 828	»	»	1898/1899
53 252	»	»	1897/1898
54 523	»	»	1896/1897

Trinidad-Cacao. Die Ausfuhr vom 1. Oktober bis 11. September betrug in folgenden Jahren:

	nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897—1898	67127	28978	32952	129057
1898—1899	80986	36262	44136	161384
1899—1900	88201	24277	40721	153199
1900—1901	56135	31621	47713	135469

Port of Spain, 12. September 1901.

Man berichtet uns unterm 12. September, dass die letzten 14 Tage zum grössten Teil trocken gewesen sind. Wenn man nach dem allgemeinen Stand der Ernte urteilt, dann scheint diese gemässigtere Temperatur einen überaus günstigen Einfluss auszuüben und unsere Pflanzer, die bereits anfingen, sich über übermässige Feuchtigkeit zu beklagen, die durch die anhaltenden Regengüsse der vorhergehenden 14 Tage verursacht wurde, behaupten nun, dass bei Anhalten dieser Witterung zweifellos alle gegenwärtigen Hoffnungen und Versprechungen in Erfüllung gehen würden. Andererseits befinden wir uns in der Knappheitsperiode und Preise lassen sich schwerlich bestimmen. Aber nachdem uns ein Kabelbericht aus London erreichte über eine leichte Hausse von 6 d nach den Londoner Auktionen, können wir für die kleinen Pöste, die von Zeit zu Zeit hereinkommen, noch folgende Preise notieren:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,—
Guter roter	» 14,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 1978 Sack nach Europa und 529 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika gegen 1913 Sack nach Europa und 577 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	110 162	Sack
1900	147 790	»
1899	138 013	»
1898	103 404	»
1897	101 453	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	35 350	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	41 386	»	»	»	»	»
1899	34 329	»	»	»	»	»
1898	23 165	»	»	»	»	»
1897	33 272	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 2. Oktober 1901.

Käufer und Verkäufer werden durch den nachstehenden Bericht Enttäuschungen erleiden: Der, für kontinentale Verhältnisse gerechnet, an Bedarf reiche Oktober-Monat hat für Cacaobutter sowohl in der Amsterdamer als auch in der Londoner Auktion recht erhebliche Preisrückgänge gebracht, auf die weder die Cacaobutterkäufer noch die Verkäufer gefasst gewesen sind. Van Houtens Butter wurde im Durchschnitt mit 78 cents verkauft gegen 83,80 im September, und die holländischen Nebenmarken erzielten nur 76 cents. Von den angekündigten 5000 Kilo Mignon sind nur zwei Kavelinge verkauft worden; der Rest ist zurückgezogen.

In London kam ein noch grösserer Rückgang zum Ausdruck. Statt 16¾ pence im September konnte Cadbury's Butter nur

14 d erzielen. Der englische Rückgang musste kommen, denn im ganzen Monat September wurden schon von dort täglich weichende Preise gemeldet.

Welche Preise für deutsche Cacaobutter zum Export und im eigenen Markt im Oktober gelten werden, lässt sich heute am Auktionstage schwer bestimmen. Nach den Resultaten der englischen Auktion könnte deutsche Exportbutter, die in England Absatz sucht, nur ca. 239 Mk. ab Hamburg erzielen, während nach dem Resultat der Amsterdamer Auktion der Exportpreis auf 255 Mk. steht. Der Inlandspreis würde danach im Oktober ca. 290 Mk. sein.

Den Fabrikanten, die von den Herbstmonaten höhere Preise als von den Sommermonaten erwartet haben, möchten wir den Rat geben, sich auf diese Erwartung nicht allzufest zu stützen. Es sind viele Verkäufer in allen Ländern zu finden. Die Hauptkäufer des Auslandes haben sich aber bis Dezember schon versorgt, so dass für die vorhandenen und noch kommenden Partien nur noch mittlere und kleine Käufe in Betracht kommen.

Ein gutes wird dieser recht erhebliche Preisrückgang nach sich ziehen: Das Drauflospressen und das Aufstapeln von Cacaopulverkuchen und das Preisschleudern in Cacaopulver soll bei den kleinen Preisen nun wohl aufhören! Dadurch wird nach einiger Zeit das drängende Angebot in Cacaopulver verschwinden. Zu bedauern sind die Pulverfabriken, die sich auf einer Preisbasis von 90, 88, 85 Mark für Cacaopulver zur Lieferung bis Ostern nächsten Jahres verpflichtet haben, was thatsächlich vorgekommen ist. In diesen Fabriken wird es am Jahresschluss magere Dividenden geben.



Allerlei.

Sauer's Hämatogen-Cacao. In der Klagesache wider den Hersteller und Verkäufer von Sauer's Hämatogen-Cacao wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz ist in dem Berufungstermin, der am 21. September abgehalten worden ist, noch kein Urteil gefällt worden. Wir lesen darüber in Berliner Zeitungen folgendes:

Eine chemisch-pharmazeutische Streitfrage unterlag gestern der Prüfung der fünften Strafkammer, vor welcher sich der Apotheker Frd. Sauer wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu verantworten hatte. Der Angeklagte, Besitzer des medizinisch-chemischen Institutes »Sicco«, hat ein neues diätetisches Mittel in den Handel gebracht, welches er unter Darlegung seiner Bestandteile unter dem Namen »Hämatogen-Nährcacao« anpreist. Die Anklagebehörde steht auf dem Standpunkte, dass durch diese Bezeichnung das Publikum irregeführt werde, indem es zu dem Glauben komme, dass dieser Cacao einen grösseren Nährwert habe als andere Cacaos. Dies sei aber nicht der Fall. Die Anklagebehörde stützt sich dabei auf das Gutachten des Gerichtschemikers Dr. Bischof. Das Schöffengericht hatte seiner Zeit auf Freisprechung erkannt, der Staatsanwalt hat aber Berufung eingelegt. In der gestrigen Verhandlung bestritt der Angeklagte, irgendwie gegen das Nahrungsmittelgesetz gefehlt zu haben und suchte, unter Darlegung der chemischen Zusammensetzung seines Fabrikates den Nachweis zu führen, dass sein Präparat infolge des Zusatzes von Zucker, Hämatogen und Hämoglobin ein ganz eigenartiges, nahrhaftes, diätetisches Mittel sei. Gerichtschemiker Dr. Bischoff hielt die gewählte Bezeichnung für eine unzutreffende, das Publikum irre führende und sucht nachzuweisen, dass der Nährstoff, der in dem Präparat des Angeklagten durch den Zusatz von Zucker verloren gehe, nicht ersetzt werde durch den Nährstoff, der in dem hinzugesetzten Hämoglobin enthalten sei. Von diesem Gutachten wichen diejenigen der Chemiker Dr. Aufrecht, Dr. Lohmann, Dr. Bein wesentlich ab. Dr. Bein erklärte, dass es sich bei dem Präparat um ein ganz neues diätetisches Mittel handle, welches begreiflich etwas anderes darstelle, als der gewöhnliche Cacao. Staatsanwalt Ellendt folgte dem Gutachten des Herrn Dr. Bischof und beantragte, unter Aufhebung des ersten Urteils den Angeklagten zu 300 Mk. Geldstrafe eventuell 20 Tagen Gefängnis zu verurteilen. Der Verteidiger hielt dagegen eine Freisprechung des Angeklagten ohne Rücksichtnahme auf ein Gutachten schon aus rechtlichen Gründen für geboten. Der Angeklagte, der die Bestandteile seines Fabrikates in allen seinen Anzeigen mitteilte, konnte das Publikum nicht getäuscht haben, er habe auch kein Präparat verfälscht, denn dasjenige, um welches es sich hier handle, sei seine ureigenste Erfindung. In der Anwendung des Wortes Cacao könne doch kein Moment der Fälschung liegen. Der Verteidiger erinnerte an den Kneipp-Kaffee, der keine Spur Kaffee enthalte, an den Stollwerck'schen »Eichelcacao«, zu dem nur Cacaoschalen verwendet würden, an die »Asthma-Cigaretten«, in denen kein Tabak enthalten sei, an die Gloria-Seide u. s. w.

Der Gerichtshof beschloss nach längerer Beratung, die Sache zu vertagen und zu dem nächsten Termin noch das Gutachten eines Mediziners über den Nährwert des Präparates des Angeklagten einzuholen.

* * *

Gebrd. Stollwerck in Köln werden es sich sicherlich nicht ruhig gefallen lassen, dass vor Gericht und in den Zeitungen behauptet wird, ihr Eichel-Cacao bestände nur aus Eicheln und Cacaoschalen. Wir kommen hierauf und auf die schiefen Vergleiche das nächste mal zurück.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat an die Zeitungen einen Auszug aus seinem Jahresbericht versandt. In diesem wird behauptet, dass eine gewisse sogenannte Fachpresse »Fälschungen« in der Chocoladenfabrikation verträte. Mit der »sogenannten Fachpresse« wird in erster Reihe der Gordian gemeint sein. Die Behauptung des Geschäftsführers — denn nur diesen Mann allein, mit seinen gewaltigen Fachkenntnissen, machen wir für diese neue Anrempelung des Gordian verantwortlich — dass eine gewisse Fachpresse Fälschungen vertritt, ist ebenso dumm und falsch wie leichtfertig und böswillig. Uns dünkt, wer in Chocoladenmehlen und Suppenpulvern, die aus Rohzucker, Kartoffelmehl, Cacaoschalen und 3 Prozent Bolus bestehen und deren braune Farbe doch Cacaogehalt vorspiegeln soll, keine Fälschung sucht, der hat kein Recht, sich als Puritaner aufzuspielen.

Wir kommen auf diesen Passus das nächste mal zu sprechen. Von dem Herrn Schulze lässt sich der Gordian nicht an den Wagen fahren, ohne nach der Peitsche zu langen.

Die Hoffnung vieler, dass sich im Interesse aller Teile, mit der Zeit ein besseres Verhältnis zwischen dem Gordian und der Geschäftsführung des Verbandes einrichten würde, scheint absichtlich auf der Ostra-allée in Dresden immer wieder umgestossen zu werden.

Die Absatznot in rohem und raffiniertem Zucker und die Ueberproduktion in allen zuckerbauenden Ländern haben das deutsche Zuckersyndikat mürbe gemacht. Die deutschen zuckerverarbeitenden Industriezweige, also besonders die Chocoladen-, Zuckerwaren, Marmeladen- und Biskuitindustrie, wird in Zukunft den zur Verarbeitung eingekauften Zucker wesentlich billiger einkaufen können, als Zucker im Handel zum direkten Verbrauch kosten soll. Die Furcht, dass die zuckerverarbeitenden Kreise sich zusammenthun und eigene Fabriken errichten würden, hat mitgeholfen. Es schweben Verhandlungen der interessierten Kreise mit dem Syndikat und über kurz oder lang wird eine Einigung erzielt worden sein. Damit fällt dann zunächst das Projekt für Errichtung eigener Zuckerfabriken aus den Kreisen der Chocoladenindustrie.

Stählerne Chocoladekästen. Das »Stanz- und Presswerk A.-G.« in Brackwede teilt uns mit, dass es vom 1. Oktober an eine wesentliche Preisermässigung der stählernen, aus einem Stück gestanzten Chocoladekästen hat eintreten lassen können. Die grossen Kästen No. 4 zum Beispiel, die bisher 8.75 Mark pro Stück gekostet haben, kosten jetzt 5.65 Mark und die grösste Sorte, No. 5, die sonst 9.70 Mark kostete, kostet jetzt 7 Mark. Im gleichen Verhältnis sind auch die kleineren Sorten im Preise ermässigt worden.

Wir haben geglaubt, hierauf besonders an dieser Stelle hinweisen zu sollen; denn nun sind diese fast unverwüstlichen, stählernen Kästen fast ebenso billig — oder gar billiger!? — als die aus weichem Eisenbleche gefalzten und genieteten. Ein stählerner Kasten aber hält so lange wie fünf eiserne. Wer also nun noch eiserne Chocoladekästen vom Schlosser zusammenzimmern lässt, der versündigt sich an seinem eigenen Geldbeutel.

Man schreibt uns: Vor einiger Zeit wurde uns eine Chocolade aus Berlin zugesandt, die den Stempel »Garantiert rein« trug, uns aber trotzdem verdächtig vorkam. Wir veranlassten den Käufer, die Chocolade an das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Breslau zu senden und dieselbe auf unsere Kosten untersuchen zu lassen. Heute erhalten wir nunmehr die Analyse, die wie folgt lautet:

»Die am 29. August dem unterzeichneten Amte durch Herrn . . . . zugesandte Chocolade bestand aus Bruchstücken, welchen die Worte »Garantiert rein Cacao und Zucker« eingeprägt waren

Die Chocolade enthielt:

Fett	20,04 Prozent
mineralische Stoffe (Asche)	1,11 »

Das aus der Chocolade mit Aether extrahierte Fett lieferte

die Jodzahl . . .	35,39
die Verseifungszahl	194,48 und hatte
den Schmelzpunkt.	31,4° C.

Die mikroskopische Untersuchung zeigte, dass die Chocolade nur sehr vereinzelte fremde Stärkekörner enthält.

Ausserdem enthält die Chocolade noch die Elemente der Cacaoschalen.

Wir fassen unser Gutachten wie folgt zusammen:

»Eine Verfälschung der Chocolade durch Zusatz eines fremden Fettes ist nicht anzunehmen, dagegen ist der Gehalt an Cacaoschalen erheblicher, als dass er sich lediglich dadurch erklären liesse, dass beim Schälen der Cacaobohnen zufällig und unbeabsichtigt Schalenteile an den entschälten Bohnen hängen geblieben sind.

Wir müssen nach unseren Erfahrungen vielmehr annehmen, dass der Gehalt an Cacaoschalen ein beabsichtigter ist. Möglicherweise sind überhaupt ungeschälte Cacaobohnen verarbeitet worden«.

Da in Deutschland leider allzuviel solcher Fabrikate durch die Läden laufen, glauben wir, mit der Anzeige bei der Berliner Staatsanwaltschaft lediglich eine Pflicht erfüllt zu haben.

Die Chocolade soll von ..... geliefert sein.

Wir werden sehen, dass wir Ihnen ein Stück dieser Chocolade beschaffen können.

Hochachtungsvoll

Das französische Handelsstatistische Amt giebt über die Cacaolagerbestände in Frankreich folgende Zahlen bekannt:

	1901 in	Marseille	Le Hâvre	Nantes	Bordeaux	Paris	andere Läger	Total
am	31. August	4145	85 336	6 174	—	10 215	1446	107 316 D.-Z.
gegen »	31. Juli	3935	87 990	7 395	14 713	7 090	1578	122 701 »
»	30. Juni	3674	77 261	8 789	14 148	8 373	1693	113 938 »
»	31. Mai	4003	77 905	10 365	14 611	10 138	1279	118 301 »
»	30. April	4381	84 379	11 527	14 698	10 723	1241	126 949 »
»	31. März	4422	90 227	12 841	14 247	10 970	1164	133 871 »
»	28. Februar	5485	89 721	13 501	14 521	10 428	1283	134 939 »
»	31. Januar	5336	82 125	17 192	15 969	8 859	1305	130 786 »
	1900							
gegen »	31. Dezember	4717	70 048	11 463	16 212	9 655	1440	113 535 »
»	30. November	4310	64 356	12 896	17 192	11 015	1612	111 381 »
»	31. Oktober	4449	75 809	11 227	17 786	11 053	1377	121 701 »
»	30. September	4414	72 031	12 657	18 257	12 352	1370	121 081 »
»	31. August	4369	75 645	12 010	17 665	13 556	3379	126 634 »
»	31. Juli	4827	77 947	12 312	17 731	12 834	1609	127 260 »
	1899							
»	31. August	8090	103 160	9 553	22 483	12 458	2317	158 041 »
»	31. Juli	7048	102 869	10 947	19 001	10 691	2426	152 982 »

Dasselbe Amt bezeichnet den **französischen Konsum** wie folgt:

	Für die 8 ersten Monate von 1901	116 556	Doppel-Zentner
gegen	» 8 » » » 1900	114 938	»
	» 8 » » » 1899	112 550	»

Eine englische Fachschrift schreibt nachstehendes über die Firma Harringtons Ltd.:

Magerer Verdienst. Folgendes erschien im September 1899 in der »C. U.«: Harringtons Ltd. besitzen 34 Detailgeschäfte in der besten Lage der City und der Vororte Londons. Der Durchschnittsverdienst jeder dieser Läden war im vergangenen Jahre ca. £ 21.— oder 8 Shillings pro Woche. Natürlich — wie der Ire sich ausdrückt — macht es die Menge aus.

Aber es ist geradezu schrecklich, dass solche feine Filialen — und dies sind die meisten der genannten Firma — einen so kleinen Betrag verdienen, welcher einer alten Frau mit einem Apfel-Keller in der City von London alle Lust vertreiben würde, ihr Geschäft weiter zu führen. Ferner kommt noch dazu, dass die £ 700.— Jahresverdienst von 34 Läden sind. Dies war über das Geschäftsjahr 1898/99.

Betreffs des Geschäftsjahres 1900/1901 schliesst sich dieses Fachblatt genau dem Berichte an, den wir bereits aus einer anderen Fachschrift schon vorstehend gebracht haben.

Diese Zeitung berichtet aber noch weiter und zwar über die Ursache des Zurückganges der Firma Harringtons Ltd. Sie schreibt wie folgt: Ich werfe nicht gern auf Jemand, der bereits gefallen ist, einen Stein. Harringtons Glück ist in diesem Jahre »gone back«, was jedenfalls in diesem Jahre jeder andere Fabrikant dieser Branche auch zu verzeichnen haben wird, aber obgleich ich Messrs. Harringtons bedaure, so kann ich doch nicht umhin zu sagen, dass etwas mit dem Ladenvertrieb und der Einrichtung nicht in Ordnung sein muss. Das Eine in der ganzen Angelegenheit ist gut, nämlich dass die Verkäufer die Stammaktien auf Teilzahlung nahmen und selbe hoffentlich zurückbehalten haben, damit ein Teil des Verlustes auf die geeigneten Schultern fällt; die Prioritätsaktien sind nicht zusammenhängend, denn wäre dies der Fall, dann würde eine hübsche Summe von Rückständen zu decken sein.

Der Zurückgang des Geschäftes fand seinen Grund vor allem darin, wie uns berichtet wird, »dass die Kosten für die Rohmaterialien erhöht wurden, und die Ausgaben sich vergrösserten«, jedoch können wir durch das Nichtvorhandensein eines Gewinn- und Verlustkontos nicht herausfinden, in welchen Punkten die Erhöhung der Kosten stattgefunden hat. Es sei erwähnt, dass dieselbe Ausrede bereits früher erwähnt

worden ist, denn im Jahre 1898/99 hiess es auch in anbetracht des unbedeutenden Verdienstes: »hauptsächlich den erhöhten Kosten des Rohmaterials zuzuschreiben«. Es erfordert wirklich nicht viel Intelligenz, so sagt meine finanzielle Autorität, zu einer solchen Bemerkung, und man kann sich somit logisch erklären dass ein jeder Verdienst schliesslich verschwindet.

Die New-Yorker Handels-Zeitung schreibt wie folgt:

Nach monatelangen Verhandlungen zwischen dem Schatzamt-Departement und der Bundes-Postverwaltung hat ersteres eine Verfügung getroffen, derzufolge Postpackete aus Deutschland, welche an Personen adressiert sind, die in gewissen anderen Städten als in New-York wohnen, von der hiesigen Postbehörde ohne zollamtliche Untersuchung und Wertabschätzung ihres Inhalts, nach Boston, Philadelphia, Baltimore, Chicago und St. Louis befördert werden dürfen. Gleichzeitig sind die Postämter in den genannten Städten ermächtigt worden, Postsachen direkt mit Deutschland auszutauschen, und die deutsche Postdirektion ist ersucht worden, die Versendung von Poststücken nach den genannten Städten in besonderen Säcken zu veranlassen. Das Schatzamt beabsichtigt, diese zur Erleichterung des Postpacket-Verkehrs mit Deutschland sowie der Aufgabe der hiesigen Post- und Zollbehörden bestimmte Einrichtung auch auf Cleveland, Detroit Milwaukee, Cincinnati, New-Orleans und San Francisco auszudehnen, doch sind dafür weitere Verabredungen mit der deutschen Regierung notwendig.

Eintragungen in das Handelsregister.

Stettin.

In unser Handelsregister Abteilung A ist heute unter Nr. 823 die Ehefrau des Kaufmanns Hermann Saklikower, Anna, geb. Hoffmann, zu Stettin mit der Firma »Holländische Cacao-Halle Anna Saklikower« und dem Orte der Niederlassung »Stettin« sowie die Prokura des Kaufmanns Hermann Saklikower zu Stettin für diese Firma eingetragen.

Stettin, den 12. September 1901.

Königliches Amtsgericht. Abt. 5.

Merseburg.

Im Handelsregister Abteilung A. ist die unter Nr. 100 eingetragene Firma »Deutsche Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik Victor Waldschmidt« in Merseburg gelöscht worden.

Merseburg, am 16. September 1901.

Königliches Amtsgericht. Abt. 4.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Fr. Wilhelm Kiene in Göttingen wird heute, am 23. September 1901, vormittags 11½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Rechtsanwalt Fuldner hier wird zum Konkursverwalter ernannt. Konkursforderungen sind bis zum 26. Oktober 1901 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung am Freitag, den 25. Oktober 1901, Mittags 12¼ Uhr, Prüfungstermin am Freitag, den 22. November 1901, vormittags 11½ Uhr, vor dem unterzeichneten Gericht. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 20. Oktober 1901.

Göttingen, 23. September 1901.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckerei- und Mühlenbesitzers Karl Seifert in Rittersgrün wird heute, am 14. September 1901, vormittags 10½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Rechtsanwalt Otto Kästner hier. Anmeldefrist bis zum 10. Oktober 1901. Wahltermin am 28. September 1901, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 26. Oktober 1901, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 25. September 1901.

Königliches Amtsgericht Schwarzenberg,
am 14. September 1901.

Konkurs. In dem Konkursverfahren über das Vermögen der Konditoreibesitzerin Frau Agnes Anft, geb. Hoffmann, zu Wölfelsgrund ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 10. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgericht hierselbst bestimmt.

Habelschwerdt, den 14. September 1901.

Lange,
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Konkurs. Beschluss des K. Amtsgerichts Fürth vom 20. August 1901, vormittags 8½ Uhr, auf Eröffnung des Konkursverfahrens über das Vermögen des Konditors Georg Rupprecht in Fürth. Konkursverwalter: Agent Konrad Daniel Eckart hier. Erste Gläubigerversammlung Freitag, den 13. September cr., vormittags 10½ Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin Dienstag, den 24. September cr., vormittags 9 Uhr. Frist zur Anmeldung der Forderungen bis Samstag, den 14. September cr. Offener Arrest und Anzeigefrist bis 7. September cr.

Fürth, den 12. September 1901.

Der Gerichtsschreiber des K. Amtsgerichts:
Dussler, K. Sekretär, v. n.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Albert Föll, Bäckers und Spezereihändlers in Fichtenberg, ist am 16. September 1901, vormittags 9 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet und Bezirksnotar Schaidle in Gschwend zum Konkursverwalter ernannt worden. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 7. Oktober 1901. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin am 16. Oktober 1901, nachmittags 3 Uhr.

K. Württ. Amtsgericht Gaildorf.
Gerichtsschreiber Bühl.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckers und Konditors Gustav Hüniche in Ziebigk bei Dessau ist am 17. September 1901, vormittags 10½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter ist der Rechtsanwalt Langwagen in Dessau. Anmeldefrist bis 15. Oktober 1901 einschliesslich. Erste Gläubigerversammlung am 4. Oktober 1901, vormittags 10½ Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 1. November 1901, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 4. Oktober 1901.

Dessau, den 17. September 1901.

Herzoglich Anhaltisches Amtsgericht.
Veröffentlicht: Block, Sekretär,
Gerichtsschreiber Herzoglichen Amtsgerichts.

Eine englische Schrift teilt uns über Sir **Thomas Liptons Erholungsstunden** folgendes mit:

Der Mann der Gegenwart — oder besser einer von den Männern der Gegenwart — ist Sir Thomas Lipton, und hat die Windsor Magazine einige Mitteilungen über seine Geschäftslaufbahn erhalten. Auf die Frage betreffs seiner Erholungsstunden antwortete Sir Thomas folgendermassen:

»Es ist ganz unnötig, mich zu fragen, ob ich ein Freund von den freien Sonnabend-Nachmittagen und der Sonntagsruhe bin. Es ist geistig und körperlich ein grosser Fehler für jeden Mann, sieben Tage ununterbrochen zu arbeiten, gleichviel ob er jung und stark oder sehr eifrig ist, um das Geschäft in die Höhe zu bringen. Jede freie Zeit bringe ich soviel als möglich in der freien Luft zu und verlasse die Stadt sofort am Abend. Sogar jetzt, wo ich gezwungen bin, in London zu dinieren, fahre ich zehn Meilen weit von der Stadt auf meinen Landsitz, wo ich schlafe; die extra gehabte Mühe und der Zeitverlust macht sich durch die reine frische Luft bezahlt. Dies ist meine Meinung, und ich überlasse es ganz und gar jedermann, darüber zu lachen.

Einer erstklassigen, durchaus leistungsfähigen Cacao- und **Chocoladenfabrik** bietet sich eine sehr günstige Gelegenheit ihre Fabrikate in **Hamburg, Altona, Wandsbek** und **Umgegend** einzuführen.

Seit über 50 Jahren zu einigen Hundert Detaillisten der Kolonialwaren-Branche in engster geschäftlicher Beziehung stehend, geniessen wir in unserem Spezial-Artikel Thee durch regelmässigen **persönlichen** Besuch der gesammten Kundschaft bei derselben ein grosses Vertrauen.

Somit in fester Position, haben wir die Absicht, auch **Cacao** und **Chocoladen** mit einzuführen und wünschen die

alleinige Vertretung

einer wirklich leistungsfähigen Fabrik zu übernehmen. Prima Referenzen.

Aufgaben erbeten direkt an uns.

F. Krummes Söhne
Theemakler
Theegrosshandlung
gegründet 1848
HAMBURG 11.

Fachmann

der **Chocoladen- u. Zuckerwarenbranche,** seit mehreren Jahren Theilhaber einer mittleren Fabrik, sucht Verhältnisse halber, **auch im Ausland,** Stellung als

commerzieller oder technischer Leiter.

Suchender ist **allen Anforderungen** eines **grösseren Betriebes** gewachsen, **erstklassiger, technischer Arbeiter,** sehr **erfolgreich im Reisen, in grossen Abschlüssen, Buchführung** und **Rechtsachen** erfahren.

Gefl. Offerten unter **L. K. 100** an die Expedition des Gordian erbeten.

Discretion verlangt und zugesichert.

Ein **Engrosgeschäft** wünscht in Verbindung zu treten mit **leistungsfähigen Fabrikanten von Chocoladen** für regelmässige Lieferungen gegen Casse.

Offerten gefl. an
E. Newborgh & Co.
46 Southampton Buildings
London W. C.

Bei **Berliner Grossisten, Zuckerwarenfabrikanten** und **grösseren Detaillisten** bestens eingeführter **Agent** sucht die **Alleinvertretung** einer, in **Cacao, Chocoladen, Couvertüren** und derartigen grösseren Consum-Artikeln, besonders **leistungsfähigen Fabrik** für **Berlin** und Vororte.

Offerten unter **D. B. 610** an die Expedition des Gordian erbeten.

Eine grosse Kakaofabrik

sucht einen

tüchtigen Schokoladenmeister,

der alle bei der Schokoladenfabrikation erforderlichen Kenntnisse und die Fähigkeit besitzt, selbständig ordnungsmässig zu disponieren.

Bewerbungen unter **M. S. 48** an die Expedition dieses Blattes.

Eine Cacao-Brech- und Reinigungs-Maschine

neuer Konstruktion (Lehmann 3 E oder 3 D)

zu kaufen gesucht.

Offerten unter **W. B.** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Südfranzösische candirte

Naturblüthen

(Veilchen u. s. w.)
für Zuckerwaarenfabriken.

Rudolf Lauche, Leipzig
Moltkestr. 62. Tel.-Adr.: Rodolfo.

Waffelblätter

in allen Grössen zum Verarbeiten als Einlagen.

Biscuit und Waffeln

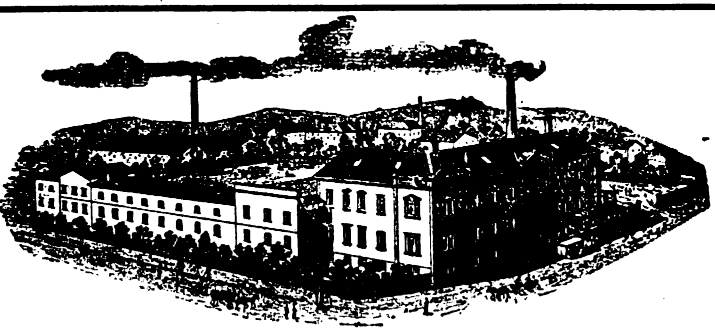
in Bündeln à 10 Stück zum 10 Pfg.-Verkauf

sowie

grösste Auswahl in Biscuits und Waffeln

von einfachster bis hochfeinster Ausführung.

• • **Preislisten gratis.** • •



Gebr. Hörmann Cakes-, Biscuit- u. Waffel-Fabrik **Dresden-Mickten.**

Digitized by Google

1901. VII. Jahrgang. **No. 156.** Hamburg, 20. Oktober 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark jährlich**, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50 Pf.** für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.



Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwád, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.









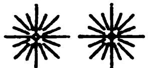









Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.

Eingezahltes Kapital 6 000 000 Frcs.

Sitz: **LYON,** 8 Quai de Retz.

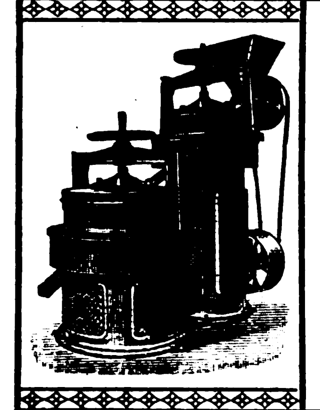
Vanillin Monnet

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack,** und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**

Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.



J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden

liefert als Specialität:

Maschinen für Chocolade- und Zuckerwaarenfabrikation, eiserne Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare eiserne Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten m. Wrasenheizung durch Gas- o. Petroleumgasapparate, Klopftische einfach u. dreifach, Mandelreibmaschinen 2 u. 3-walzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragéemaschinen, Cacaomühlen ein-, zwei- und dreifach etc., sowie Dampfkochereien, Einrichtung für Konservenfabriken, Dampf-Knet- und Mischmaschinen.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian

in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C-Code used.

Cannstatter

Misch- u. Knetmaschinen-

Fabrik; Cannstatter

Dampf-Backofen-

Fabrik.

Werner & Pfleiderer

Cannstatt (Württbg.)

Berlin, Cöln, Wien, Paris, Moskau, Saginaw U. S. A., London.

93 höchste Auszeichnungen.



Patente in allen Ländern.

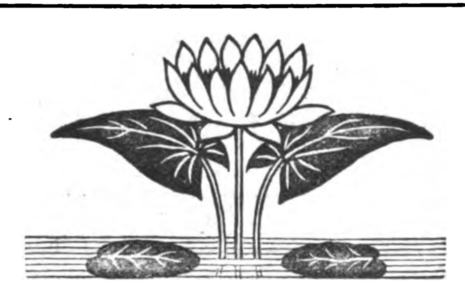
In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen liefern wir unsere „**Universal**" zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel.

Specialmaschinen für Chemie.

Referenzen auf der ganzen Erde.

Inhalt dieser Nummer:



Sauers Haematogen-Nähr-Cacao.

Wir müssen immer wieder auf dieses Cacaosurrogat zurückkommen, damit sein Fabrikant und andere, die aus der irreführenden Deklaration des Herrn Sauer Konsequenzen ziehen möchten, eines besseren belehrt werden. Herr Sauer hat nun zwar inzwischen gezeigt, dass er ein williger Gordianschüler sein oder werden will, denn am 18. Oktober kündigte er auf halbseitigen Anzeigen in Berliner Zeitungen an, dass er von jetzt an seinen »Haematogen-Nähr-Cacao« nicht mehr so nennen wolle, sondern er wolle dazu in Zukunft »Haemacolade« sagen. Hätte er das von Anfang an gethan, dann hätten wir nicht nötig gehabt, uns mit ihm zu befassen; Sauer hätte sich viel Geld erspart, ein wenig Aerger wohl auch, und wir hätten unsere Tinte im Napf behalten. Durch die Deklaration »Haemacolade« ist sein Fabrikat nun für das Gesetz und für die Kritik vogelfrei geworden. Nun sind seine Kritiker nur die Konsumenten; wenn denen die »Haemacolade« schmeckt und wenn die zwei Mark für das Pfund zahlen wollen, wird es uns nicht weiter zu kümmern haben.

Interessant ist es, aus dem, wegen dieser irreführenden Deklarierung, gegen Sauer schwebenden Prozesse zu beobachten, wie ein smarter Rechtsanwalt als Verteidiger es fertig bringen kann, eine an sich klare, reine gewerbliche Angelegenheit so zu schieben, bis das Richterkollegium den Eindruck nicht los werden kann, es könne sich hierbei wohl um eine wissenschaftlich umstrittene Frage handeln. Davon ist aber bei diesem Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz gar keine Rede. Hier handelt es sich nur darum, ob der Fabrikant Sauer, der unter dem Namen »Sauers Haematogen-Nähr-Cacao« ein Gemisch aus vielem Zucker und Kartoffelmehl, wenig Cacao und noch weniger Haematogen verkaufte, durch Lieferung eines Cacaosurrogates unter dem Namen Cacao gegen das Nahrungsmittelgesetz verstossen hat oder nicht. Und in der Abmessung der Strafe ist zu fragen, ob Sauer in gutem Glauben gehandelt oder ob es ihm nur darum zu thun war, unter hochklingendem Namen zu hohen Preisen ein minderwertiges Präparat an den Mann zu bringen. Ob sein Gemisch an Nährwert dem reinen Cacao gleichkommt oder nicht, ist für die Frage, ob ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz vorliegt oder nicht, ganz gleichgiltig. Denn Margarine soll einen höheren theoretischen Nährwert besitzen, als reine Maibutter, und doch ist der ein Fälscher und Betrüger, der Mischungen aus Margarine und Kuhbutter für Kuhbutter verkauft. Denn er thut das, um einen höheren Profit zu haben. Und Kunstwein kann auch einen höheren Nährwert haben, als reiner Traubenwein. Wenn ich aber beide vermische und das Gemisch als Wein verkaufe, so bin ich ein Fälscher und Betrüger und davon können mich alle Professoren der Chemie, Pharmacie, Physiologie und Anatomie nicht befreien. So steht es auch im Cacaofach. Wer ein braunes Gemisch als »Cacao« oder gar als »Nähr-Cacao«, oder noch höher gerühmt, als »Haematogen-Nähr-Cacao« deklariert und verkauft, und wer sich Preise zahlen lässt, die dem Preise reinen Cacaos mindestens gleichstehen, der darf nimmermehr den Cacao mit Zucker und Kartoffelmehl so kräftig verschneiden, wie Sauer das gethan hat.

Nun spielt Herr Sauer den Beleidigten, die bethörte Unschuld und sagt — in seinen Annoncen ist es zu lesen — nur die böse Konkurrenz, die es schmerzlich empfände, dass ein so wertvolles Produkt sich Bahn schüfe, wäre daran Schuld, dass er eine neue Taufe an seinem Herzenskinde hätte vornehmen müssen. Am meisten Schuld ist doch wohl der Gordian und der ist doch keine Konkurrenz für Sauers Haematogen-Cacao. Der Gordian kauft und handelt nur mit Cacao, wenn er welchen zum Frühstück braucht. Dann allerdings kauft er solche Gemische Sauerscher Art nicht; die stellt er sich, wenn er ein Bedürfnis dafür hätte, selber her für 60 bis 70 Pfg. das Pfund.

Reinlichkeit und Ehrlichkeit wollen wir in unserer Industrie wissen und dieses Bestreben hat uns im Gordian die Feder geführt.

Dass Herr Sauer seine gegen den Gordian angestrengte Beleidigungsklage zurückgezogen hat, sei nebenbei erwähnt und schmerzlich betrauert.



Die französische Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

Da auch Frankreich für unsere Industrie lange Jahre hindurch als vorbildlich gegolten hat und noch heute in manchen Dingen zu Rate gezogen wird, so wird auch die nachstehende statistische Arbeit Interesse finden.

Einfuhr.

Netto-Gewicht in Kilo.

1. Cacaobohnen in Schalen.

	1899	1898	1897	1896
England	444129	305950	219818	389804
Engl. Indien	—	—	16821	11624
Belgien	161795	67489	133869	104164
Portugal	300305	449417	636450	786177
Afrikan. Besitz.	211435	51695	—	—
Verein. St. v. Am.	642579	410633	284004	178458
Guatemala	—	—	—	1840
Columbien	1499468	2984582	1749965	2695279
Venezuela	6981166	7409003	5350729	6122858
Brasilien	7689051	5091048	4704676	4247964
Ecuador	6508902	4889434	3282639	3508719
Engl. Besitz. v. Amerika (Nord-A. nicht)	9562304	7528257	5171333	5536268
Haiti	4983207	4844769	2225857	3606253
Cuba u. Portorico etc.	92736	184993	—	—
Holl. Besitz. in Am.	171060	—	—	—
Andere fremde Länder	291654	169842	131404	50611
Martinique	510637	535248	481668	380543
Guadeloupe	476801	479500	400876	431148
Andere Kolonien und Protekt. Länder	69510	37532	6089	10620
Span. Besitz. in Am.	—	—	180995	242098
Total	40596739	35439392	24977193	28304428

2. Cacaobohnen gebrochen.

	1899	1898	1897	1896
Niederlande	122516	115935	63867	63612
Schweiz	66860	34860	15181	12309
Andere fremde Länder	10747	6131	3937	10499
Kolonien und Protekt. Länder	1026	1075	1331	1417
Total	201149	158001	84316	87837

3. Cacaobutter.

	1899	1898	1897	1896
England	22598	—	44873	27015
Deutschland	—	44932	—	24352
Niederlande	174330	239482	227153	140909
Belgien	15473	21611	61506	43213
Schweiz	23626	20665	47602	22384
Andere fremde Länder	1272	19005	705	716
Total	237299	345695	381839	258589

4. Chocolade.

	1899	1898	1897	1896
Belgien	12702	—	—	—
Niederlande	—	—	—	12918
Schweiz	400341	497357	743619	1278924
Italien	—	8673	8927	10871
Andere fremde Länder	13020	12244	13693	24159
Zone Franche	18341	23255	20178	16696
Kolonien und Protekt. Länder	1823	389	165	288
England	3935	9195	13896	—
Total	450162	551113	800478	1343856

5. Biscuits, gezuckert.

	1899	1898	1897	1896
England	1103237	1121848	1163074	1064730
Belgien	98876	97606	99972	128773
Andere fremde Länder	18013	25394	20440	14372
Kolonien und Protekt. Länder	2354	1326	331	48
Russland	—	—	—	38281
Deutschland	—	—	—	12122
Algier	—	—	—	1895
Total	1222480	1246174	1283817	1260221

6. Confitüren aus Zucker und Mehl.

	1899	1898	1897	1896
England	98712	111688	501069	793903
Schweiz	239938	111053	32078	38255
Türkei	46354	58425	63713	71717
Verein Staaten v. A.	16223	—	—	37180
Andere fremde Länder	41774	34101	44857	—
Deutschland	—	8817	10687	17124
Kolonien und Protekt. Länder	5935	—	—	4499
Italien	—	6399	5291	16769
Spanien	—	—	—	24012
Total	448931	330483	657695	1003459

7. Sirup und Bonbons.

	1899	1898	1897	1896
England	143838	88933	123430	75827
Deutschland	11698	12140	12541	13315
Belgien	3843	2828	2678	5444
Schweiz	167843	168593	180050	190471
Spanien	8678	10245	11476	11680
Italien	7730	7836	8085	9816
Türkei	87912	57607	26531	4538
Andere fremde Länder	12713	10988	8590	9214
Algier	—	1028	1469	922
Andere Kolonien und Protekt. Länder	1390	1297	620	775
Total	445648	361495	375470	322002

Ausfuhr.

1. Cacaobohnen in Schalen.

	1896	1897	1898	1899
England	1621255	1700435	1856914	1783887
Deutschland	4233536	4349798	5446897	5660897
Niederlande	3259924	3190920	4148209	5549201
Belgien	908955	974985	696189	1032325
Schweiz	2178179	1875118	2154768	2313054
Andere fremde Länder	611393	629945	985317	1253293
Kolonien und protekt. Länder	4215	1925	2307	2492
Total	12817457	12723126	15290601	17595149

2. Cacaobohnen, gebrochen.

	1896	1897	1898	1899
Dänemark	2438	1817	—	—
Italien	3912	—	—	—
Verein Staaten v. A.	8064	5704	—	5204
Andere fremde Länder	5842	6805	15157	17600
Kolonien und protekt. Länder	2841	2696	3153	3844
Rumänien	—	—	8391	17370
England	—	1652	2576	—
Spanien	—	—	2193	3118
Total	23097	18674	31470	47136

3. Cacaobutter.

	1896	1897	1898	1899
Belgien	21926	20288	46053	20357
Andere fremde Länder	9309	1613	15845	5837
Algier	172	60	21	—
Schweiz	—	44934	46280	33292
Total	31407	66895	108199	59522

4. Cacaoschalen.

	1896	1897	1898	1899
Niederlande	404915	526334	418256	124556
Andere fremde Länder	48498	21731	5505	2773
Algier	4	—	—	—
England	—	60700	53900	50000
Total	453417	608765	477661	177329

5. Chocolade.

	1896	1897	1898	1899
England	107505	145772	213787	430355
Belgien	274231	275795	308920	429807
Verein. Staaten v. A.	72736	100029	84494	75380
Uruguay	85410	—	74449	59103
Argentin. Republik	94847	57332	98265	92157
Andere fremde Länder	368333	252549	237650	200646
Algier	99438	87885	107325	131007
Tunis	45754	37638	50246	60477
Franz. China	—	—	—	44779
Kolon. u. protekt. Länd.	114338	67515	96234	71698
Deutschland	—	54593	63851	56958
Egypten	—	55604	58765	50980
Total	1262592	1134712	1393986	1703347

6. Biskuits, gezuckert.

	1896	1897	1898	1899
England	19963	29790	27436	24071
Belgien	71820	73468	81312	92524
Schweiz	133440	127227	134110	172827
Türkei	20258	—	—	17709
Egypten	85760	65353	117391	—
Brasilien	15274	15100	—	—
Andere fremde Länder	100022	123937	127539	191969
Algier	195445	194445	181777	185151
Tunis	29904	22625	29191	30600
Senegal	229010	276051	361787	604118
Franz. China	18682	17411	21814	22271
Kolon. u. protekt. Länd.	31463	37465	24681	44622
Deutschland	—	14543	18693	27736
Italien	—	—	—	—
Verein. Staaten v. A.	—	—	21400	—
Total	951041	997415	1147131	1472889

7. Konfitüren aus Zucker und Mehl (inkl.).

	1896	1897	1898	1899
England	276837	327108	306202	403379
Russland	—	—	61092	30540
Belgien	41075	41216	25322	47833
Spanien	28491	—	—	—
Italien	61673	44768	—	—
Verein. Staaten v. A.	175127	107569	112910	120033
Brasilien	68579	—	—	—
Andere fremde Länder	215451	128909	254356	246711
Egypten	—	—	38118	40737
Algier	93118	80194	55145	62007
Madagaskar	—	—	30042	151556
Franz. China	31192	25575	44093	58441
Neu-Caledonien	—	—	75184	92918
Kolon. u. protekt. Länd.	43350	44393	28798	42228
Deutschland	—	26710	—	—
Niederlande	—	20263	—	—
Cayenne	—	15907	—	—
Türkei	—	—	66624	283942
Total	1034893	862612	1097886	1580325

8. Sirups und Bonbons.

	1896	1897	1898	1899
England	225577	189143	151730	147042
Deutschland	25480	32626	86646	19967
Niederlande	23639	22069	25349	18995
Belgien	89476	82940	90362	97731
Schweiz	60075	81496	52655	33692
Spanien	—	19268	—	24621
Türkei	62765	49080	69357	73216
Egypten	62354	60868	49703	47005
Andere afrik. Länder	—	—	21391	29445
Verein. Staaten v. A.	22892	88567	36936	31269
Madagaskar	—	—	29293	—
Columbien	21416	22234	—	—
Brasilien	89303	52799	43677	58788
Franz. Afrika	33543	—	—	—
Argentinien	24829	32491	43021	40479
Andere Kolonien und protekt. Länder	54248	56450	43324	8473
Haiti	31514	17632	—	—
Andere fremde Länder	186043	184272	181043	18899
Provisionen an Bord franz. Schiffe	25740	17938	—	—
Algier	481723	308600	359799	46136
Tunis	35025	44404	20166	3607
Senegal	40295	33669	48467	9360
Total	1595937	1396546	1352919	148641

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1901.

Einfuhren.

Im Monat August 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 493 800 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **24 200 Kilo,**
gegen August 1900 1 236 000 Kilo
» » 1899 1 350 300 »

Davon kamen aus:

Ecuador	348 100	Kilo
Brasilien	281 700	»
Port.-Westafrika	229 500	»
Brit.-Westindien u. s. w.	148 200	»
Dominic. Republik	146 600	»
Portugal	99 900	»
Venezuela	68 100	Kilo
Niederlande	28 100	»
Britisch-Westafrika	20 600	»
Deutsch-Westafrika	18 800	»
Niederl.-Indien u. s. w.	17 500	»
Ceylon	11 900	»
Columbien	6 100	»
Dänisch-Westindien	4 500	»
Grossbritannien	1 100	»

Es wurden ferner eingeführt nur
300 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen August 1900 1200 Kilo
» » 1899 1600 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
46 200 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden,
gegen August 1900 58 100 Kilo
» » 1899 54 300 »

600 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen August 1900 1000 Kilo
» » 1899 900 »
Davon kamen 500 Kilo aus den Niederlanden,
100 » » der Schweiz.

30 400 Kilo **Chocolade,**
gegen August 1900 20 600 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 24 800 Kilo
» Frankreich 4 900 »

Chocoladen-Surrogate wurden nicht eingeführt.

Ferner:
2800 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen August 1900 3 200 Kilo
» » 1899 2 500 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus der Schweiz 1000 Kilo
» Frankreich 1000 »

Ferner:
81 000 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen August 1900 73 300 Kilo
» » 1899 59 700 »
Davon aus der Schweiz 51 300 Kilo
» Grossbritannien 14 400 »
» Frankreich 4 900 »

Ausserdem:
236 000 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen August 1900 405 600 Kilo
» » 1899 193 400 »
Es kamen aus: Italien 103 600 Kilo
» Marocco 66 900 »
» Spanien 41 000 »
» Frankreich 13 100 »
» Persien 6 500 »

und 400 Kilo **Vanille,**
gegen August 1900 800 Kilo
» » 1899 500 »
Es kamen aus Frankreich 400 Kilo

und 142 500 Kilo **Honig**
(auch künstlicher),
gegen August 1900 181 500 Kilo
» » 1899 179 800 »
Es kamen von:
Chile 76 000 Kilo
Kuba, Portorico 28 600 »

und endlich:
962 300 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen August 1900 748 300 Kilo
» » 1899 815 200 »
Es kamen aus:
Vereinigte Staaten von Nord-Amerika 652 200 Kilo
Oesterreich-Ungarn 94 400 »
Niederlande 72 600 »
Frankreich 61 200 »
Serbien 37 200 »
Italien 7 600 »
Türkei in Europa 1 000 »

1600 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen August 1900 3100 Kilo
» » 1899 2100 »

23 800 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**
gegen August 1900 5 700 Kilo
» » 1899 23 900 »
davon aus Britisch-Malakka 6 300 Kilo
Grossbritannien 3 500 »

67 100 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**
gegen August 1900 45 400 Kilo
» » 1899 34 000 »
davon aus Grossbritannien 21 100 Kilo
Frankreich 20 000 »

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im August 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:
26 300 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen August 1900 45 800 Kilo
» » 1899 52 500 »
Es gingen nach den Niederlanden 26 300 Kilo.

50 400 Kilo **Cacaobutter,**
gegen August 1900 88 200 Kilo
» » 1899 29 100 »

6 400 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 2 200 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 3 500 »
gegen August 1900 20 100 Kilo
» » 1899 10 400 »
Es gingen nach Oesterreich-Ungarn 1100 Kilo
» Schweden 900 »
» Schweiz 500 »
» Freihafen Hamburg 500 »

18 200 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 5 200 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 300 »
gegen August 1900 28 200 Kilo
» » 1899 30 800 »

15 400 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 8 300 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 3 100 »
gegen August 1900 47 500 Kilo
» » 1899 15 700 »
Davon erhielten:
Grossbritannien 7 100 Kilo
Belgien 800 »

700 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen August 1900 100 Kilo.

89 300 Kilo **Konditorwaren,**
gegen August 1900 93 800 Kilo
» » 1899 118 600 »
Davon wurden ausgeführt nach:
Niederl.-Indien u. s. w. 28 800 Kilo
Grossbritannien 10 500 »
Britisch-Ostindien u. s. w. 1 200 »

23 400 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 21 600 Kilo
gegen August 1900 47 800 Kilo
» » 1899 41 900 »
Davon erhielten:
Grossbritannien 19 600 Kilo.

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
200 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen August 1900 500 Kilo.

7200 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),
gegen August 1900 20 000 Kilo
» » 1899 3 600 »
Die Ausfuhr lenkte sich nach:
Freihafen Hamburg 5500 Kilo
den Niederlanden 300 »

100 Kilo **Vanille,**
gegen August 1900 200 Kilo.

Es empfingen davon:

Oesterreich-Ungarn	100 Kilo.
Russland	100 »

10 400 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)
gegen August 1900 6 200 Kilo
» » 1899 6 400 »

Es gingen nach der Schweiz	200 Kilo
» Freihafen Hamburg	1000 »

70 500 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen August 1900 82 200 Kilo
» » 1899 112 800 »

davon gingen nach Grossbritannien	40 500 Kilo
Britisch-Australien	26 300 »

24 652 900 Kilo*) **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)
gegen August 1900 29 068 000 Kilo
» » 1899 42 004 400 »

Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	14 747 200 Kilo
Grossbritannien	6 418 700 »
Vereinigte Staaten von Amerika	1 318 900 »
Dänemark	1 183 700 »
Britisch-Nordamerika	500 500 »
Portugal	458 100. »
Niederlande	2 000 »
Schweden	800 »

35 893 500 Kilo**) **Zucker in Broden u. s. w.**
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)
gegen August 1900 32 931 200 Kilo
» » 1899 46 679 200 »

Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	27 527 600 Kilo
Norwegen	2 704 800 »
Schweiz	1 649 100 »
Freihafen Hamburg	1 423 100 »
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	639 200 »
Britisch-Ostindien u. s. w.	303 200 »
Niederlande	299 800 »
Dänemark	211 500 »
Vereinigte Staaten von Amerika	178 300 »
Chile	149 500 »
Marocco	140 700 »
Britisch-Ostafrika	97 400 »
Portugal	67 100 »
Britisch-Australien	65 900 »
Japan	40 500 »
Bolivien	35 300 »
Columbien	34 300 »
Schweden	15 500 »
Portugiesisch-Ostafrika	2 500 »
Italien	100 »

1 790 900 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)
gegen August 1900 1 001 400 Kilo
» » 1899 1 742 800 »

Davon gingen nach:

Grossbritannien	1 024 100 Kilo
Freihafen Hamburg	244 400 »
Portugal	119 900 »
Norwegen	106 900 »
Dänemark	31 700 »

*) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 1 648 900 Kilo.
**) » » » » 1 278 500 »

Cacaobohnen-Markt.

Hamburg, 22. Oktober 1901.

Fast immer, wenn starke Schwankungen sich ankündigen oder wenn Tag für Tag die Preise kleiner werden, regnet es bei uns Anfragen, der Art: »Was halten Sie vom Bohnenmarkt? Gehen wir weiter runter? Oder ist's nur ein kleiner Putsch der Spekulanten? u. s. w.« Denn 75 Prozent der Bohnenkäufer, der Chocolade-Fabrikanten haben weder Zeit noch Gelegenheit, über den Lauf des Marktes anderes zu hören, als was ihnen von den Herren, die Bohnen verkaufen wollen, erzählt und geschrieben wird. Und diese Herren, so sehr sich auch viele bemühen, objektiv zu bleiben, stehen ja auch im Düstern. Und wir dazu! Immer wenn ein Produkt, sei es Zucker oder Kupfer, Spiritus oder Kohlen, Cacao oder Kaffee, der Spekulation verfallen ist, hört alles Voraussagen, d. h. alles Voraus berechnen, für die Mehrzahl der beteiligten Menschen auf. Eine Minderzahl, eine Handvoll, die zwei Hände voll Geld hat, macht kleine Preise, wenn sie einkaufen will und lässt dann grosse Preise folgen, wenn sie verkaufen will. Daraus haben wir zwei bis drei Mal im Jahre das up and down der Preise. Augenblicklich stehen wir auf down, die Preise sind fast Tag für Tag zurückgegangen. Bis an welche Grenze, das können weder wir noch irgend einer von den Händlern oder Kommissionären sagen, die mit unserer Industrie verkehren. Es kann wohl einer sagen, »ich« glaube, wir gehen weiter herunter, kaufen Sie nicht — dann aber urteilt er nur nach seinem Gefühl und wird nicht einen einzigen beweiskräftigen Grund anführen können. So wie die Verhältnisse im Bohnenhandel seit Jahren liegen, kann von einer Berechnung nicht mehr die Rede sein, sondern nur vom Dusel. Wer davon nicht zu wenig auf die Welt gebracht hat, wird öfter das richtige treffen als das falsche.

Von Arriba sind bis zum 16. Oktober 375 900 qts. angekommen gegen 291 735 qts. in 1900 und 439 210 qts. in 1899.

Von Thomé sind im Oktober schon 13000 Sack herein und weitere 11000 Sack schwimmen auf Lissabon.

In Amsterdam sollen am 23. Oktober ca. 5000 Sack Java-Cacao in Auktion verkauft werden.

Feinster Arriba steht heute auf 64 bis 64½ Mk. frachtfrei Hamburg, Balao ist für 62 bis 62½ Mk., Machala für 60 bis 61½ Mk. ebenso zu kaufen.

Für feinsten Bahia fordert man 54 bis 54½ Mk.

Für **Trinidad** wird $64^1/_2$ bis 66 Mk. gefordert.

Thomé steht auf 58 Mk. bis herab zu 50 Mk.

Weiter berichten wir wie gewohnt:

London, den 5. Oktober 1901.

Aus London wird unterm 5. Oktober berichtet, dass am Dienstag, den 8. Oktober

1078	Blln.	Guayaquil
24	»	St. Lucia
20	»	Jamaica
145	»	Venezuela
644	»	Trinidad
571	»	Ceylon
135	»	Surinam
156	»	Para
110	»	Afrika
1169	»	Andere Sorten
zus. 4052	Blln.	

zur Auktion kommen.

Der Markt war ruhig; es wurde wenig zu festen Preisen umgesetzt.

Die Auktionen am 1. Oktober brachten das Durchschnittsquantum von 2687 Blln., bestehend aus 1955 Blln. Kolonienware und 732 Blln. andere Sorten. Es herrschte eine sehr flaue Stimmung und wurden auch nur 374 Blln. zu Preisen verkauft, die wenig von denjenigen der vorhergehenden Auktion abwichen.

Es wurden verkauft:

16	Blln.	Trinidad	(Ang. 256 B.)	zu 66	Mk.
24	»	Grenada	(» 84 »)	63	»
36	»	Surinam	(» 112 »)	» 61—64	»
286	»	Ceylon	(» 1525 »)	» 51—86	»
3	»	Seychelles		» 56	»
3	»	Dominica	wurden alle zurückgekauft.		
84	»	Jamaica			
49	»	Costa Rica			
215	»	Bahia			
39	»	Para			
308	»	Haiti			

Im Privatmarkte war das Geschäft sehr lebhaft und wurden ansehnliche Käufe zu festen Preison gemacht und zwar

100	Blln.	Trinidad	zu 66 – 69	Mk.
200	»	Para	» 70	»
800	»	Ceylon	» 50—71	»
600	»	Guayaquil	» 66—77	»

Die Anlieferungen während der letzten Woche in London waren sehr klein und zeigten im Verhältnis zum vorigen Jahre 2318 Blln. weniger. Die Lieferungen dagegen waren im Verhältnis dasselbe geblieben und differierten nur um 100 Blln. Der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um 4114 Blln. verringerte, zeigt jetzt das bezüglich kleinere Plus von 5520 Blln.

Guayaquil. Die Anlieferungen in der zweiten Hälfte vom September waren

	18 000	dz	in	1901
gegen	6 000	»	»	1900
	15 250	»	»	1899
	17 790	»	»	1898

Die Totalausfuhr war vom 1. Januar ab

im Jahre	1901	353 900	dz
gegen	1900	284 450	»
»	1899	425 100	»
»	1898	318 120	»

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 28. September endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	170	602	340	23669
Grenada	23	316	120	10925
Ander. West-Ind.	5	205	100	4794
Ceylon u. Java	278	108	202	17124
Guayaquil	1	968	1119	30032
Brasilien u. Bahia	93	130	216	5092
Afrika	118	64	79	2962
Andere Ausländ.	206	418	21	8676
zusammen	894	2811	2197	103274
gegen dieselbe Woche 1900	3212	4007	901	103274

Folgende Statistik von Herrn M. G. Taulin giebt uns die An- und Ablieferungen von Cacao in Le Hâvre während des Monats September an; ferner noch den Lagerbestand am 31. September:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lager Sack
Para	1022	2850	4612
Trinidad	1258	2140	18559
Côte-Ferme	2831	3120	21418
Bahia	8434	6840	4531
Haiti	413	1820	4215
Guayaquil	6357	8140	33306
Martinique	12	820	1590
Andere Sorten	3654	4250	16288
Zusammen	23981	29980	103519
gegen 1900	38118	38535	105759

Die Gesamtanlieferungen in Hâvre vom Januar bis September waren

	1901	306 828	Blln.
gegen	1900	308 446	»

während die Ablieferungen

	1901	288 920	Blln.
gegen	1900	303 280	»

waren.

Cacaoschalen: In Auktion kamen 1524 Blln. = 56 tons Cadbury zum Verkaufe und erzielten folgende Werte:

A	120—135	Mk.	pr. ton	geg.	120—$122^1/_2$	Mk.
B	120—$132^1/_2$	»	»	»	$107^1/_2$—120	»
C	$127^1/$—135	»	»	»	$117^1/_2$—135	»
D	250—$268^1/_2$	»	»	»	260—270	»

Cacaopulver: Von 240 Pack. holl. Ware wurden 30 Pack. zu 45—90 Pfg. verkauft, während 23 Pack. englisches und 8 Kisten französisches Fabrikat zurückgekauft wurden.

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 39 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899 stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	115087	122437	69500	70575	23310	29007	56512	60084	57287
Auslandsware	72897	58106	42247	46081	24985	19859	46762	37670	55321
	187984	180543	111747	116656	48295	48866	103274	97754	112608

London, den 12. Oktober 1901.

Aus London wird unterm 12. Oktober berichtet, dass am Dienstag, den 15. Oktober, folgende Quantitäten in Auktion kommen:

457	Blln.	Ceylon
17	»	Bahia
1050	»	Andere Sorten
30	»	Afrika
3	»	Jamaica
249	»	Guayaquil
50	»	Haiti
63	»	Trinidad.

Eine ruhige aber feste Stimmung herrschte im Markte.

Die Auktionen am 8. ds. brachten das grosse Angebot von 3423 Blln., welche aus 1724 Blln. Kolonienware und 1699 Blln. andere Sorten bestanden. Die Nachfrage war wieder mässig und wurden nur 1152 Blln. zu früheren Preisen verkauft. Trinidad brachte feste Preise. Grenada wurde beinahe vollständig zu vollen Forderungen verkauft. Andere fremde Sorten waren ruhig und wurden fast alle zurückgekauft. Von Ceylon verkaufte sich nur ein kleiner Teil.

Es wurden verkauft:

485 B.	Trinidad	(Ang. 741 B.)	zu 68—73 Mk.
269 »	Grenada	(» 339 »)	» 60—66 »
159 »	Ceylon	(» 520 »)	» 40—71 »
6 »	Jamaica	(» 46 »)	» 58 »
18 »	St. Lucia	(» 24 »)	» 57—58 »
21 »	Surinam	(» 169 »)	» 72 »
30 »	Guayaquil	(» 1104 »)	» 64 »
51 »	Demerara		» 66 »
3 »	Seychelles		» 57 »
110 »	Afrika		» 55 »
156 »	Para		wurden zurückgekauft.
10 »	Maracaibo		
160 »	Venezuela		

Im Privatmarkte herrschte eine feste Stimmung bei mittelmässigen Verkäufen. Es wurden abgesetzt:

200 Blln.	Ceylon	zu 66—76 Mk.
300 »	Guayaquil	» 65—73 »

Die Abladungen in London ergaben in der letzten Woche eine verhältnismässige Zunahme von 1036 Blln., während die Landungen 1735 Blln. geringer als im vorigen Jahre waren. Der Lagerbestand, der sich um 1305 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigte das kleinere Plus von 2749 Blln.

Die Cacaostatistik in London stellt sich für die mit dem 5. Oktober endende Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	578	762	266	23219
Grenada	303	292	125	10811
Andere West-Ind.	108	18	115	4769
Ceylon u. Java	8	93	292	16747
Guayaquil	1644	1317	323	30036
Brasilien u. Bahia	156	39	—	5209
Afrika	—	12	—	2950
Andere Ausländ.	65	214	299	8228
zusammen	2862	2747	1420	101969
gegen dieselbe Woche 1900	4597	2534	597	99220

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats September und der ersten neun Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import September	engl. Konsum September	Export Septbr.
1901	tons 1103	1379	498
1900	» 1971	1541	278
	9 Monate	9 Monate	9 Monate
1901	» 19505	14620	3763
1900	» 19262	12793	3371
Differenz	tons 243	1827	392

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im U. K. betrug am 30. September 8618 tons gegen 8048 tons in 1900 und 8188 tons in 1899.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für September und die ersten neun Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import September lb.	Englischer Konsum September lb.	Export September lb.	Lagerbestand Septbr. lb.
1901	669483	623038	47798	153000
1900	625338	605021	72549	166000
1899	365055	431791	54832	407000
	9 Monate	9 Monate	9 Monate	
1901	6144544	5695721	626715	—
1900	5280856	4693708	691129	—
1899	3697108	3978051	572207	—

Grenada. Der Total-Export seit dem 1. Oktober war:

	53 354 Blln.	in	1901
gegen	53 320 »	»	1900
	52 094 »	»	1899
	53 309 »	»	1898
	54 597 »	»	1897

Trinidad. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 25. September betrug nach folgenden Ländern:

	nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1897/1898	67202	28012	32952	129166
1898/1899	81097	36262	44675	162034
1899/1900	88479	24547	40721	153747
1900/1901	56176	32220	47917	136313

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 40 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware								
116084	123665	70665	72646	24108	29324	55546	58924	55435
Auslandsware								
74762	61475	43829	46544	25607	20139	46423	40296	53735
190846	185140	114494	119190	49715	49463	101969	99220	109170

London, den 19. Oktober 1901.

Unterm 18. Oktober berichtet man, dass Cacao ruhig liegt und nur kleinere Geschäfte zu unveränderten Preisen gemacht worden sind.

Die Auktionen brachten das kleine Quantum von 3010 Blln., bestehend aus 1163 Blln. Kolonienware und 1847 Blln. Nichtkolonienware. Es herrschte in den Auktionen ein vollkommen träger Ton und wurden nur 520 Ballen zu unveränderten Preisen verkauft.

Es wurden verkauft:

64 B.	Trinidad	(Ang. 302 B.)	zu 72—73 Mk.
13 »	Grenada	(» 23 »)	» 63—64 »
60 »	Colombia	(» 205 »)	» 72 »
81 »	Guayaquil	(» 1194 »)	» 67—74 »
140 »	Ceylon	(» 618 »)	» 49—80 »
159 »	Jamaica		» 55—63 »
53 »	St. Lucia		» 56 »
8 »	Seychelles		wurden zurückgekauft.
31 »	Surinam		
17 »	Bahia		
30 »	Afrika		
50 »	Haiti		
207 »	Venezuela		
102 »	Puerto Cabello		

Der Privatmarkt war ruhig und zeigte wenig Veränderung.

Die Anlieferungen der letzten Woche in London zeigten eine verhältnismässige Verminderung von 968 Blln., während die Abladungen 346 Blln. weniger als im vorigen Jahre waren. Der Lagerbestand, welcher sich um 3184 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigte das verhältnismässig kleinere Plus von 2117 Blln.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 12. Oktober endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	40	1171	272	21816
Grenada	—	116	95	10600
Andere West-Ind.	47	36	83	4697
Ceylon u. Java	48	322	457	16016
Guayaquil	1050	1152	575	29359
Brasilien u. Bahia	—	60	140	5009
Afrika	30	20	—	2960
Andere Ausländ.	312	44	168	8328
zusammen	1527	2921	1790	98785
gegen dieselbe Woche 1900	2495	3254	1803	96658

Guayaquil. Die Landungen für die erste Hälfte von Oktober waren:

	18 000 dz.	in	1901
gegen	7 000 »	»	1900
»	14 000 »	»	1899
»	16 500 »	»	1898

Zusammen vom 1. Januar 1901

	371 900 dz.	in	1901
gegen	291 450 »	»	1900
»	438 600 »	»	1899
»	334 600 »	»	1898.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über die ersten 41 Wochen der letzten drei Jahre folgende Statistik:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Britische Besitzungen								
116219	125302	72810	74882	25015	29537	53129	58112	54080
Andere Besitzungen								
76154	62333	45105	47562	26490	21729	45656	38546	54151
192373	187635	117415	122444	51505	51266	98785	96658	108231

Man berichtet uns aus **Paris** unterm 4. Oktober a. c.:

Während des letzten Septembers stellten sich die Einkünfte von Cacao in **Guayaquil** wie folgt:

33 000 Zentner	11 000 Zentner	Arriba
	14 000 »	Balao
	8 000 »	Machala

gegen 13 500 Zentner im September 1900.

Die Totalproduktion der neun ersten Monate erreichte nunmehr:

	350 750 Ztr.	1901	
gegen	287 750 »	1900	(Ernte 354 500 Ztr.)
und	418 500 »	1899	(» 487 750 »)

Am Anfang des Monats machte sich eine kleine Preissteigerung bemerkbar, jedoch hielt dieselbe nicht lange an, denn die Preise gingen bald wieder herunter infolge einer

leichten Zunahme der Einkünfte und dem gerade von Europa eintreffenden wenig ermutigenden Berichte. Die Preisschwankungen waren wie folgt:

Arriba	von s/ 22—25		Kurs:
Balao	» s/ 21—22,50		Frcs.
Machala	» s/ 20—21,50		194—200.

Einige Fabrikanten haben mit ihren Einkäufen begonnen, jedoch gehen sie mit einer derartigen Vorsicht zu Werke, dass diese Einkäufe durchaus keine Besserung in der Lage des Artikels herbeigeführt haben.

Port of Spain, 26. September 1901.

Die Temperatur der letzten 14 Tage war ziemlich gut und die paar sonnigen Tage haben ihre wohlthuende Wirkung auf unsere Cacaobäume nicht verfehlt. Das Wetter lässt auf die baldige Eröffnung der neuen Ernte hoffen, deren Anfang man gegen Mitte Oktober erwartet. Gegenwärtig befinden wir uns in der Uebergangs-Periode zwischen den beiden Ernten. Dieser Zeitraum kennzeichnet sich durch ein gänzliches Aufhören der Einkünfte, was sich übrigens auch aus unseren unten angegebenen Ziffern der letzten 14 Tage ersehen lässt. Infolge dieser Knappheit und eines aus London wieder erhaltenen Kabelberichtes über eine Preissteigerung von 1 sh bleiben unsere Notierungen fest, nämlich:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,—
Guter roter	» 14,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

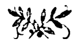
Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 41 Sack nach Europa und 204 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 278 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	110 407	Sack
1900	148 072	»
1899	139 217	»
1898	103 656	»
1897	102 994	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	35 146	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	41 386	»	»	»	»	»
1899	35 109	»	»	»	»	»
1898	23 165	»	»		»	»
1897	34 057	»	»		»	»



Cacaobutter.

Bericht vom 22. Oktober 1901.

Die November-Auktionen werden am Dienstag, den 5. November, in London und Amsterdam abgehalten. In London sollen **100 000 Kilo** Cadbury-Butter verkauft werden und in Amsterdam wird man

80 000	Kilo	Van Houten
1 500	»	Helmbutter
16 500	»	Dejongs-Butter
6 500	»	Mignon-Butter

vorbringen. Zusammen sollen sich also in London und Amsterdam für **204 500 Kilo** Cacaobutter Käufer finden.

Hoffen wir, dass dies gelingt! —

Die Nachfrage nach Cacaobutter ist im Oktobermonat nicht sehr lebhaft gewesen; die Hauptländer hielten mit Aufträgen sehr zurück. England hatte im ganzen Monat so niedrige Preise, dass Kontinentbutter nicht dorthin zu liefern war. Deshalb sind die Vorräte in Holland und Deutschland nicht sehr zusammengeschmolzen, was man schon aus den heute für Amsterdam gemeldeten Ziffern sieht. Ein Rückgang der Preise wird deshalb nicht zu vermeiden sein, womit die Cacaopulver offerierenden Fabriken ernstlich zu rechnen haben werden.



Allerlei.

Man schreibt uns: »Wir erlauben uns, Ihnen anbei eine Probe von »Löslichem Cacaoabfallpulver garantiert rein mit Eiweissgehalt«, nebst einem dazu gehörigen Plakat, zuzustellen. Dieses Cacaoabfallpulver wird von dem »Chocoladen-Werk Carlotti, Hamburg« zum Preise von 58 Pfg. pro Pfund offeriert. Die Kopie einer Faktura finden Sie auf der Rückseite des Plakats.

Wir möchten von Ihnen wissen, ob es gestattet ist, ein derartiges Schalenpulver als »garantiert rein« zu bezeichnen und bitten um gefl. Rückäusserung, eventuell in Ihrem gesch. Fachblatt.«

Wir antworten:

»Das uns bemusterte Produkt ist ein Satanszeug! Wer soll das essen oder trinken? Wer soll damit angeführt werden? Denn angeführt wird jeder, der das Satanszeug nach Hause trägt. Jedenfalls soll es mit 80 Pfg. fürs Pfund im Kleinen verhandelt werden, und doch ist's nicht die Düte wert, in der es nach Hause getragen wird. Wir möchten den Erfindern, Fabrikanten und Händlern

dieses garantiert reinen löslichen Cacaoabfallpulvers mit Eiweissgehalt gönnen und wünschen, dass sie acht Tage lang nichts anderes zu essen und zu trinken bekämen, als dieses edle Gemisch. Dann sollte ihnen wohl die Lust vergehen, von ihren Mitmenschen zu verlangen, dass sie sich für 80 Pfg. ein Pfund derartiger Ware einkaufen sollen.

Wir sind gewiss damit einverstanden, dass man die bestmöglichste Verwendung für Cacaoabfälle sucht, aber es müssen dann auch solche Abfälle sein, die in der That einen Verwendungswert haben und ihre Verwendungsart muss so sei, dass der Konsument davon nicht seekrank wird. Und dann soll man rund heraus klar und deutlich sagen, hier, das ist billig, das ist ein Produkt aus Abfällen. Aber man soll nicht bei Abfällen mit den Beteuerungen »garantiert rein, leicht löslich, mit Eiweissgehalt« klappern, weil eine Deklaration »garantiert rein« für Abfälle ein Unsinn und ein Unfug ist. Getrockneter Strassenstaub ist ja auch »garantiert rein«, aber mit solchen Sophistereien wollen wir uns doch in unserer Industrie nicht das Leben versüssen!

Einen wenig guten Eindruck macht es, dass die liefernde Firma H. & F. sich die Nebenbezeichnung »Chocoladenwerk Carlotti« beigelegt hat.

Man muss doch auf den Gedanken kommen, dass bei der Taufe die Berliner Firma H. & T. mit ihrem Namen Sarotti Pathe hat stehen müssen und dass »Carlotti« auf »Sarotti« auf seinem Lebensgange Hoffnungen mancherlei Art setzt. Wenn ich Sarotti wäre, würde ich diesem Pathenkinde mit scharfer Scheere die Nägel beschneiden.

Eine Abrechnung mit dem Verbandsgeschäftsführer Schulze in Dresden wollten wir heute halten, weil er in einem Berichtsauszuge, den er an die politischen Zeitungen versandt hat, den folgenden Satz verkündet hatte:

»Mit gleichem Erfolge ging der Verband wieder gegen Verfälschung und falsche Bezeichnung von Chocolade und Cacao durch Warnungen, Verbandsstrafen und Strafanzeigen vor, seine Reinheitsvorschriften wurden von verschiedenen Behörden ausdrücklich anerkannt. 61 Verbandsfirmen verpflichteten sich sogar ausdrücklich, Surrogate (fremde Fette und Schalen) überhaupt nicht, also auch nicht zu solchen Waren zu verwenden, bei denen die Bezeichnung Chocolade und Cacao vorsichtig vermieden ist. Eine gewisse sogenannte Fachpresse vertritt dagegen leider solche Fälschungen.«

Von mehreren Seiten wurden wir befragt, ob wir den letzten Satz, der sich nur auf den Gordian beziehen könne, da die Chocoladenindustrie in Deutschland eine andere Fachpresse nicht hätte, ruhig einstecken wollten. Dazu hatten wir natürlich keine Lust und wir hatten schon eine im Gordiantemperament abgefasste Auseinandersetzung in Druck gegeben. — Dann sind aber von verschiedenen Seiten Zuschriften eingegangen, die uns milder stimmten: »Der Gordian wäre nicht gemeint, sondern der Satz bezöge sich auf eine in Bernburg erscheinende Zeitung für die Zuckerwaren-Industrie u. s. w. — Um alte Narben nicht wieder aufzureissen, soll es diesmal als reine Ungeschicklichkeit des Herrn Schulze ins Debet getragen werden. Die fertige Erwiderung, die wir natürlich ebenfalls durch die politischen Zeitungen hätten jagen müssen, geht ins Portefeuille auf die Seite der auf Sicht laufenden Wechsel.

Nur eine kleine Bemerkung ist gegen Kassa zahlbar: Das Reichsgericht I. Strafsenat vom 21. Februar 1901 No. 111/101 hat entschieden: »Das Gelbfärben von Eiernudeln zu dem Zwecke, den Schein eines grösseren Eierzusatzes zu erwecken, ist als Verfälschung zu beurteilen!«

Analog wird das Reichsgericht urteilen: Das Braunfärben von Chocoladenmehlen (Suppenpulvern) mit brauner Farbe zu dem Zwecke, den Schein eines grösseren Cacaozusatzes zu erwecken, ist als Verfälschung zu beurteilen. Da nun im Verbandsbericht von Herrn Schulze behauptet wird, 61 Verbandsfirmen hätten sich sogar ausdrücklich verpflichtet, Surrogate (fremde Fette und Schalen) überhaupt nicht, also auch nicht zu solchen Waren zu verwenden, bei denen die Bezeichnung Chocolade und Cacao vorsichtig vermieden wurde«, hätte nur von uns behauptet zu werden brauchen, dass der Verband ausdrücklich es gutheisst, dass Cacaofabrikate, z. B. ordinäres Chocoladenmehl, Suppenmehl (»bei dem die Bezeichnung Chocolade und Cacao vorsichtig vermieden ist«) statt mit Cacao mit brauner Farbe braun gefärbt wird, und wir hätten die Lacher auf unserer Seite gehabt.

Aber in Rücksicht auf die deutsche Gesamtindustrie wollen wir diese Angelegenheit an derselben Stelle, wo von Verbandswegen der Fachpresse vorgeworfen wird, dass sie »leider solche Fälschungen« vertritt, diese Methode nicht breit treten. Unsere Aufgabe ist es nicht, aus kleinlichem persönlichen Aerger heraus den Deutschen den Appetit an Chocoladensuppen zu verderben, mehr sollen wir den Appetit reizen.

Es sei deshalb hiermit abgethan; will man

Puritaner sein, muss man es in allen Dingen sein. Daran muss Herr Schulze in Zukunft lebhafter denken!

In der Berliner Zuckerzeitung vom 11. Oktober steht der folgende Satz:

Kartell.

»Mehrere Blätter geben eine aus Schlesien stammende Nachricht wieder, wonach das »Kartell deutscher Rohzuckerfabrikanten« die geplante Errichtung einer Rohzuckerfabrik im Kreise Trebnitz, für die bereits das Rübenareal und das Aktienkapital vorhanden gewesen, wegen der inzwischen eingetretenen Krisis im Zuckerhandel aufgegeben haben soll. Selbstverständlich ist kartellseitig niemals im entferntesten an die Errichtung einer Zuckerfabrik gedacht worden, dagegen wird ernstlich die Gründung einer Chocoladen- und Konfitürenfabrik grossen Stils erwogen; dieselbe würde mit den neuesten Fabrikationseinrichtungen der Branche auszustatten sein und sicherlich binnen kurzem den Markt beherrschen. Es besteht kein Grund, weshalb man nicht den Gewinn aus der im Grossbetrieb überaus lohnenden Produktion von Chocoladen und Zuckerwaren, die ja zum wesentlichen Teile aus dem Erzeugnis der Zuckerfabriken bestehen, diesen letzteren selbst zuführen soll.«

* * *

Das ist prachtvoll! Also die Chocoladen- und Konfitürenfabrikation im grossen ist überaus lohnend. Ei, kann der Herr Verfasser uns wohl die fetten Dividenden aufzählen, die von den Fabriken grossen Stils in den letzten fünf Jahren gezahlt worden sind? Wir kennen so manches Jahresresultat und können versichern, dass die etwa neu zu gründende Fabrik grossen Stils den Gründern manche unruhige Nacht bereiten würde. — Es hat ein Schreckschuss sein sollen, die Flinte war aber blind geladen!

Feuer in einer Chocoladenfabrik. Aus Amsterdam berichtet man uns, dass die grosse Chocoladenfabrik der Herren Rademaker in Scheveningen (Holland) am 5. Oktober vollständig durch Feuer zerstört wurde.

Lissabon. In der Zeit vom 1. Januar bis Ende September sind in Lissabon 172 000 Sack Cacao aus San Thomé und Principe gelandet worden.

Cacaopulver, nach Aussage der Detaillisten »rein und gut entölt, vorzüglich im Geschmack«, wird in einigen deutschen Städten mit 1 Mark das Pfund im kleinen verkauft. Welchen Preis hat der Fabrikant bekommen? Und werden die Gehälter und Spesen der Beamten von den Gewinnen oder von den Verlusten bezahlt?

Mignon. Die Aeltesten der Kaufmannschaft zu Berlin haben dem Patentamt bekundet, dass die Firma Ph. Suchard in Neuchatel für gewisse Chocoladefabrikate schon seit längerer Zeit das Wort »Mignon« verwendet hat. Diese Bekundung ist erfolgt auf eine Anfrage des Kaiserlichen Patentamtes vom 5. September 1901, die wie folgt lautete:

Berlin, den 5. September 1901.

Das Patentamt hat eine Entscheidung darüber zu treffen, ob das unter 3124 der Zeichenrolle eingetragene Wort »Mignon« im allgemeinen und freien Gebrauch für Chocoladen und Cacao am Tage der Anmeldung, den 13. November 1894, war, daher als ein Freizeichen zu gelten hat und demgemäss zu löschen ist.

Der Inhaber des Warenzeichens stellt die Freizeicheneigenschaft in Abrede und macht geltend, dass das Zeichen bis zum Tage der Anmeldung in den beteiligten Verkehrskreisen unbekannt war und nicht benutzt worden ist.

Behufs Entscheidung der Freizeichenfrage bitten wir um gefällige Auskunft über die Umstände, die dafür von Erheblichkeit sein können. Insbesondere wird es sich darum handeln, ... (u. s. w. wie üblich).

Die Entwickelung der Verhältnisse bis zum 13. November 1894 ist in erster Reihe erheblich.

Kaiserliches Patentamt,
Abteilung für Warenzeichen.

Die Antwort lautete:

Berlin, den 18. September 1901.

Auf das gefl. Schreiben vom 5. d. Mts. — D 314/26 d Wz. 198/98 L. — erwidern wir ergebenst:

1. Die Firma Ph. Suchard in Neuchâtel hat lange Zeit vor dem Jahre 1894 — noch weit bis vor 15 Jahren — eine Chocolade unter der Bezeichnung Mignon santé und Mignon vanillé in den Verkehr gebracht.
2. Ob Sonderansprüche, ausser von der Firma David Söhne in Halle a. S., welche seit einigen Jahren Mignon-Cacao und Mignon-Chocolade inseriert, auf das Zeichen gemacht worden sind, hat nicht festgestellt werden können.
3. Die beteiligten Verkehrskreise dürften unter der Bezeichnung Mignon-Chocolade die ganz kleinen, besonders eingeschlagenen Täfelchen Chocolade, in besondere Kartons verpackt, der Firma Ph. Suchard verstehen.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Am 5. November werden in London, zugleich mit den angekündigten 100 000 Kilo Cadbury's Cacaobutter auch 89 000 Kilo Cacaoschalen in Auktion kommen.

Herr Apotheker Sauer in Berlin, der Fabrikant von Sauer's Haematogen-Nähr-Cacao, der jetzt Haemacolade heisst, hatte sich bekanntlich durch die an sein Produkt im Gordian geknüpfte Kritik beleidigt gefühlt und hatte den verantwortlichen Herausgeber des Gordian

wegen Beleidigung verklagt. Bei uns waren die Klingen schon geschliffen, da kommt die Nachricht, dass Herr Sauer die Klage zurückgezogen und alle Kosten bezahlt habe. Dass er sich ernstlich beleidigt gefühlt hat, war ihm hier von Anfang an nicht geglaubt worden; vielmehr bestand hier das Gefühl, S. wollte mit Anstrengung einer Klage den Gordian einschüchtern. Um das zu erreichen, muss sich Herr S. doch nach anderen Mitteln umsehen.

Die Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands hat in einer ausserordentlichen Generalversammlung ihre Preis-Festsetzungen einer Revision unterzogen. Obwohl eine Erhöhung der Kakespreise der Erhöhung der Preise für Rohmaterial entsprechen würde, hat die Generalversammlung beschlossen, um feste Preise zu schaffen, für das Jahr 1902 die alten Preisfestsetzungen beizubehalten, auf keinen Fall aber herabzusetzen, weil der Gewinn nach vorliegenden Kalkulationen bei jetzigen Materialpreisen ein ganz geringer ist.

Der Cacaohandel Grossbritanniens im Jahre 1900. Das Cacaogeschäft war, obwohl die Preise zu Beginn des Jahres hoch waren, für die Produzenten und Importeure wiederum günstig. Die Preisschwankungen waren gering. Nach westindischen Sorten war gute Nachfrage. Grenada begann und schloss das Jahr mit 70—71 sh für den englischen Zentner, nachdem die Preise zweimal bis zu 75—76 sh gestiegen waren. Trinidad eröffnete infolge der späten Ankunft der neuen Ernte mit hohen Preisen. Beste Ware erzielte 80—82 sh, ging mit der Zunahme der Einfuhr herunter, erholte sich aber in den Sommermonaten wieder. Mittlere Sorten, die zu Beginn des vergangenen Jahres mit 75½—79 sh notiert wurden, gingen bis zum Schlusse auf 68—71 sh herunter. Andere westindische Sorten haben im allgemeinen nach einem Preisaufschwung in den Sommermonaten mit gleichen, manchmal etwas niedrigeren Preisen abgeschlossen. In venezolanischen Sorten kamen geringere Mengen zur Auktion, doch wurde ein Teil privatim zu Preisen von 72—80 sh, bessere Sorten zu 90—95 sh umgesetzt. Hervorragende Sorten Puerto Cabello erzielten Preise von 110—145 sh für den englischen Zentner. Surinamcacao war nach Menge und Güte nicht hervorragend; die Preise schwankten zwischen 70—78 für Coloryware. Aus Columbien kamen grössere Zufuhren, die anfangs mit 90—93 sh für gute Sorten abgesetzt wurden; später gaben die Preise nach bis auf 86—87 sh. Weniger begehrenswerte Ware wurde schliesslich für 80—82 sh auf den Markt geworfen. Aus Afrika und Bahia kamen volle Ernten, die mit den westindischen Sorten konkurrierten und in Verbindung mit Notverkäufen auf die Preise drückten. Bahiacacao begann das Jahr mit 70—71 sh, ging nach einem Rückgang im März auf 66—68 sh im September auf 75—77 sh herauf, um bis zum Jahresschluss wieder bis auf 68—70 sh zu sinken.

Die Einfuhr von Cacao im vergangenen Jahre war recht bedeutend, es gingen auch entsprechend grössere Mengen in den heimischen Verkehr über. Die vorhandenen Bestände waren zwar grösser als im Vorjahr, wurden jedoch als den Ansprüchen des Bedarfs entsprechend angesehen.

Die vorläufige Statistik giebt über Einfuhr, Verbrauch und Ausfuhr die nachfolgenden Zahlen für die letzten drei Jahre:

	1900	1899	1898
	englische Pfund		
Einfuhr:			
Cacao, roh . . .	53153228	43473241	42833993
» bearbeitet .	7868592	5262394	8127191
Zusammen	61021820	48735635	50961184
Heimischer Verbrauch:			
Cacao, roh . . .	37829326	34013812	32087084
» bearbeitet .	6890684	5525748	6492634
Zusammen	44720010	39539560	38579718
Ausfuhr:			
Cacao, roh . . .	9197104	11075685	9666345
» bearbeitet .	923895	731525	721083
Zusammen	10120999	11807210	10387428

Es befanden sich ferner unter Zollverschluss nachstehende Vorräte am 31. Dezember der Jahre:

1900	1899	1898
englische Pfund		
17874000	13611000	17763000.

(Nach einem Bericht des Kaiserlichen General-Konsulats in London.)

Die Zuckerindustrie Argentiniens. Die Zuckerfabrikation Argentiniens beschränkt sich gegenwärtig auf die Verarbeitung des Zuckerrohrs. Man hat bereits mehrfach versucht, dort Zuckerrüben zu kultivieren, indessen gab der erzielte niedrige Zuckergehalt der Rüben keine Aussicht zur Gründung einer Industrie.

Am bedeutendsten ist der Zuckerrohranbau in der Provinz Tukuman, wo etwa 49 548 ha unter dieser Kultur stehen sollen. Ein günstigeres Klima für die Plantagen bieten indessen die dem Aequator näher liegenden Provinzen Salta und Jujuy. Der Ertrag der Felder ist nach Lage, Kultur, Gunst der Witterung und Alter der Pflanzen sehr verschieden und schwankt zwischen 20 und 40 t pro Hektar.

In der vorjährigen Kampagne gab es in Argentinien im ganzen 48 Zuckerfabriken. Hiervon befinden sich jedoch im laufenden Jahre einige Fabriken ausser Betrieb. Zur Zuckergewinnung wendet man das Pressensystem an mit Ausnahme einer Fabrik, die mit Diffusion arbeitet. Die normale Ausbeute wird auf etwa 7 Prozent angegeben. Im Jahre 1896 erreichte die Zuckerproduktion mit 165 000 t die höchste Ziffer, sie sank in dem darauf folgenden Jahre auf 108 486 t, im Jahre 1898 auf 87 548 t und im Jahre 1899 auf 82 000 t. Im Jahre 1900 wurden 98 878 t erzeugt, und in diesem Jahre rechnet man auf einen Ertrag von 140 000 t Zucker, wozu noch ein im Lande von der letzten Kampagne her liegender Bestand von 23 000 t treten würde.

Von den vorgenannten Fabriken beschäftigten sich zwei nach der Kampagne noch mit der Herstellung von Raffinadezucker (Würfel- und Pilézucker); die bedeutendste dieser Fabriken befindet sich in Rosario de Santa Fé. (Nach einem Bericht des Handelssachverständigen beim Kaiserlichen General-Konsulat in Buenos Aires.)

Eintragungen in das Handelsregister.

Wiesbaden.

In das Handelregister A wurde eingetragen, dass die Kaufleute Andreas von Sprecher und Emil Spengler in Bierstadt eine offene Handelsgesellschaft begründet haben, die den Namen »A. von Sprecher & Co., Wiesbadener Bisquitfabrik, Bierstadt« führt. Persönlich haftende Gesellschafter sind die Kaufleute Andreas von Sprecher und Emil Spengler, beide in Bierstadt wohnhaft. Zur Vertretung der Gesellschaft ist der Gesellschafter Andreas von Sprecher befugt.

Ferner wurde die Tochter des Gesellschafters Andreas von Sprecher, Fräulein Klara von Sprecher zu Bierstadt, als Prokuristin der Gesellschaft eingetragen.

Wiesbaden, den 7. Oktober 1901.

Königliches Amtsgericht. 12.



Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckers Albert Dahlhaus zu Schalksmühle, ist heute, nachmittags 7 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Justizrat Pieper zu Lüdenscheid. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 31. Oktober 1901, sowie Anmeldefrist der Konkursforderungen bis zum 15. November 1901. Erste Gläubigerversammlung am 30. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr, und allgemeiner Prüfungstermin am 27. November 1901, vormittags 11 Uhr.

Lüdenscheid, 3. Oktober 1901.

Gericke, Assistent,
als Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Vigo Hinrichsen zu Alnor ist heute, nachmittags 1 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Der Gerichtsvollzieher a. D. O. Vossköhler in Flensburg ist zum Verwalter bestellt. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 15. November 1901. Konkursforderungen sind bis zum 15. November 1901 anzumelden. Erste Gläubigerversammlung am 22. Oktober 1901, vormittags 10 Uhr, und allgemeiner Prüfungstermin am 3. Dezember 1901, vormittags 10 Uhr, im Gerichtsgebäude, Zimmer 32.

Flensburg, den 1. Oktober 1901.

Der Gerichtsschreiber
des Königl. Amtsgerichts. Abteilung 3.

Konkurs. In dem Zuckerwarenfabrikant Franz Seidel'schen Konkurse von Neisse soll die einzige und zugleich Schlussverteilung erfolgen; verfügbar sind 1050,86 Mk., wovon die Gerichts- und Verwaltungskosten noch gedeckt werden müssen.

Laut dem auf der Gerichtsschreiberei niedergelegten Verzeichnisse sind bei der Verteilung 329,67 Mk. bevorrechtigte und 8776,11 Mk. nicht bevorrechtigte Forderungen zu berücksichtigen.

Neisse, den 28. September 1901.

Rettig, Konkursverwalter.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Hof-Konditors Gustav Theodor Böttger in Altenburg ist am 15. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr 40 Minuten, Konkurs eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Lots in Altenburg. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 10. Dezember 1901. Ablauf der Anmeldefrist: 10. Dezember 1901. Erste Gläubigerversammlung: 8. November 1901, vormittags ½11 Uhr. Prüfungstermin: 20. Dezember 1901, vormittags 11 Uhr.

Altenburg, den 15. Oktober 1901.

Aktuar Fischer, Gerichtsschreiber
des Herzoglichen Amtsgerichts. Abteilung I.

Konkurs. Ueber das Vermögen der Chocoladen- und Zuckerwarenhändlerin Marie Martha vhl. Deville, geb. Leibnitz, in Meissen, wird heute, am 8. Oktober 1901, nachmittags 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann W. A. Geitner in Meissen. Anmeldefrist bis 7. November 1901. Wahltermin: 7. November 1901, vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin: 27. November 1901, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest und Anzeigefrist bis 1. November 1901.

Das Königliche Amtsgericht Meissen.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Konditors Paul Ganz in Zoppot ist am 8. Oktober 1901, nachmittags 5½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Dr. Wannow in Zoppot. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 22. Oktober 1901. Anmeldefrist bis zum 20. November 1901. Erste Gläubigerversammlung am 30. Oktober 1901, vormittags 9 Uhr, Zimmer 11. Prüfungstermin am 9. Dezember 1901, vormittags 9 Uhr, Zimmer 11.

Königliches Amtsgericht zu Zoppot.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Paul Emil Richard Anders in Kamenz wird heute, am 9. Oktober 1901, mittags ¼1 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Herr Rechtsanwalt Kori hier. Anmeldefrist bis zum 9. November 1901. Wahltermin am 23. Oktober 1901, nachmittags 3 Uhr. Prüfungstermin am 16. November 1901, nachmittags 3 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 9. November 1901.

Kamenz, am 9. Oktober 1901.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Karl Weimann von hier, Gartenstrasse 40, wird heute, am 11. Oktober 1901, vormittags 11½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Hermann Kossack von hier, Enderstrasse 18. Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis einschliesslich den 16. November 1901. Erste Gläubigerversammlung am 9. November 1901, Nachmittags 12½ Uhr, Prüfungstermin am 30. November 1901, mittags 12 Uhr, vor dem unterzeichneten Gerichte, Schweidnitzer Stadtgraben Nr. 4, Zimmer 90 im II. Stock. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 31. Oktober 1901 einschliesslich. Königliches Amtsgericht Breslau.

Konkurs. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Zuckerwarenfabrikanten Franz Seidel in Neisse ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke, sowie zur Anhörung der Gläubiger über Gewährung einer Vergütung an ein Mitglied des Gläubigerausschusses Termin auf den 12. November 1901, vormittags 10 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Zimmer Nr. 9, bestimmt.

Neisse, den 12. Oktober 1901.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Gottfried Hirsch in Mannheim, F. 3, wurde heute, nachmittags 5½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Zum Konkursverwalter ist Waisenrat Jacob Dann hier ernannt. Anmeldefrist, offener Arrest und Anzeigefrist bis 12. November 1901. Erste Gläubigerversammlung: Donnerstag, 7. November 1901, vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin: Donnerstag, 21. November 1901, vormittags 11 Uhr, vor Gr. Amtsgericht II, 2. Stock, Zimmer 9.

Mannheim, 10. Oktober 1901.

Der Gerichtsschreiber Gr. Amtsgerichts:
H. Zimmermann.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckers Friedrich Ernst Pörschmann in Chemnitz wird heute, am 15. Oktober 1901, nachmittags 5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Rechtsanwalt Voigt hier. Anmeldefrist bis zum 21. November 1901. Wahltermin am 7. November 1901, vormittags ½11 Uhr. Prüfungstermin am 5. Dezember 1901, vormittags ½11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 12. November 1901.

Königliches Amtsgericht Chemnitz. Abt. B.

La Bonbonnière. Die englische Fachschrift »Confectionery« schreibt wie folgt: The Honorary Secretary of La Bonbonnière bittet uns, bekannt machen zu wollen, dass sie die Absicht hat, ein Konzert und Tombola mit darauf folgendem Ball zu geben. Die Festlichkeiten finden am 16. November in den Klubräumen Brewer Street 41 um 9 Uhr abends statt und sind dazu Billets à 6 pence dort zu haben. Französische und belgische Zuckerbäcker sind in London herzlich willkommen.



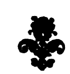
Zollbehandlung einer in Folge Verlustes auf der Reise unvollständigen Ladung. Wenn ein Schiff einen Teil seiner Ladung auf dem Einfuhrwege in amerikanischen Gewässern verliert, so soll der Zoll nur von der in dem Schiff eingeführten vorhandenen Menge berechnet werden. Der über Bord gespülte Teil der Ladung soll, wenn er in der Folge in einem amerikanischen Zollbezirk wieder eingebracht wird, in Zollgewahrsam gehalten werden, bis er gehörig zum Eingang deklariert ist oder als herrenloses Gut verkauft wird.

Griechenland. Cacao, im Vorjahre vorübergehend zum grossen Teile aus Deutschland bezogen, kam wieder vorzugsweise aus Marseille, besonders wegen der günstigen Lage des Hafens für schnelle Bezüge.

Ceylon. Der Ausfuhrzoll auf Kaffee und Cacao ist 10 cents pro Zentner.

St. Vincent. Der Ausfuhrzoll für Cacao für den Zentner und in gleichem Verhältnis für grössere oder geringere Mengen ist 3 Pence.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen 

und

Milch-Cacaos zum Trinken  

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Vollmilchpulver

Sahnepulver

Doppelsahnepulver.

Mit Proben und Offerten stehen wir zu Diensten.

Deutsche Fabriken wollen sich gefl. an unsere Firma in Dresden wenden. Ausländische Firmen werden durch den Verlag des Gordian versorgt. Feinste Referenzen.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden.

Waffelblätter

in allen Grössen zum Verarbeiten als Einlagen.

Biscuit und Waffeln

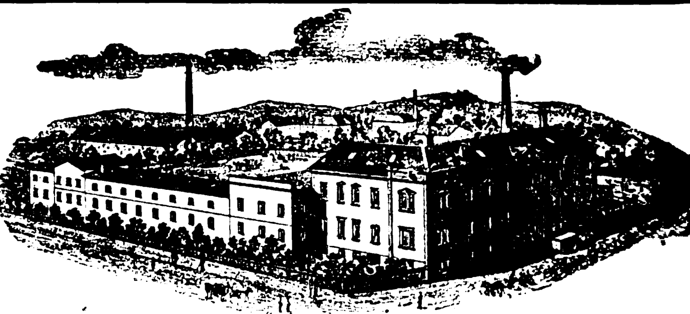
in Bündeln à 10 Stück zum 10 Pfg.-Verkauf

sowie

grösste Auswahl in Biscuits und Waffeln

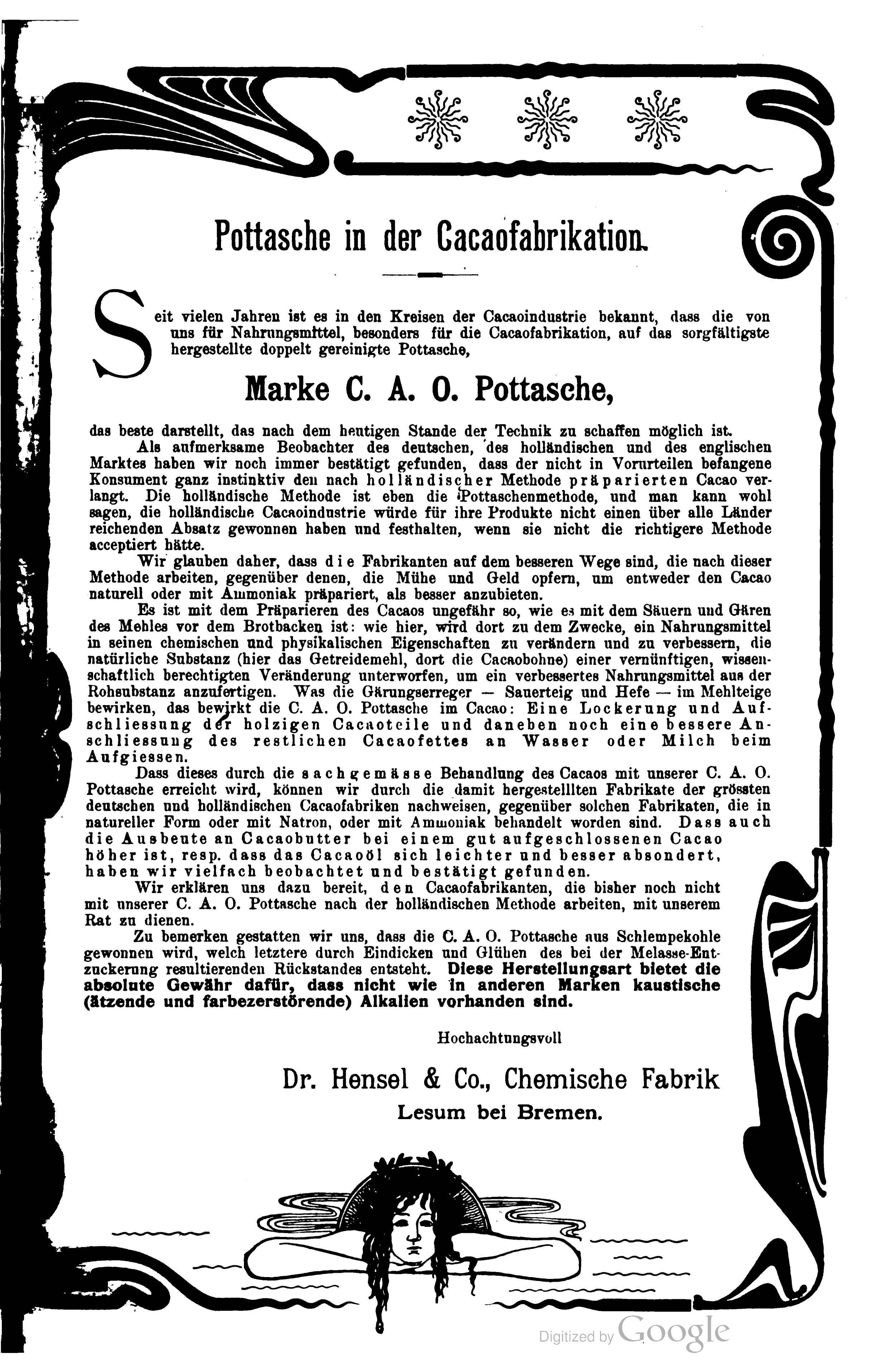
von einfachster bis hochfeinster Ausführung.

• • **Preislisten gratis.** • •



Gebr. Hörmann Cakes-, Biscuit- u. Waffel-Fa

Dresden-Mickten.


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.



Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

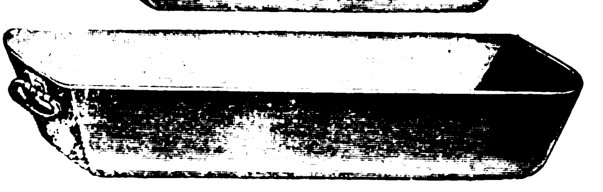
Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✹ Eiserner Bestand! ✹ Fast unverwüstlich!

Inhalt 16½ Liter



No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

18 Liter

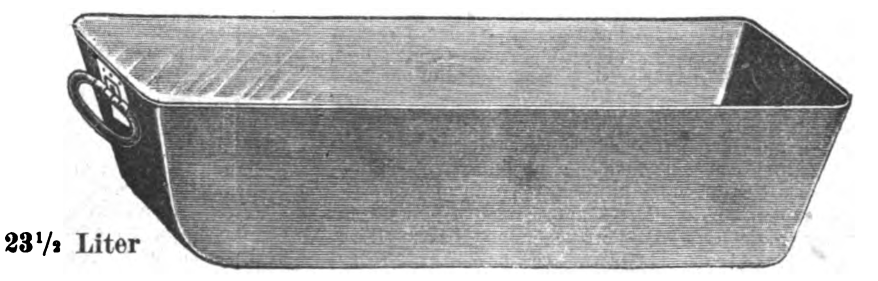


No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.

20½ Liter

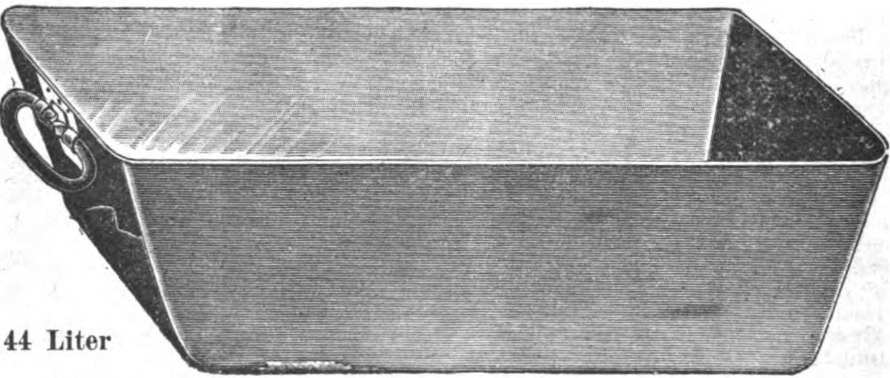
No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.

23½ Liter



No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.

44 Liter



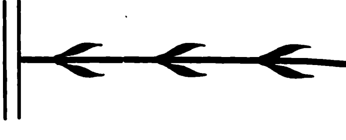
No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.



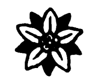
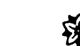
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.







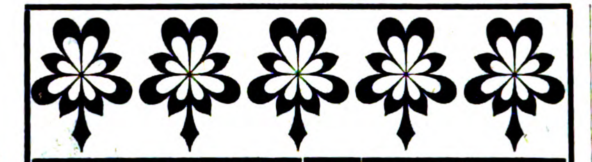



L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

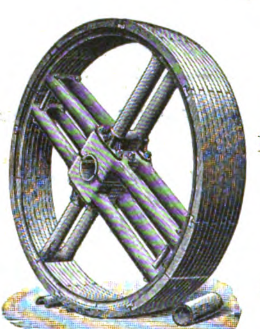
in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.



Holz-Riemscheiben.

Ca. 70 % leichter als eiserne Scheiben. 50 % Ersparniss bei Kraft-übertragung.



Volle Garantie für Haltbarkeit.

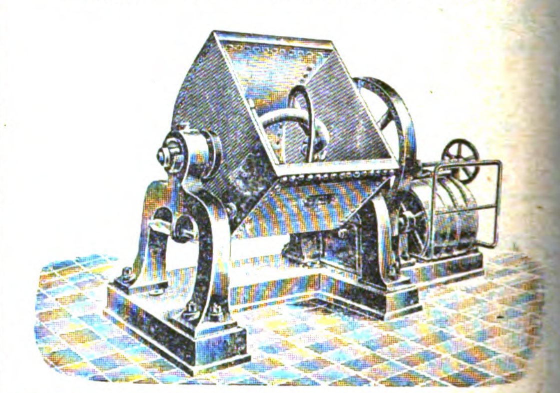
Gangbare Grössen stets auf Lager.

Julius Mauersberger
Dresden, Sachsenplatz.

PETER KÜPPER, Aachen,
Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik
HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.



Inhalt dieser Nummer:

Zuckerkartell und Chocoladen-Industrie.

In der Vossischen Zeitung war zu lesen:

»Die Thatsache, dass der Verband der deutschen Chocoladefabrikanten eine eigene kartellfreie Zuckerfabrik in Genthin errichtet hat (? — Red.) und bereits daran geht, eine zweite in Posen gelegene, für den Bedarf seiner norddeutschen Verbandsmitglieder zu errichten, hat den Zuckersyndikaten naturgemäss einige Kopfschmerzen bereitet. Der Bedarf der deutschen Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie beträgt insgesamt über 1 Million Zentner jährlich und wenn die Zuckerwarenfabrikanten dem Beispiele ihrer Berufsgenossen aus der Chocoladenbranche folgen, so stehen denjenigen Fabriken, welche auf die Lieferung an Firmen beider Branchen angewiesen sind, recht üble Tage bevor. Der schlechte Geschäftsgang und die drohenden Zukunftsorgen auf dem Zuckermarkte tragen das ihrige dazu bei, um den Herren vom Syndikat ihre Lage in sehr wenig rosigem Licht erscheinen zu lassen. Unter diesen Umständen ist man denn bei der Geschäftsführung des Syndikates zu dem Entschlusse gekommen, dass etwas geschehen müsse, und so war die Vereinigung deutscher Zuckerwarenfabrikanten vor einiger Zeit in der Lage, die Preisvergünstigungen und Erleichterungen im Geschäftsverkehr zu melden, welche das Zuckerkartell ihnen in Aussicht gestellt habe. Versucht man es den Zuckerwarenleuten gegenüber mit Zuckerbrot, so hat man für die widerspenstigen Chocoladenfabrikanten die Peitsche zur Hand. Und so ist denn die »Deutsche Zuckerindustrie«, das Organ der Kartellleute, in der Lage, folgende Mitteilung zu bringen: (Folgt die Nachricht, dass das Kartell die Gründung einer Chocoladen- und Konfitürenfabrik grossen Stils erwäge).

Auf dem Papier klingt das ganz schön, fährt die »V. Z.« fort auszuführen, aber in der Praxis wird sich dem Kartell bald zeigen, dass seine Hoffnung, die Chocoladefabrikanten durch diesen Schreckschuss zur Nachgiebigkeit zu zwingen und etwaigen Verhandlungen geneigter zu machen, irrig ist. Zwischen der Lage der von den Chocoladefabriken errichteten Zuckerfabriken und der vom Kartell begründeten Chocoladenfabrik ist doch ein grosser, grundlegender Unterschied. Die Zuckerfabriken des Chocoladeverbandes brauchen für ihren Absatz nicht zu sorgen. Das gesamte Quantum, welches sie herstellen, ist vielmehr von vornherein zur Abnahme fest gezeichnet, da die Aktionäre zugleich Kunden sind. Dadurch verringern sich von vornherein Unkosten und Spesen um ein bedeutendes und vor allem ist die Stabilität des Unternehmens durch die gesicherten Absatzverhältnisse auf Jahre hinaus festgelegt. Die Chocoladenfabrik, welche das Kartell errichten will, muss sich dagegen ihren Absatz erst schaffen, sie muss anderen Firmen tausende von Kunden abjagen, um ihre Produkte abzusetzen, und wer da weiss, wieviel gerade in der Chocoladenbranche die Tradition und der bewährte Ruf alter Firmen bedeutet, der weiss, welche Aussichten den erwarten, der heute ohne alle Verbindungen eine Chocoladenfabrik aus dem Boden stampfen möchte. Ja, wenn die Kartellchocoladenfabrik noch billiger liefern könnte! Aber durch die begründeten Zuckerfabriken haben die Chocoladefabrikanten den Zucker jetzt ebenso billig wie das Kartell selbst und brauchen sich daher vor Unterbietungen nicht zu fürchten. Alles in allem stehen in dem jetzt sehr zugespitzten Kampfe zwischen dem durch enge Regeln fest zusammengehaltenen Zuckersyndikat und dem freien Verbande der deutschen Chocoladefabrikanten die Aussichten für ersteres trotz seiner enormen Geldmittel durchaus nicht sehr günstig und das Kartell wird doch vielleicht noch einmal selbst bereuen, wegen des billigen Absatzes nach dem Auslande hin dem Inlande gegenüber derartig aufgetreten zu sein, dass die inländischen Verbraucher die Waffe der Selbsthilfe in die Hand nehmen mussten, mit der sie jetzt dem Kartell fühlbare Wunden schlagen.«

Dazu schreibt die Magdeburger Fachzeitung »Zentralblatt für die Zuckerindustrie« folgendes:

»Wir möchten zu den Ausführungen zunächst bemerken, dass unseres Wissens die Gründung der Zuckerfabriken in Genthin und Mogilno noch in keiner Weise feststeht, da den Chocoladefabrikanten denn doch inzwischen die Gefährlichkeit ihres Projektes aufgedämmert ist. Denn sie müssen sich ja doch sagen, dass sie mit ihren Zuckerfabriken nicht nur an den vermeintlichen Gewinnen, sondern auch an den Verlusten teilnehmen müssen, die bei den gegenwärtigen ruinösen Preisen den Geldbeutel der Chocoladefabrikanten recht empfindlich treffen würden Dass diese Zuckerfabriken in den ersten Jahren ihres Bestehens kein resp. kein volles Kontingent erhalten, sei nur nebenbei be-

merkt, obschon dieser Umstand nicht so ganz nebensächlich ist.

Wenn ferner die Schwierigkeiten anschaulich geschildert werden, welche einer neuen Chocolade- und Zuckerwarenfabrik entgegenstehen, so sind die neuen Antikartell-Fabriken sicherlich auch nicht auf Rosen gebettet, obschon sie allerdings für den Absatz ihres Produktes nicht zu sorgen hätten. Denn in dem »zugespitzten Kampfe« hat natürlich das »durch enge Regeln fest zusammengehaltene Zuckersyndikat« gegenüber dem »freien Verbande der Chocoladefabrikanten« eine gewaltige Macht in Händen. Kommt der Kampf zum Ausbruch, dann hat das Kartell mit seinen grossen Mitteln sicherlich die Macht, den neuen Zuckerfabriken, die ein idyllisches Dasein erträumen, die Rüben entweder unerschwinglich teuer zu machen oder ihnen überhaupt die Rübenzufuhr zu unterbinden. Wer das nicht glaubt, der erkundige sich nur einmal, wie schwer sich oft benachbarte Zuckerfabriken im Konkurrenzkampfe leider Gottes das Leben machen müssen.

Der Artikel mag in gewissem Sinne recht haben, dass es schwer ist, eine neue Chocoladenfabrik einzuführen. Indessen würde sich die neue Kartellfabrik wohl zunächst hüten, die feinen und feinsten Marken herzustellen und sich erst auf die Herstellung einfacher und mittlerer Ware beschränken, deren Konsum ja doch auch der bei weitem grösste ist; später, wenn sie ein festes Absatzgebiet gewonnen hat und sie mit einem Stamm tüchtiger Beamter fabrikative und kommerzielle Erfahrungen gesammelt hat, könnte sie sich der Herstellung feinerer Ware zuwenden. Ausserdem würde hinter der Kartellfabrik sehr bald ein treuer Kundenkreis von Tausenden stehen, deren Interessen mit der Zuckerfabrikation in irgend einer Hinsicht verknüpft sind.

Ob nach alledem der Plan des Zuckerkartells als ein blosser »Schreckschuss« aufzufassen ist, mögen die glauben, welche von der Kapital-Macht der vereinigten deutschen Zuckerfabriken und Raffinerien eine grundfalsche Anschauung haben. Trotzdem können wir im Interesse der Allgemeinheit diesen Kampf nicht wünschen und geben der Hoffnung Raum, dass die Verhandlungen zwischen Kartell und Chocoladefabrikanten zu einem ehrlichen und dauernden Frieden führen, dass das Kartell den berechtigten Forderungen seiner Hauptabnehmer auf das weiteste entgegenkomme und dass diese nicht über ihre berechtigten Wünsche hinausgehen.«

* * *

Wir haben versucht, aus den Kreisen unserer Industrie zu erfahren, ob man vor einer neuen riesenhaften Kartellchocoladen- und Kartellbonbonsfabrik sich fürchten würde. Man hat uns überall gesagt: Schlechter als es uns heute in der Fabrikation von Konsumartikeln geht, kann es uns auch später nicht gehen.

Der Meinung sind auch wir. Wir kommen aber auf diese Aussichten noch das nächste mal zurück. Richtig finden wir, wenn hüben und drüben zu rechter Zeit bedacht wird, dass allzuscharf schartig macht.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1901.

Einfuhren.

Im Monat September 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 242 500 Kilo Cacaobohnen,

davon für Exportfabriken **40 300 Kilo,**

gegen September 1900	1 597 400	Kilo
» » 1899	1 294 700	»

Davon kamen aus:

Dominic. Republik	247 800	Kilo
Brasilien	218 600	»
Ecuador	206 600	»
Port.-Westafrika	201 900	»
Brit.-Westindien u. s. w.	117 700	»
Venezuela	63 600	»
Portugal	60 600	»
Niederlande	41 200	»
Niederl.-Indien u. s. w.	23 100	»
Deutsch-Westafrika	13 600	»
Columbien	9 300	»
Britisch-Westafrika	8 300	»
Grossbritannien	7 700	»
Ceylon	6 200	»
Frankreich	1 800	»
Dänisch-Westindien	800	»

Es wurden ferner eingeführt nur

900 Kilo **Cacaobutter,**

aus den Niederlanden,

gegen September 1900	1400	Kilo
» » 1899	5000	»

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:

42 900 Kilo **Cacaopulver,**

aus den Niederlanden,

gegen September 1900	62 500	Kilo
» » 1899	79 900	»

400 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**

gegen September 1900	700	Kilo
» » 1899	500	»

Davon kamen 300 Kilo aus den Niederlanden.

30 000 Kilo **Chocolade,**

gegen September 1900 31 200 Kilo

Nämlich aus der Schweiz	27 600	Kilo
» Frankreich	1 600	»

Chocoladen-Surrogate wurden 100 Kilo eingeführt.

Ferner:

4000 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),

gegen September 1900	3 700 Kilo	
» » 1899	1 900 »	

(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)

Es kamen aus der Schweiz	1300	Kilo
» Frankreich	700	»

Ferner:

77 300 Kilo **andere Konditorwaren,**

gegen September 1900	75 100 Kilo	
» » 1899	84 000 »	

Davon aus der Schweiz	46 000	Kilo
» Grossbritannien	14 300	»
» Frankreich	6 400	»

Ausserdem:

578 500 Kilo **getrocknete Mandeln,**

gegen September 1900	452 700 Kilo	
» » 1899	378 300 »	

Es kamen aus: Italien	433 000	Kilo
» Marocco	107 300	»
» Frankreich	23 500	»
» Spanien	9 500	»
» Persien	2 600	»

und 2500 Kilo **Vanille,**

gegen September 1900	1200 Kilo	
» » 1899	1400 »	

Es kamen aus Franz. Australien	1400	Kilo
Frankreich	1100	»

und 256 200 Kilo **Honig**
(auch künstlicher),

gegen September 1900	206 100 Kilo	
» » 1899	208 100 »	

Es kamen von:

Chile	113 300	Kilo
Kuba, Portorico	59 900	»

und endlich:

1 372 800 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)

gegen September 1900	1 542 300 Kilo	
» » 1899	1 365 900 »	

Es kamen aus:

Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	987 600	Kilo
Oesterreich-Ungarn	153 500	»
Niederlande	80 200	»
Serbien	73 100	»
Frankreich	18 000	»
Italien	4 200	»

200 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**

gegen September 1900	2700 Kilo	
» » 1899	2600 »	

44 300 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**

gegen September 1900	32 900 Kilo	
» » 1899	26 700 »	

davon aus Britisch-Malakka	12 900	Kilo
Grossbritannien	4 200	»

163 100 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**

gegen September 1900	65 900 Kilo	
» » 1899	48 200 »	

davon aus Frankreich	44 500	Kilo
Grossbritannien	18 600	»

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im September 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

19 600 Kilo **Cacaoschalen,**

gegen September 1900	7 300 Kilo	
» » 1899	31 100 »	

Es gingen nach Oesterreich-Ungarn	9 600	Kilo
den Niederlanden	5 900	»

88 200 Kilo **Cacaobutter,**

gegen September 1900	60 200 Kilo	
» » 1899	48 800 »	

15 000 Kilo **Cacaopulver,**

davon aus Export-Fabriken	3 400	Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles	10 900	»

gegen September 1900	10 400 Kilo	
» » 1899	13 300 »	

Es gingen nach Oesterreich-Ungarn	1700	Kilo
» Freihafen Hamburg	300	»
» Schweiz	200	»
» Schweden	100	»

19 600 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Export-Fabriken	13 400	Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles	300	»

gegen September 1900	7 300 Kilo	
» » 1899	31 100 »	

45 200 Kilo **Chocolade,**

davon aus Export-Fabriken	33 800	Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles	3 300	»

gegen September 1900	58 300 Kilo	
» » 1899	42 700 »	

Davon erhielten:

Grossbritannien	21 400	Kilo
Verein. Staaten von Amerika	4 300	»
Belgien	2 900	»

1900 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen September 1900 400 Kilo.

120 600 Kilo **Konditorwaren,**

gegen September 1900	93 400 Kilo	
» » 1899	126 400 »	

Davon wurden ausgeführt nach:

Niederl.-Indien u. s. w.	33 000	Kilo
Grossbritannien	17 000	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	3 300	»

42 400 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),

aus Export-Fabriken stammten	39 600	Kilo

gegen September 1900	49 500 Kilo	
» » 1899	44 000 »	

Davon erhielten:

Grossbritannien	34 600	Kilo
Verein. Staaten von Amerika	400	»

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von
900 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen September 1900 500 Kilo.

3300 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),

gegen September 1900	3 300 Kilo	
» » 1899	18 600 »	

Die Ausfuhr lenkte sich nach:

den Niederlanden	700	Kilo

200 Kilo **Vanille,**
gegen September 1900 200 Kilo.

Es empfingen davon:

Oesterreich-Ungarn	100 Kilo
Russland	100 »

9 900 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)

gegen September	1900	3 200 Kilo
» »	1899	13 000 »

Es gingen nach der Schweiz	1600 Kilo
» Freihafen Hamburg	6 »

109 400 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**

gegen September	1900	68 700 Kilo
» »	1899	112 600 »

davon gingen nach Grossbritannien	89 900 Kilo
Britisch-Australien	14 100 »

7779 400 Kilo **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)

gegen September	1900	14 726 700 Kilo
» »	1899	15 533 600 »

Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	3 529 600 Kilo
Grossbritannien	3 436 100 »
Dänemark	415 400 »
Portugal	338 000 »
Schweden	29 800 »

21 526 600 Kilo*) **Zucker in Broden u. s. w.**
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)

gegen September	1900	18 643 800 Kilo
» »	1899	20 387 300 »

Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	12 552 500 Kilo
Freihafen Hamburg	2 723 200 »
Schweiz	2 585 700 »
Norwegen	2 178 600 »
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	379 000 »
Niederlande	245 600 »
Dänemark	237 300 »
Chile	109 700 »
Belgien	74 800 »
Britisch-Australien	63 400 »
Britisch-Ostindien u. s. w.	50 800 »
Portugal	35 700 »
Portugiesisch-Ostafrika	35 400 »
Bolivien	31 000 »
Schweden	30 600 »
Columbien	29 300 »
Hongkong	20 300 »
Britisch-Ostafrika	7 500 »
Italien	600 »
Vereinigte Staaten von Amerika	100 »

1 508 900 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)

gegen September	1900	695 900 Kilo
» »	1899	1 235 400 »

Davon gingen nach:

Grossbritannien	824 600 Kilo
Portugal	303 800 »
Freihafen Hamburg	249 300 »
Norwegen	81 100 »
Dänemark	10 800 »

*) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 709 200 Kilo.

Cacaobohnen-Markt.

Bericht vom 5. November 1901.

In allen Lagern sind die Verkäufer weich wie Windbeutelfüllung; überall möchte man gerne verkaufen, überall lässt man mit sich handeln. Thomé-Cacao, dritter Klasse, ohne Einwurf ist heute mit 51—52 Mk. fob. Lissabon, zweiter Klasse mit 53—53½ Mk., erster Klasse mit 55—55½ Mk. zu kaufen.

Für Bahia, zweiter Klasse, werden ebenfalls rund 53—54 Mk. gefordert; die erste Klasse davon ist knapp und da man deshalb dafür höhere Preise fordert, als berechtigt ist, wird man diese ausscheiden.

Bei Guayaquilsorten fordert man 65—66 Mk. für Arriba, 61—62 Mk. für Balao und 59—60 Mk. für Machala. Das sind im ganzen Preise, die sich hören lassen. In Lissabon sind im Oktober rund 29 000 Sack angekommen und 18 000 Sack sollen, jetzt auf Lissabon schwimmend, am 29. Oktober St. Thomé verlassen haben.

Das sind nette runde Zahlen und sie sind wohl geeignet, für allerlei neue Windbeuteleien das Handwerkszeug zu bilden. Dass diese wieder kommen, ist ganz klar. Sobald der Preis für vertretbare Qualitäten weit genug nach unten gedrückt ist, sobald also den Pflanzern und ersten Inhabern die Lage des Marktes grau genug gemalt worden ist, sobald also auch diese weich wie Windbeutelfüllung geworden sind, schnappt die Falle zu, die Angebote verschwinden, die Preise steigen wieder und die Spekulanten haben wieder einmal bis zum April/Mai das Heft in der Hand.

Es wird nicht gut sein, sich darauf zu versteifen, absolut zu warten, bis der allerniedrigste Satz erreicht ist; er kann heute schon so gut da sein wie in acht Tagen. Heute sind die Verkäufer und deren Kommissionäre bereit, alle Register zu ziehen, wenn sie ein paar Hundert Sack los werden können. Wir denken, man thut auf Käufers Seite gut, zu den heutigen Preisen Verträge zu machen.

Weiter berichten wir wie folgt:

London, 25. Oktober 1901.

Unterm 25. Oktober berichtet man uns, dass Cacao sich unverändert ruhig verhält. Es wurden diese Woche keine Auktionen abgehalten und auch sonst kam wenig zum Verkauf.

Vorräte, 105 383 Sack hier und in Liverpool, im Vergleich mit 110 442 Sack, weisen nunmehr ein Defizit gegen voriges Jahr auf; der Umstand gewinnt aber keine Anerkennung.

Hiesiger Konsum bleibt befriedigend und wird für die vergangenen 12 Monate mit 22 285 tons angegeben, gegen 19 150 tons per Oktober/September 1899/1900.

Trinidad-Berichte, wenn auch nicht sonst ungünstig, lassen eine Verspätung dortiger Ernte befürchten.

Zufuhren seit dem 18. Oktober:

London:	95	Sack	Ceylon
	89	»	Guayaquil
	175	»	Trinidad
Liverpool:	1340	»	Afrika.

London, 26. Oktober 1901.

Man berichtet uns aus London unterm 26. Oktober, dass am Dienstag, den 29. Oktober, folgende Quantitäten Cacao zum Verkauf angeboten werden:

100	Blln.	Afrika
16	»	Seychelles
11	»	Dominica
65	»	Columbia
406	»	Trinidad
63	»	Grenada
15	»	Caracas
10	»	Bahia
410	»	Ceylon
37	»	Venezuela
10	»	Jamaica
949	»	Guayaquil
2000	»	andere Sorten.

In der mit heute endenden Woche haben keine Auktionen stattgefunden und herrschte im Privatmarkt eine Totenstille. Die Werte änderten sich nicht.

Die Lieferungen waren verhältnismässig 748 Blln. grösser, während sich die Landungen im Verhältnis zum vorigen Jahre auf 4946 Blln. stellten. Der Lagerbestand, welcher sich um 2350 Blln. verringerte, zeigte das verhältnismässige Defizit von 3567 Blln.

Die Londoner Cacao-Statistik der mit dem 19. Oktober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	62	445	633	20800
Grenada	4	161	186	10257
Ander. West-Ind.	2	248	66	4385
Ceylon u. Java	251	359	181	15727
Guayaquil	1204	1079	310	29174
Brasilien u. Bahia	210	144	—	5075
Afrika	3	35	—	2928
Andere Ausländ.	62	240	61	8089
zusammen	1798	2711	1437	96435
gegen dieselbe Woche 1900	6744	3253	147	100002

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 42 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899 stellt sich folgendermassen:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	116538	125545	73523	77365	26081	29618	51169	55791	52754
Auslandsware	77633	68834	46603	48332	26861	21795	45266	44211	55211
	194171	194379	120126	1[illegible]697	52942	51413	96435	100002	107965

London, 2. November 1901.

Unterm 2. November berichtet man uns, dass am Dienstag, den 4. d. M., folgendes zur Auktion gebracht wird:

100 tons Cacaobutter »Cadbury«
5 Kisten » » in 3 oz. Tafeln
89 tons Cacaoschalen »

Der Cacaomarkt ist sehr flau gestimmt und sind nur ganz unbedeutende Geschäfte gemacht worden.

Die Guayaquil-Ausfuhren waren in der zweiten Hälfte des Oktober:

	20 000	dz	in	1901
gegen	6 000	»	»	1900
	12 000	»	»	1899
	17 250	»	»	1898

Die Gesamtanfuhr vom 1. Januar betrug:

	391 900	dz	in	1901
gegen	296 950	»	»	1900
	450 850	»	»	1899
	352 100	»	»	1898

Die Auktionen brachten 5855 Blln., welche sich aus 3030 Blln. Kolonienware und 2825 Blln. andere Sorten zusammensetzten. Es herrschte eine sehr flaue Stimmung und es wurde kaum etwas umgesetzt. Nur 256 Blln. wurden in und nach der Auktion zu unveränderten Preisen verkauft. Es wurden losgeschlagen:

105	B.	Trinidad	(Ang. 619 B.)	zu 60—72 Mk.
60	»	Grenada	(» 1317 »)	» 61—65 »
52	»	Afrika	(» 152 »)	» 52—64 »
39	»	Samana	(» 204 »)	» 55 »
11	»	Dominica		
10	»	Jamaica		wurden zurückgekauft.
16	»	Seychelles		
47	»	Bahia		
79	»	Venezuela		
59	»	Puerto Cabello		
307	»	Columbia		
1977	»	Guayaquil		
1057	»	Ceylon		

Das Privatgeschäft gestaltete sich etwas lebhafter. Es wurden umgesetzt:

200	Blln.	Trinidad	zu 63—73 Mk.
100	»	Grenada	» 65 »
500	»	Bahia	» 63—64 »
48	»	Samana	» 58 »

350 Blln.	Guayaquil	zu 70—77 Mk.
300 »	Ceylon	» 62—85 »

In London stellten sich die Landungen in der letzten Woche im Verhältnis zu derselben Woche des Vorjahres um 2573 Blln. kleiner, während die Lieferungen um 1951 Blln. grösser waren. Der Lagerbestand, welcher sich um 3424 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigt das entsprechend grössere Plus von 8090 Blln.

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 26. Oktober endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	235	645	1170	19220
Grenada	50	114	50	10143
Andere West-Ind.	29	77	62	4275
Ceylon u. Java	—	312	74	15341
Guayaquil	492	687	364	28615
Brasilien u. Bahia	1	125	—	4951
Afrika	57	62	—	2923
Andere Ausländ.	15	276	285	7543
zusammen	879	2298	2005	93011
gegen dieselbe Woche 1900	3452	1967	385	101102

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 40 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899 ist:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	116852	126321	74671	78985	27437	29858	48979	54707	50293
Auslandsware	78198	71510	47753	48679	27510	21940	44032	46395	52514
	195050	197831	122424	127664	54947	51798	93011	101102	102807

Port of Spain, 10. Oktober 1901.

Man berichtet uns aus Port of Spain unter obigem Datum folgendes:

Das Wetter ist anhaltend günstig für die Entwickelung der bereits frühreifen Früchte der neuen Ernte. Dagegen berichtet man uns über eine Veränderung der Blätter, die sich zum Teil auf sehr vielen Anpflanzungen bemerkbar gemacht hat und zweifellos einen sehr schädlichen Einfluss auf die jungen Früchte haben wird, welche den zweiten Teil der besagten Ernte ausmachen sollen.

Unter dem Einfluss der günstigen Kabelberichte aus Europa und den Vereinigten Staaten ist die Nachfrage eine sehr lebhafte geworden, unsere Notierungen sind etwas in die Höhe gegangen und die kleinen Pöste, welche einkommen, veranlassen eine bemerkbare Konkurrenz.

Wir notieren heute:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter roter	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 626 Sack nach Europa und 796 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 1756 Sack nach Europa und 575 Sack nach den Vereinigten Staaten im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	111 829	Sack
1900	150 403	»
1899	139 555	»
1898	105 221	»
1897	104 578	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	35 942	Sack nach den Verein. Staaten
1900	41 961	» » » » »
1899	35 197	» » » » »
1898	24 467	» » » » »
1897	34 675	» » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 6. November 1901.

In der gestern in Amsterdam abgehaltenen Auktion kamen von Van Houten's Butter noch 5000 Kilo mehr zum Verkauf, als ursprünglich angezeigt worden ist. Statt 80 000 Kilo fanden sich also 85 000 Kilo ein, die verkauft werden wollten.

Das ist aber nur kümmerlich gelungen, denn nur ungefähr die Hälfte scheint thatsächlich ernste Käufer gefunden zu haben, während der Rest in die Hände blinder Bieter und Käufer übergegangen sein muss, um im Laufe des Monats Unterkunft zu finden.

Im Durchschnitt wurde ein Preis von 74,25 cents per $^1/_2$ Kilo bezahlt; der niedrigste Preis war 73 cents und der höchste 75 cents.

Von den Nebenmarken erzielten Helmbutter und Dejongbutter 72,50 cents; die vorgebrachten 17 500 Kilo wurden verkauft, dagegen blieben die angemeldeten 6 500 Kilo Mignonbutter, wie im Oktober, auch in dieser Novemberauktion unverkauft.

Gegen die Oktoberauktion ist also im Durchschnitt ein Rückgang von rund 7,50 cents per Kilo zu melden.

In London purzelten die Preise aber noch ganz anders. Cadbury's 100 000 Kilo wurden zu einem Durchschnittspreise von $12^3/_8$ pence per lb. verkauft. Das ist für England ein Rückschlag von $1^5/_8$ pence per lb. gleich Mk. $30^1/_3$ per 100 Ko. im Oktober



4⅜ pence per lb. gleich Mk. 81¾ per 100 Ko. im September.

Seit zwei Jahren sind so niedrige Preise in England unbekannt. Diese niedrigen Preise werden nun die englische Cacaobutter ins Ausland lenken, denn nirgendwo ist in diesem Augenblick die Cacaobutter so billig als in England.

Die nächsten Tage werden zeigen müssen, ob dieser starke Preisrückgang „gemacht" ist, oder ob er in den Verhältnissen seine Begründung findet. Die Novemberpreise für deutsche Exportbutter lassen sich im Augenblick noch nicht als gültig festsetzen. Nach England und englischen Staaten müsste deutsche Butter ungefähr zu Mark 200.— ab Hamburg offeriert werden, während auf dem Kontinent je nach Qualität, je nach Quantität, je nach Verkaufskonditionen zu Mark 2,40 zu liefern sein wird.

Im deutschen Zollinlande werden die Inhaber kaum über 265 Mk. erzielen können.

Da die Bohnenpreise recht niedrig stehen, so ist der deutsche Butterpreis dann durchaus nicht abnorm niedrig zu nennen, wenn wir uns daran gewöhnt hätten, bei der Fabrikation Butter und Pulver gleich hoch zu bewerten. Das hat man sich aber an den meisten Stellen schon ganz abgewöhnt.



Allerlei.

B. Sie fragen bei uns an, wie lange Zeit die im Melangeur gemischte und einmal über die Walzen gegangene Chocolade nachher noch warm stehen müsse, bis sich der Zucker in der Chocolade — oder im Fett der Chocolade — ganz »gelöst« hätte. Und Sie fragen weiter: »bei welcher Temperatur löst sich der Zucker am besten im Cacaofett?«

Wir sind Ihnen dankbar für diese beiden Fragen, denn sie geben uns Gelegenheit, einen alten, tief sitzenden Irrtum zu berichtigen, über den sich dicke Bücher schreiben liessen.

Der Zucker »löst« sich weder in reiner Cacaobutter, noch in Cacaomasse, noch in der Chocoladenmasse; er thut dies weder bei 20 noch bei 100 Grad. Eine »Löslichkeit« des Zuckers können Sie in der Chocoladenmasse also nicht erzielen, denn Zucker löst sich wohl in Wasser, auch in wässerigem Alkohol, aber niemals in Fett oder in fetthaltigen Substanzen — ohne Wasser.

Wenn Sie also 40 Pfd. Cacaomasse und 60 Pfd. Zucker zusammenmischen, diese Masse einmal walzen, dann zwei Tage im Wärmschrank bei 60 oder 80° C einlagern, so wird sich der Zucker in der fetten Masse absolut unverändert erhalten haben. Er fühlt sich nicht so scharf an, wie an dem Tage des ersten Mischens, er ist etwas weicher im Korn geworden, aber »gelöst« hat er sich nicht.

Versuchen Sie doch einmal den Zucker auf seine Löslichkeit zu prüfen. Nehmen Sie einen Bonbonhafen, schütten Sie dahinein 2 Kilo Cacaobutter und ½ Kilo gemahlenen Zucker und stellen Sie diese zuckerhaltige Cacaobutter nun 3, 6, 14 Tage lang in Ihre Wärmkammer bei 30, 60, 80° Wärme. Sie werden dann zu Ihrer Verwunderung finden, dass die Cacaobutter nicht süss geworden ist und dass der Zucker auf dem Boden liegt. So wird auch die Cacaomasse, d. h. die einzelnen Cacaoteile, durch den beigemengten Zucker nicht gesüsst. Die Süsskraft des Zuckers in der Chocolade kommt erst in dem Augenblick zur Geltung, wo Wasser — im Munde der Speichel — den Zucker »löst«.

Man schreibt uns: »Aus Amsterdam hat mich in der vorigen Woche ein Makler besucht, um meine Cacaobutter nach Amsterdam zu den Auktionen zu ziehen. Wie es mir aber schien, war es dem Herrn mehr darum zu thun, sich in Deutschland zu orientieren; er schien mir im Auftrage einer in Deutschland nicht gut angeschriebenen Firma zu reisen und für diese spionieren zu sollen. Haben Sie den Herrn auch empfangen? Er erzählte mir, dass er in Hamburg gewesen sei.«

Wir haben niemanden gesehen und gesprochen. Aber aus den folgenden Sätzen geht näheres hervor. Möglich ist's schon, dass die Spekulation die augenblicklich niedrigen Preise benutzt, um ihre Flinten zu laden. Wir werden uns weiter umhören.

In einer Stettiner Zeitung lesen wir:

Carl Horst's Cacao, 95 Pfg. das Pfund,
garantiert rein, aus geschälten Cacaobohnen,
frei von jeglicher Beimischung,
erfreut sich grosser Beliebtheit.
Zu haben: Nur Mittwochstr. 7.

Will uns nicht ein Gordianleser ½ Pfund von diesem Cacao kaufen und schenken? Wir möchten so gerne einmal etwas recht gutes zum Frühstück trinken.

Der Berliner Fabrikant des »Haematogen-Nähr-Cacao«, Herr Sauer, dessen Fabrikat wir im Gordian ein paar mal scharf anfassen mussten, ist wegen Nahrungsmittelverfälschung zu 200 Mark Geldstrafe in Berlin verurteilt worden. Diesen Blame hätte er sich erspart,

hätte er auf unsere allererste Warnung, die ihm in wohlwollender Absicht im Gordian vor einigen Monaten erteilt worden ist, gehört. Statt dessen aber lief Herr S. zum Advokaten und glaubte uns mit einer Klage schrecken zu können. Bei der Firma Gebr. Stollwerck, dessen Eichel-Cacao Herr Sauer schlecht gemacht hatte, hat er sich durch eine Abbitte Unangenehmeres fern gehalten. Sein Anwalt hat am 17. Oktober an Gebrüder Stollwerck den folgenden Brief geschrieben:

Berlin, den 17. Oktober 1901.

Herren Gebrüder Stollwerck,
Chocolade-Waren,
Köln.

Sehr geehrte Herren!

In Verfolg Ihres geehrten Briefes vom 1./3. d. M. teile ich Ihnen ergebenst mit, dass ich den neuen in der Sauer'schen Sache am 15. Oktober d. J. angestandenen Termin gern dazu benutzt habe, um dort selbst öffentlich zu erklären, dass sich meine Erklärung im früheren Termin betreffend die Zusammensetzung Ihres Eichelcacao auf eine irrige Information gründet.

Uebrigens darf ich Ihnen versichern, dass mein Mandant mit seiner Information nicht etwa beabsichtigte, Ihr Fabrikat schlecht zu machen, dass er im Gegenteil sich auf Ihre Firma, als eine solche, die über jeden Zweifel erhaben ist, berief. Er selbst gelangte zu dem Irrtum auf grund einer von ihm missverstandenen Bemerkung eines um sein Gutachten ersuchten Chemikers.

Hochachtungsvoll
Der Rechtsanwalt.
gez.: Sonnenfeld.

Man schreibt uns: „Es wird Sie interessieren, zu hören, dass in der vorigen Woche ein Herr aus Amsterdam die deutschen Cacao- und Cacaobutterfabrikanten aufgesucht hat, um diese zu veranlassen, in Zukunft ihre Cacaobutter doch in Amsterdam in Auktion verkaufen zu lassen. Er offerierte seine Dienste dafür und verlangte 1% Kommission. Da wir aber früher schon derartige Versuche gemacht haben, haben wir abgelehnt, denn wir wissen aus der Praxis, dass zu der 1% Kommission noch eine Menge anderer Spesen dazu tritt, so dass man ruhig 5% einstellen kann. Wenn wir nicht irren, haben Sie schon einmal mitgeteilt, wie hoch sich die Kosten des Auktions-Verkaufs stellen. Können Sie uns diese nicht noch einmal, auf Grund Ihrer Erfahrungen, aufgeben?"

Wir antworten:

Wer seine Cacaobutter in Amsterdam in Auktion verkauft, der hat von dem dort erzielten Durchschnittspreis 5—5 1/4 Prozent für Frachten nach Amsterdam, Courtagen, Auktionsspesen, Kommission abzurechnen und muss 4—6 Wochen auf sein Geld warten.

Folgende Abrechnung ist die Kopie eines im September 1900 stattgehabten Probeverkaufes von ca. 1200 Kilo.

Der deutsche Fabrikant, der uns diese Abrechnung s. Z. überlassen hat, erhielt von uns darauf den folgenden Brief:

Hamburg, den 28. Sept. 1900.

„Wir senden Ihnen anbei die uns freundl. überlassene Amsterdamer Abrechnung zurück. —

Es ist also so gekommen, wie wir Ihnen vorausgesagt haben, Sie müssen 6 Wochen auf Ihr Geld warten und haben ab Ihrer Fabrik 5 1/2 Prozent Verkaufsspesen zu tragen. Das ist diesmal ganz besonders schmerzlich für Sie: Sie haben am 4. Sept. für Ihre Cacaobutter Netto Cassa Mk. 3.09 per Kilo mit sechswöchentlichem Ziel erhalten, während wir an demselben Tage und vorher 25 bis 30 Mk. per 100 Kilo mehr bezahlt haben. Der aussergewöhnlich billige Satz, zu dem Ihre Partie in Amsterdam weggegangen ist, wurde dann Ursache, auf den Preis für deutsche Butter 14 Tage lang zu drücken, sodass wir einzig aus dem Grunde, weil Ihre 1200 Kilo so billig in Amsterdam verkauft wurden, mit dem Preise herabgehen mussten, worunter Sie und alle anderen deutschen Fabrikanten, die in diesem Monat verkaufen wollten, zu leiden hatten. Jetzt scheint es überwunden, denn wir konnten gestern und heute Mk. 345 transito für Oktober-Lieferung erzielen. — Kleine Ursachen, grosse Wirkungen!"

Verkaufsrechnung für Herrn N. N.
über auf Ihre Ordre und für Ihre Rechnung und Gefahr hin in Auktion verkaufte:

N. N. 1/12.

12 Ballen Cacaobutter			
6 » 632 T 9 Netto 623 Ko.	à 96 3/4 c.		1205.50
6 » 639 1/2 T 9 Netto 630 1/2 Ko.	à 96 1/2 c.		1216.86
		fl.	2422.36
bei 1% Auktionskosten		»	24.22
		fl.	2446.58
abz. 1% für Compt.		»	24.22
		fl.	2422.36

Hiervon gehen ab:

fl. 12.85 Fracht von Hamburg bis Amsterdam
» 20.43 Fracht von Fabrik bis Hamburg
» 24.22 Courtage 1%
» 24.85 Registration laut Gesetz

		fl. 2422.36
fl. 2.06	Auktionslokalmiete und Druckkosten	
» 2.47	Empfangen von Bord, Passport, Wiegen, Lagern	
» 1.27	1 Monat Lagermiete und Feuerassecuranz	
» 1.27	Abliefern	
» 0.95	Telegramm	
» 36.45	$1^1/_2$ % unsere Kommiss. und Delcredere	
fl. 126.71		fl. 126.71
		fl. 2295.65

zum Kurse $168^1/_2$ für $1253^1/_2$ Ko. = Mk. 3868.65
also 309 pr. Kilo.
Kosten $5^1/_4$ % ab Fabrik, 6 Wochen Ziel.

Es wäre nützlich, wenn diese Sätze, die aus der Praxis stammen, überall eingeprägt würden, damit wir nicht so oft darauf zurückzukommen haben. Wenn Sie nun berücksichtigen, dass die einzige deutsche Marke, die hin und wieder in Amsterdam in den Auktionen erscheint, durchschnittlich 2—3 holl. cents per $^1/_2$ Kilo, gleich 7—8 Mk. per 100 Kilo unter dem Preise Van Houten'scher Butter verkauft wird, selten den Preis der holländischen Nebenmarken ganz erreicht, dann werden Sie wohl ausrechnen können, dass für deutsche Exportbutter auf Amsterdamer Auktionen nicht viel zu holen ist. Sie sollten das schon daraus ersehen können, dass Suchard-Butter gänzlich von den Auktionen verschwunden ist und dass andere Buttermarken, wie Blooker, Bensdorp, Driesen u. s. w. niemals in den Auktionen erscheinen. Die Firmen wollen erstens ihre Butter freiöffentlich nicht niedriger eingeschätzt haben, als Van Houten's Butter und zweitens wollen sie ihre Butter lieber freihändig, unbelastet mit den Auktionsspesen, verkaufen. Das wird auch für andere deutsche Butter das beste sein.

Pflanzung von Herrn H. Schmidt in Samoa.

Die Samoanische Zeitung vom 6. Juli enthält eine Beschreibung eines Rundganges durch die Kaffee- und Cacaopflanzung des Herrn Hugo Schmidt aus Breslau in Tuanai-mato am Ufer des Fuluason-Flusses. Danach scheint sich die Liberia-Kaffee- und Cacaokultur daselbst gut zu entwickeln. Die 408 Acres grosse Pflanzung wurde 1896 von dem Besitzer käuflich erworben, und im folgenden Jahre wurden 60 Acres unter Kultur gebracht; 1900 bis 1901 wurden weitere 42 Acres bepflanzt, so dass jetzt 6000 Kaffee- und 15 000 Cacaobäume daselbst stehen. Sehr mit Recht lässt Herr Schmidt jetzt keine Waldbäume mehr als Schattenspender stehen, was leider in Kamerun noch immer geschieht, da sie einerseits vereinzelt schnell kränkeln und absterben und andererseits mit ihrem ausgebreiteten Wurzelsystem den neugepflanzten Kulturbäumen die Nährstoffe wegnehmen: die Cacaobäume stehen in $4^1/_2$, die Kaffeebäume in 4 m Abstand. Die Cacaosaat stammt aus Ceylon, und zwar wird Criollo, Forastero namentlich in Kreuzung, sowie Calabacillo angepflanzt. Die älteren Bäume tragen sehr reichlich; von einem Baume wurden an einem einzigen Tage 60 Früchte gepflückt und mindestens ebenso viele noch unreif hängen gelassen. Viele Bäume mussten sogar gestützt werden; selbst der im allgemeinen wenig ergiebige Criollo soll recht reichliche Früchte ansetzen. Der Eigentümer hat schon begonnen, Kaffee- und Cacaosaat zu verkaufen, auch besitzt er schon Trockenapparate und hat besondere Bambusleitern konstruiert. Die Samen werden zu zweien in Körben ausgesät und später in denselben ausgepflanzt; von den zwei jungen Pflanzen wird die schwächere entfernt. In den Waldschutzstreifen ist Vanille an den Bäumen gepflanzt; der Berichterstatter ist aber im Irrtum, wenn er annimmt, dass die Beschaffenheit der Rinde des Stützbaumes einen Einfluss auf die Qualität der Vanille habe, und sie gar durch giftige Rinde selbst giftige Eigenschaften erhalte. Auch mit Muskat, Zimmt, Arrowroot, Ramie, Eucalyptus und verschiedenen Schatten- und Zierbäumen macht Herr Schmidt Versuche, was für die Kolonie insofern von besonderer Bedeutung ist, da ein botanischer Garten daselbst leider vorläufig noch fehlt.

Togo-Handels- und Plantagengesellschaft m. b. H.

Durch Umwandlung der seit 1899 im Schutzgebiet thätigen Firma Patzer & Schuldt in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftpflicht ist die Togo-Handels- und Plantagengesellschaft Ende August begründet.

Die Firma Patzer & Schuldt hat in Wuamme bei Agome-Dongbe im Misahöhe-Bezirk mehrere hundert Hektar geeignetes Plantagenland pachtweise erworben und im Laufe von $1^1/_2$ Jahren dort etwa 30 Hektar mit Kautschuk- (Kickxia) und Cacaobäumen bepflanzt.

Das durch die neu eingetretenen Gesellschafter H. R. Dannenberg und F. L. Eddelbüttel, beide Kaufleute in Hamburg, bar eingezahlte Kapital beträgt 100 000 Mk. Vorgesehen ist die Umwandlung der Gesellschaft in eine Kolonialgesellschaft und Erhöhung des Kapitals auf 500 000 Mk. Ein Prospekt mit Aufforderung zu Zeichnungen wird demnächst durch die Gesellschaft versandt werden.

Der Zweck der Gesellschaft ist ausser Handelsbetrieb in Westafrika die Anlage von Pflanzungen in Togo, insbesondere von Kautschuk, Cacao, Tabak und Baumwolle.

Die Gesellschaft wird durch zwei Geschäftsführer rechtsverbindlich vertreten; zu Geschäftsführern in Hamburg sind die Herren Hermann Reinhold Dannenberg und Friedrich Louis Eddelbüttel ernannt, die Leitung der Geschäfte und Pflanzungen haben die Herren Patzer und Schuldt übernommen, Herr Patzer war vor seiner Thätigkeit im Schutzgebiet 11 Jahre kaufmännisch im Kongogebiet thätig, Herr Schuldt ist bereits seit mehreren Jahren, zuletzt selbständig in Togo, als Kaufmann und Pflanzer beschäftigt. Der Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, Heintze-Hof.

Moliwe-Pflanzungsgesellschaft, Hamburg.

Der Bericht des Vorstandes über das zweite Geschäftsjahr vom 1. Juli 1900 bis 30. Juni 1901 zeigt in recht ausführlicher und übersichtlicher Weise die gedeihliche Entwickelung dieses Pflanzungsunternehmens. Die Generalversammlung findet am 14. Oktober statt.

Die bebaute Fläche umfasst 228 ha, von denen 211 ha mit 99 090 Cacaobäumchen und 17 ha mit Kautschukbäumen bepflanzt sind. Von den Cacaobäumchen sind angepflanzt 1899 39 375, 1900 42 030 und 1901 bis zum Schlusse des Berichtsjahres 17 685 Bäumchen. Die verhältnismässig geringe Zahl der ausgepflanzten Bäume des ersten Halbjahres 1901

hat ihre Ursache in der Inanspruchnahme der Arbeiter für das notwendig gewordene Nachpflanzen vieler junger Pflänzlinge, welche beim ersten Herausschiessen durch Ratten abgefressen wurden. Inzwischen sind durch Anwendung geeigneter Massregeln, Vertilgungsmittel gegen die Ratten, Auspflanzen der jungen Pflänzlinge in Bastkörben und Ueberdecken mit Drahtnetzen, gute Resultate erzielt. Die Bäume des 1899er Bestandes hatten bereits reichlich Blüten angesetzt, welche jedoch abgestreift wurden, um die Bäume nicht durch frühzeitiges Fruchtansetzen zu schwächen.

Von den mit Kautschukbäumen bepflanzten 17 ha sind 13,20 ha mit 3960 Kickxia elastica bepflanzt. Diese gedeihen, nachdem sie in der letzten Trockenzeit fast sämtliche Blätter abgeworfen hatten, jetzt ausgezeichnet, besonders an den Stellen, wo nicht zu viel Schatten ist. Die Pflanzen haben jetzt zum Teil eine Höhe von 1,80 m erreicht.

Grössere Anbauversuche sollen mit Castilloa elastica gemacht werden, zu welchem Zwecke 400 000 Samen bei Herrn Koschny, San Carlos, Costa Rica, bestellt wurden.

Die Keimfähigkeit der bisher gesammelten Samen hatte dadurch gelitten, dass sie zu lange unterwegs waren, doch gelang es immerhin, grössere Mengen in Hamburg anzuzüchten, welche dann in Ward'schen Kästen ausgesandt wurden.

Ausserdem wurden kleinere Versuche mit verschiedenen der Pflanzung durch das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee aus den Sendungen der Expedition nach Zentral- und Südamerika (Dr. Preuss) überwiesenen Nutzpflanzen gemacht. Es gedeihen hiervon gut Hevea brasiliensis, Mascarenhasia elastica, Guttaperchapflanze (Tabernae montana Donnell Smithii) aus Guatemala, Cassia fistula und Cassia brasiliensis, Inga edulis Guabo de behuco und Inga sp. Guabo de machete (Schattenbäume für Cacao), Garcinia indica (Fettsamen) und Garcinia Loureiri (Gummigutt), Swietenia Mahagoni und Toluifera Pereirae (Perubalsam).

Die Pflanzung beschäftigte durchschnittlich 200 Arbeiter, darunter allerdings 100 Lagos-Leute, doch werden jetzt auch mehr Balundu-Leute, welche durch die Regierung überwiesen wurden, beschäftigt. Die letzteren eignen sich für leichte Arbeiten ganz gut.

Das Plantagen-Betriebskonto vom 1. Juli 1900 bis 30. Juni 1901 beträgt für Ausgaben 85 837,63 Mk. und zwar für Aussendungen, Löhne u. s. w. 65 325,67 Mk., Handlungsunkosten 11 698,64 Mk., Gehälter der Angestellten in Afrika 8813,32 Mk.; die Einnahmen aus Zinsen betragen 10 716,15 Mk.; der Saldo von 75 121,48 Mk. wird auf das Plantagenkonto übertragen.

Die im Geschäftsjahr für die Pflanzung aufgewendeten Mittel sind im Verhältnis zu den geleisteten Arbeiten als niedrig zu bezeichnen. Die Ausgaben sind auch dem Geschäftskapital angemessen und derartig berechnet, dass auf alle Fälle bis zur Rentabilität der Pflanzung damit ausgereicht wird.

Die Bilanz schliesst per 30. Juni mit 561 068,14 Mk. in Aktiva und Passiva ab. Die Aktiven betragen: Terrainkonto 151 468 Mk., Plantagenkonto 178 084,76 Mk. (einschliesslich 75 121,48 Mk. Uebertrag per 30. Juni 1901), Bankguthaben, Depotkonto und Kassakonto 230 417,18 Mk., Diverse Debitores 1098,20 Mk.; die Passiven betragen: Kapitalkonto, eingefordert 50 Prozent, 550 000 Mk., Assekuranzkonto 38,97 Mk., diverse Creditores (Guthaben der Angestellten) 11 029,17 Mk.

Max Pötter, Akt.-Ges., Berlin. Unter dieser Firma ist mit 1,10 Mill. Mk. Grundkapital eine Gesellschaft zur Eintragung gelangt, deren Gegenstand der Erwerb und Weiterbetrieb der Kakes- und Chocoladenfabrik Max Pötter G. m. b. H. in Berlin mit Wirkung ab 1. Januar d. J. bildet. Der Wert der Einlage wurde auf 850 000 Mk. festgesetzt, wogegen der gleiche Betrag in Aktien der neuen Gesellschaft gewährt wurde. Den Vorstand bilden die Herren Max Pötter in Berlin und Ernst Leo in Schöneberg, während dem ersten Aufsichtsrate die Herren Eduard Scheidel in Gross-Lichterfelde, Karl Küchenmeister in Schlachtensee, Dr. Johannes Burchard in Charlottenburg, George Saulmann, genannt Solman in Berlin, Generaloberarzt Dr. Hermann Nikolai in Berlin, Julius Herder in Berlin, Rudolph Pietzcker in Schöneberg und Kammerherr Richard von Haeseler in Gotha angehören.

Eintragungen in das Handelsregister.

Güstrow.

In das hiesige Handelsregister ist heute unter Nr. 462 als neue Firma eingetragen worden: Firma Güstrower Chocoladenhaus Minna Schmidt. Ort: Güstrow. Inhaber: Frau Minna Schmidt, geb. Bürger, in Güstrow.

Güstrow, den 22. Oktober 1901.

Der Gerichtsschreiber
des Grossherzoglichen Amtsgerichts.

Güstrow.

In das hiesige Handelsregister ist heute zu Nr. 391, betr. die Firma Güstrower Chocoladenhaus und Bonbonsfabrik Ludwig H. L. Schmidt in Güstrow, eingetragen worden: Die Firma ist erloschen.

Güstrow, den 22. Oktober 1901.

Der Gerichtsschreiber
des Grossherzoglichen Amtsgerichts.

Dirschau.

In unser Handelsregister Abteilung B. ist heute bei der unter Nr. 2 eingetragenen, hier domilizierten Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Firma »Ostdeutsche Biscuit- und Waffelfabrik Dirschau, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« eingetragen worden, dass auf Grund der Beschlüsse der Generalversammlung vom 27. Juni 1901 und vom 31. August 1901 das Stammkapital um 70 000 Mk. erhöht worden ist und jetzt 150 000 Mk. beträgt, und dass §§ 8 und 18 des Gesellschaftsvertrages durch Beschluss der Generalversammlung vom 27. Juni 1901 geändert worden sind.

Dirschau, den 21. Oktober 1901.

Königliches Amtsgericht.

Greiz.

Die im Handelsregister Band A. Blatt 34 eingetragene Firma Cacao- und Chocoladenhaus Richard Büttner in Greiz ist am 23. Oktober cr. gelöscht worden.

Greiz, 28. Oktober 1901.

Fürstliches Amtsgericht.

Stadtilm.

Fol. 132 Abteilung A. hiesigen Handelsregisters ist heute die offene Handelsgesellschaft Waldmann & von Wilucki, Cacao, Chocoladen-Versandhaus, Agentur und Kommissionsgeschäft Stadtilm und als Inhaber

a. Kaufmann Georg Waldmann aus Rudolstadt,
b. Rittmeister a. D. Georg von Wilucki hier,

eingetragen worden.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 15. Oktober cr. abgeschlossen.

Jeder der beiden Firmeninhaber hat die Befugnis, die Firma allein zu zeichnen und zu vertreten

Stadtilm, den 15. Oktober 1901.

Fürstl. Schw. Amtsgericht.

Konkurs. Das Kgl. Amtsgericht München I, Abteilung A. für Zivilsachen, hat über das Vermögen des Konditors Fritz Hoffmann hier, Barerstrasse 82/0, am 17. Oktober 1901, nachmittags 5½ Uhr, den Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt

Dr. Ernst Lieser in München, Sendlingerstrasse 89/II. Offener Arrest erlassen, Anzeigefrist in dieser Richtung und Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis Sonnabend, 9. November 1901, einschliesslich bestimmt. Wahltermin zur Beschlussfassung über die Wahl eines anderen Verwalters, Bestellung eines Gläubigerausschusses, dann über die in §§ 132, 134 und 137 der K.-O. bezeichneten Fragen in Verbindung mit dem allgemeinen Prüfungstermin auf Montag, 18. November 1901, vormittags 10½ Uhr, im Zimmer Nr. 57, Justizpalast, Erdgeschoss, bestimmt.

München, 17. Oktober 1901.

Gerichtsschreiber Merle, K. Sekretär.

Konkurs. Das Kgl. Amtsgericht München I, Abteilung A. für Zivilsachen, hat über das Vermögen des Bäckermeisters Alois Schuster in München, Schleissheimerstrasse 50, am 23. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr, den Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Dr. Leo Ernst hier, Maximilianstrasse 40/I. Offener Arrest erlassen, Anzeigefrist in dieser Richtung und Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis Freitag, 15. November, einschliesslich bestimmt. Wahltermin zur Beschlussfassung über die Wahl eines anderen Verwalters, Bestellung eines Gläubigerausschusses, dann über die in §§ 132, 134 und 137 der K.-O. bezeichneten Fragen in Verbindung mit dem allgemeinen Prüfungstermin auf Sonnabend, den 23. November 1901, vormittags 11 Uhr, im Zimmer Nr. 57, Justizpalast, Erdgeschoss, bestimmt.

München, 23. Oktober 1901.

Gerichtsschreiber Merle, K. Sekretär.

Konkurs. Das Kgl. Amtsgericht München I, Abteilung A. für Zivilsachen, hat über das Vermögen des Bäckermeisters Andreas Soukop in München, Kasernstrasse 4, am 24. Oktober 1901, nachmittags 4 Uhr, den Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Otto Kahl dahier, Sendlingerstr. 89/II. Offener Arrest erlassen, Anzeigefrist in dieser Richtung und Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis Sonnabend, 16. November 1901, einschliesslich bestimmt. Wahltermin zur Beschlussfassung über die Wahl eines anderen Verwalters, Bestellung eines Gläubigerausschusses, dann über die in §§ 132, 134 und 137 der K.-O. bezeichneten Fragen in Verbindung mit dem allgemeinen Prüfungstermin auf Montag, den 25. November 1901, vormittags 9 Uhr, im Zimmer Nr. 57, Justizpalast, Erdgeschoss, bestimmt.

München, 24. Oktober 1901.

Gerichtsschreiber Merle, K. Sekretär.

Konkurs. Das Kgl. Amtsgericht München I, Abteilung A. für Zivilsachen, hat über das Vermögen des Kaufmanns Max Deiglmayr, Chocolade- und Zuckerwarenhandlung in München, Sendlingerstr. 44/0, am 22. Oktober 1901, nachmittags 4 Uhr, den Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Justizrat Kraft hier, Damenstiftstrasse 14/II. Offener Arrest erlassen, Anzeigefrist in dieser Richtung und Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis Mittwoch, 13. November 1901, einschliesslich bestimmt. Wahltermin zur Beschlussfassung über die Wahl eines anderen Verwalters, Bestellung eines Gläubiger-Ausschusses, dann über die in §§ 132, 134 und 137 der K.-O. bezeichneten Fragen in Verbindung mit dem allgemeinen Prüfungstermin auf Freitag, den 22. November 1901, Vormittags 10 Uhr, im Zimmer Nr. 57, Justizpalast, Erdgeschoss, bestimmt.

München, 22. Oktober 1901.

Gerichtsschreiber Merle, K. Sekretär.

Konkurs. Beschluss des Kgl. Bayer. Amtsgerichts Fürth vom 16. Oktober 1901, nachmittags 5 Uhr, auf Eröffnung des Konkursverfahrens über das Vermögen des Bäckermeisters und Spezereihändlers Martin Müller in Fürth. Konkursverwalter: Kaufmann Karl Kublan in Fürth. Erste Gläubigerversammlung am Dienstag, den 5. November 1901, vormittags 9 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am Dienstag, den 26. November 1901, vormittags 9 Uhr, beide male im Zimmer Nr. 25. Die Forderungen sind bis 16. November 1901 anzumelden. Offener Arrest und Anzeigefrist bis Donnerstag, den 31. Oktober 1901.

Fürth, den 17. Oktober 1901.

Gerichtsschreiberei des Kgl. Amtsgerichts.
Hellerich, Kgl. Ober-Sekretär.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Friedrich August Arnold in Hohenstein-Ernstthal — Neustadt — wird heute, am 18. Oktober 1901, vormittags ¼11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Kaufmann Johannes Koch in Hohenstein-Ernstthal wird zum Konkursverwalter ernannt. Anmeldefrist bis zum 9. November 1901. Wahl- und Prüfungstermin am 18. November 1901, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 8. November 1901.

Königliches Amtsgericht zu Hohenstein-Ernstthal.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Heinrich Mahncke hier ist heute, vormittags 10½ Uhr, der Konkurs eröffnet. Konkursverwalter ist Prozessagent Fritz Bodien hier. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 1. November 1901. Anmeldefrist bis zum 1. Dezember 1901. Termin zur Beschlussfassung über Wahl eines anderen Verwalters, sowie über die Bestellung eines Gläubigerausschusses und eintretenden Falls über die im § 132 der Konkursordnung bezeichneten Gegenstände am 19. November 1901, mittags 12½ Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 5. Dezember 1901, Mittags 12 Uhr.

Lauenburg (Elbe), den 22. Oktober 1901.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das Vermögen der Chocoladenhändlerin Margarethe Obst, geborenen Floss, in Greiz (Firma M. Obst) ist heute, vormittags 9 Uhr, der Konkurs eröffnet worden. Verwalter: Bezirksvorsteher Carl Strobelt hier. Anmeldetermin 5. Dezember a. c. Erste Gläubigerversammlung: 26. November a. c., vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin: 14. Dezember a. c., vormittags 10 Uhr. Offener Arrest bis 30. November a. c.

Greiz, den 29. Oktober 1901.

Der Gerichtsschreiber des Fürstlichen Amtsgerichts:
Aktuar Roth.

Konkurs. Ueber das Vermögen der zum Betriebe einer Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik unter der Firma Müller & Loeben in Leipzig, Kohlenstr. 16/18, bestehenden offenen Handelsgesellschaft ist heute, am 22. Oktober 1901, nachmittags ½6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Herr Rechtsanwalt Rudert hier. Wahltermin am 9. November 1901, vormittags 11 Uhr. Anmeldefrist bis zum 23. November 1901. Prüfungstermin am 6. Dezember 1901, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 22. November 1901.

Königl. Amtsgericht Leipzig, Abt. II A[1], Nebenstelle, Johannisgasse 5, den 22. Oktober 1901.

Riga. Konditorei- und Klempnereimaschinen tragen einen Zoll von 2,10 Rubel für ein Pud. (1 Pud = 16,38 Kilo.)

Deutschland deckt auf diesem Gebiete fast den ganzen Bedarf, während Grossbritannien nur für grössere Anlagen in Betracht kommt. Das deutsche Fabrikat wird von keinem anderen an Zweckmässigkeit und Gediegenheit übertroffen. Der russische Mitbewerb ist verschwindend klein.

Aus Australien. Die Einfuhr fremden Rübenzuckers war bis jetzt unbedeutend. Im Jahre 1899/1900 wurde nach ganz Australien Rübenzucker im Werte von 8162 Pfd. Sterl. eingeführt, und zwar war an dieser Einfuhr Deutschland mit 7884 Pfd. Sterl. beteiligt, Belgien mit 202 Pfd. Sterl. und Frankreich mit 76 Pfd. Sterl. Durchweg sind die Einfuhrzölle für fremden Zucker zu hoch, sodass sich das Geschäft nur bei guten Preisen lohnt.

In dem z. Z. dem Bundesparlament vorliegenden Tarifentwurf ist, Zeitungsmeldungen zufolge, ein Zollsatz von $6^1/_2$ Pfd. Sterl. für die Tonne Zucker bei der Einfuhr aus dem Auslande vorgesehen.

Paraguay. Einfuhrzoll auf Zucker. Gemäss einem im Diario Official vom 25. August d. J. veröffentlichten Gesetz vom 22. desselben Monats beträgt der Einfuhrzoll auf nicht raffinierten Zucker jetzt 70 Prozent des in dem gegenwärtig geltenden Wertschätzungstarife festgesetzten Wertes von 0,10 Peso Gold für 1 Kilo.

Dänemark. ›Fancy Lunch‹ und ›Thin Lunch‹, eine Art Kakes, die kaum mehr Rohrzucker enthalten, als wie von dem verwendeten Mehl herrühren kann, sind zollfrei.

Belgien. Zollrückvergütung für wiederausgeführte Postpackete. Laut Runderlass des Belgischen Finanzministeriums vom 3. Juni dieses Jahres finden die auf den Verfügungen vom 20. September 1895, 18. Januar 1896 und 30. April 1900 beruhenden Bestimmungen über die Rückvergütung des von den Belgischen Eisenbahnverwaltungen entrichteten Eingangszolls für Postpackete, die in Folge von Annahmeverweigerung oder aus anderen Gründen den Adressaten nicht zugestellt worden sind und in das Ausland wieder ausgeführt werden, auf alle als Postpackete beförderten Kolli Anwendung, deren Gewicht 10 Kilo nicht übersteigt.

Amerika: Zolltarifentscheidungen. Chocolade oder Cacao in kleinen inneren Umschliessungen — $^1/_2$ Pfd.-Büchsen u. s. w. —, in äusseren Holzkisten verpackt, ist gemäss richterlicher Entscheidung nur einschliesslich des Gewichtes der inneren Umschliessungen nach § 281 des Tarifs zu verzollen. Da der Zoll sowohl ein Gewichts- als auch ein Wertzoll ist, so war bei Feststellung des zollpflichtigen Werts eines Pfundes auch der Wert der äusseren Holzkisten zu dem Wert der Chocolade zugeschlagen und der Gesamtbetrag durch das Gewicht der Chocolade allein geteilt worden. Dieses Verfahren entspricht jedoch nach der richterlichen Entscheidung nicht der Vorschrift im § 281 des Tarifs, wonach das Gewicht und der Wert aller Umschliessungen, mit Ausnahme der rein hölzernen, in das zollpflichtige Gewicht und den Wert eingeschlossen werden sollen.

Russland. Verbot der Herstellung und des Inverkehrbringens von Nachbildungen Russischer staatlicher Wertzeichen.

Der Reichsrat hat folgende Verordnung erlassen: Wer Denkmünzen, Jetons, Einladungskarten, Affichen, Visitenkarten, Preiscourante und andere Gegenstände, die Geldzeichen oder Zeichen über erlegte Accise-, Stempel- oder Postgebühren wiedergeben und anstatt dieser Zeichen in den Verkehr gegeben werden könnten, aus dem Auslande einführt oder erzeugt, um dieselben in den Verkehr zu bringen, oder sie aber in den Verkehr bringt, abgesehen davon, dass diese Gegenstände konfisziert werden, mit Haft bis 3 Monate oder mit einer Geldstrafe bis 300 Rubel bestraft.

Konsularfakturen für verschiedene auf demselben Schiff ankommende und an einen und denselben Konsignator gehende Warensendungen. Inhalts einer Verfügung des Schatzamts vom 26. Juni d. Js. werden in den Fällen, in denen von verschiedenen Firmen gekaufte Waren in besonderen Sendungen auf demselben Schiffe und laut Konnossement für einen und denselben Konsignator ankommen, der sie deshalb den bestehenden Bestimmungen gemäss in eine Einfuhrdeklaration aufzunehmen hat, die einzelnen Sendungen gleichwohl als besondere Einfuhren angesehen und bedürfen alsdann, sofern ihr zollpflichtiger Wert je weniger als 100 Dollar beträgt, keiner Konsulatsfaktura.

Grossbritannien. Die Einfuhr war im Jahre 1900 von

	Menge		Wert	
	Gesamt-menge	darunter v. Deutschland	Gesamt-betrag	darunt. v. Deutschland
	Kilo	Kilo	£	£
Cacao	26323659	1447088	1668965	100533
Cacao, gemahlen, und Chocolade .	3877439	24660	719871	3080
Die Ausfuhr war von				
Cacao, gemahlen, und Chocolade .	192540	3300	191783	162
Cacaobohnen . .	4598552	991325	301555	63319

Peru. Die Ausfuhr von Cacao war 1899 für 23771 soles und 1898 für 348376 soles.
(1 sol = ca. 4 Mk.)

Aleppo. Die Ausfuhr in 1900 von Albumin und Eigelb belief sich auf etwa 25000 Kilo Albumin und 160000 Kilo Eigelb, wovon der grösste Teil nach Marseille ging. Der Preis von Eigelb hielt sich während der ganzen Geschäftszeit fast unverändert auf Frs. 75/85,—, wogegen Albumin von Frs. 380/400 auf Frs. 300/350,— fiel. — Das Ergebnis blieb sowohl in Menge als in Güte hinter dem des Jahres 1899 zurück.

Der Mandelbaum hat im Jahre 1900 fast nichts getragen. Die zur Ausfuhr gekommenen kleinen Mengen stammten meistens aus dem vorhergehenden Jahre. Man zahlte 220, 240, 260, 270, selbst 280 Frs. pro 100 Kilo fob. Alexandrette Die Ausfuhr ging vornehmlich nach Frankreich.

Canarische Inseln. Von Chocolade war die Einfuhr von Grossbritannien nach Teneriffa im Jahre 1899/1900 19 Tons.

Deutsches Reich. Untersuchung von Hafercacao zwecks Vergütung des Cacaozolles. (Amtliche Nachrichten der Generalzolldirektion Hamburg S. 229.)

Nach den vom Bundesrat in der Sitzung vom 28. Juni v. Js. beschlossenen Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892 ist die Bestimmung über Art und Umfang der bezüglich des Hafercacaos vorzunehmenden Untersuchungen den obersten Landesfinanzbehörden vorbehalten.

Laut Verfügung des Generalzolldirektors in Hamburg vom 20. September d. Js. hat die dortige Senats-Kommission für das Zollwesen demgemäss beschlossen, dass bei der Ausfuhr von Hafercacao, für den die fragliche Vergütung in Anspruch genommen wird, eine chemische Untersuchung der Ware auf ihre vorschriftsmässige Beschaffenheit bis auf weiteres nur in besonderen Verdachtsfällen vorgenommen wird. Findet die Untersuchung statt, so ist dieselbe durch einen Chemiker auszuführen und hierbei nicht nur der Prozentgehalt an Cacaomasse zu ermitteln, sondern

eine vollständige Analyse vorzunehmen, die auch den in § 9 a. a. O. aufgestellten Erfordernissen, soweit sie für Hafercacao in Betracht kommen können, entspricht.

Grossbritannien. Die Zolltarifentscheidungen in Victoria sind dahin u. a. abgeändert worden, dass Chocolade-Biskuits, bestehend aus einem kleinen Biskuit mit starkem Chocoladebeguss, als Konfekt zu verzollen sind.

Peru. Gemäss eines Dekrets vom 18. Juli 1900 ist seit dem 10. Januar 1901 in Peru folgender Zolltarif in Kraft und zwar für

Bruttogewicht			
Cacao in Bohnen	20 centavos	= ca.	80 Pfg.
» gemahlen	40 »	= »	160 »
Cacaoschalen	5 »	= »	20 »
Chocolade in Teigmasse oder Pulver	60 »	= »	240 »

Russland. Entwertung von Stempelmarken auf ausländischen Wechseln. (St. Petersburger Zeitung vom 8./21. August 1901.)

Der Finanzminister verfügt: In Anwendung auf die Art. 111 und 124 des Stempelsteuergesetzes wird den staatlichen, kommunalen und privaten Kreditinstitutionen anheimgestellt, die behufs Erlegung der Stempelsteuer ausländischen Wechseln beigefügten Stempelmarken selbst zu entwerten. Die Entwertung geschieht in der Weise, dass der Empfänger des Wechsels seinen Namen über die Marken hinwegschreibt sowie auf die Marken das Datum setzt und den übrigen Teil der Marken kreuzweise durchstreicht, wobei die Enden der Striche bis auf das Dokument reichen müssen.

Niederlande. Hafercacao, hauptsächlich aus Cacaopulver bestehend, ohne Zusatz von Süssstoffen, als Revalenta arabica ist einem Einfuhrzoll von 40 Cent = 65 Pfg. pro Kilo unterworfen.

Was den Handel in Rohcacao mit Deutschland anbetrifft, so betrug die Einfuhr dieses Artikels nach Preussen 3 325 297 Kilo.

Die Ausfuhr im Jahre 1899 von Hamburg nach den Niederlanden betrug von Cacao 4 220 347 Kilo.

Hauptartikel des Warenhandels.

Cacao. Amsterdam ist ein Hauptmarkt für Java-Cacao, nicht für die anderen Sorten.

Im Jahre 1899 wurden ungefähr 16 850 Ballen Java-Cacao nach den Niederlanden gebracht. Die Einfuhr von Cacao im allgemeinen betrug im gleichen Jahre 14 308 Tonnen.

Ungefähr 30 Cacaofabriken bestehen in den Niederlanden. Die Stimmung war Anfang des Jahres 1899 fest und ruhig; die Nachfragen, die infolge ausreichender Vorräte und geregelter Ausfuhren leicht befriedigt werden konnten, waren lebhaft. Während der letzten Monate des Jahres war die allgemeine Nachfrage nach allen Sorten bei steigenden Preisen lebhaft.

Für Java-Cacao hatte der Preis im Dezember 1898 44 Cent für ½ Kilo betragen, im Februar 1899 war er auf 45½ bis 46 Cent für beste Ware gestiegen. Im Monat März fand eine weitere Steigerung bis auf 48 Cent statt. Auch Mittelsorten fanden gute Preise, während die geringeren Sorten Mühe hatten, die Schätzungswerte zu erreichen. Im April dagegen gestalteten sich die Versteigerungen unregelmässig und schleppend, die Preise fielen auf 44 bis 44½ Cent, wodurch etwa 800 Ballen unverkauft blieben. Für die Hälfte hiervon fanden sich später noch Käufer. Im Juni stiegen die Preise für beste und mittlere Sorten, während die Stimmung für die geringeren Sorten noch flauer wurde. Im September kamen 4900 Ballen, darunter ein guter Teil bester Ware, zum Verkauf. Der Preis stieg auf 45 bis 46 Cent. Im Oktober stieg die Nachfrage nach Mittelsorten, im Dezember war nur noch sehr wenig von feinsten Sorten zu haben. Bei lebhafter Stimmung wurden für dieselben 50 bis 50½ Cent bezahlt. Geklagt wurde darüber, dass 1899 im Vergleich zu früheren Jahren zu wenig Primasorten angeführt wurden.

An Surinam-Cacao wurden im Jahre 1899 1227 Ballen zum Verkauf gestellt. Die Preise schwankten zwischen 37½ und 42½ Cent für ½ Kilo. Im Dezember wurden 40½ Cent für gangbare Sorten gezahlt. Wirklich feine Sorten kamen nicht auf den Markt.

Im Jahre 1900 erhielt sich die feste Stimmung, die Ende 1899 auf dem niederländischen Cacaomarkte geherrscht hatte. Durch das späte Eintreffen der Ernte wurde sogar eine steigende Preisrichtung befördert. Die vorhandenen Vorräte fanden schnell durch Konsumenten und Spekulanten Aufnahme. Durch die reichlichen Anfuhren der neuen Ernten wurde zwar die Stimmung beruhigt, aber die Ware fand noch immer, wenn auch bei langsam weichenden Preisen, willige Abnehmer. Infolge der steigenden Anfuhr, der Vergrösserung der Vorräte und der eingehenden Berichte über die Ernten flaute der Markt später ab. Als aber Meldung von einem minder günstigen Ausfall der Guayaquil-Ernte einlief, stiegen die Preise wiederum. Diese Ernte hatte spät begonnen; die Anfuhren von derselben waren nur klein. Hieraus zogen die Besitzer der Trinidad-Sorten Nutzen und konnten gute Preise bedingen, während die Preise für die anderen Sorten unverändert blieben. Die erwartete Preissteigerung blieb jedoch noch aus, und fortdauernd konnte sowohl an Ort und Stelle als schwimmend unter den Guayaquil-Notierungen gekauft werden. Dies hatte zur Folge, dass die Verbraucher zurückhaltend mit ihren Einkäufen wurden. Als aber das geringe Ergebnis der Ernte von Guayaquil feststand, bemächtigte sich die Spekulation dieses Artikels mit dem Erfolge, dass sich die Preise nicht nur für Guayaquil-Ware, sondern auch für die anderen Sorten hoben. In der Erwartung, dass die Nachfrage gegen den Herbst hin grösser werden würde, hielten sich diese Preise längere Zeit. Als aber infolge starker Verschiffungen klar wurde, dass die Ernten in Trinidad, Bahia und St. Thomé reichlicher als in den vorhergehenden Jahren ausgefallen waren, wurden die Preise fühlbar gedrückt.

Für besten Java-Cacao standen die Preise, wie bereits erwähnt, Ende Dezember auf 50 Cent für ½ Kilo. Im Jahre 1900 stiegen sie zunächst auf 54 Cent. Die Preise hielten sich März und stiegen im April noch um 1 bis 1 Cent, während die geringeren Sorten einigermaassen vernachlässigt wurden. Im Juni war nur wenig von erster und zweiter Sorte am Markte. Von bester Sorte Java-Cacao wurden nur 150 Ballen angeboten, die 60 bis 64 Cent, im Juli 62 Cent brachten. Im Juli fanden auch Mittelsorten Java-Cacao zu guten Preisen willige Abnehmer. Im September kamen etwa 3300 Ballen auf den Markt, mit welchen bei lebhafter Stimmung für alle Sorten glatt geräumt wurde. Während die Schätzungspreise sich auf 58 bis 59 Cent beliefen, wurden thatsächlich 62 Cent gezahlt; auch Mittel- und geringe Sorten wurden über Schätzung verkauft. Ein ruhiger Ton herrschte im Monat Oktober bei einem Angebot von etwa 4400 Ballen. Für beste Sorte wurde 59 bis 61 Cent gezahlt; die Preise für geringere Sorten waren unregelmässig. Unverkauft blieben nur 200 Ballen von unsicherer Beschaffenheit. Der Dezembertermin verlief ruhig und fest. Erste Sorte brachte 61 Cent.

Dunkle Sorten, obschon voll an Bohnen, waren weniger begehrt. Im ganzen waren im Laufe des Jahres etwa 19 200 Ballen angeführt worden. Die

Abnehmer in den Niederlanden wirken darauf hin, dass die Cacaopflanzer auf Java eine bessere Sortierung der Ware vornehmen.

An Surinam-Cacao wurden im Jahre 1900 nur 800 Ballen angeführt. Die Preise schwankten zwischen 40 und 44 Cent.

Für 1901 sind für die Cacaomärkte in Amsterdam folgende Termine festgesetzt worden: 30. Januar, 13. März, 24. April, 12. Juni, 24. Juli, 11. September, 23. Oktober, 27. November.

Cacaobutter. Zu den regelmässigen monatlichen Verkäufen wurden im Jahre 1899 etwa 915 000 Kilo holländischer Cacaobutter auf den Markt gebracht und grösstenteils auch verkauft. 855 000 Kilo davon stammten aus der Fabrik der Firma van Houten & Sohn. Die Preise waren die höchsten bis jetzt erzielten und 23 Cent höher als im Vorjahre.

Ausländische Cacaobutter war durch 50 Tonnen Suchard vertreten, welche gut untergebracht wurden. Im Jahre 1900 stiegen die Preise noch weiter. Der Durchschnittspreis betrug 92 Cent, der höchste im Monat Februar 120 Cent für 1/2 Kilo. Van Houten verkaufte 885 000 Kilo; 265 Tonnen kamen aus dem Auslande und fanden auch Abnehmer zu günstigen Preisen.

Noch sei bemerkt, dass sich auf Java ein den Cacaopflanzungen gefährlicher Wurm gezeigt hat. Die Beteiligten haben einen Sachverständigen zur Bekämpfung der Krankheit auf drei Jahre fest angestellt. Auch in Surinam hat sich eine Cacaokrankheit, die durch einen Schwammparasiten hervorgerufen wird, gezeigt. Die Java-Ernte vom 1. Januar bis 30. September 1899 betrug 12 678 Pikuls, die ganz nach aussen (den Niederlanden, Singapore und eine kleine Partie nach anderen Ländern) verschifft wurde. Aus der Kolonie Surinam wurden im ganzen in demselben Jahre 3 859 980 Kilo ausgeführt.

Mexiko. Die Einfuhr aus Deutschland von Cacao in dem mit dem 30. Juni endenden Fiskaljahre 1898 bis 1899 war 1216 Kilo gross im Werte von 668 Pesos (1 Pesos = ca. 4 Mk.).

Bolivia. Die Ausfuhr von Cacao im Jahre 1900 war für 398 629 Bolivianos (1 Bol. = ca. 4 Mk.).

Belgien. Die Einfuhr nach Belgien im Verkehr mit dem deutschen Zollgebiet betrug im Jahre 1900 413 441 Kilo Cacao im Werte von 889 000 Frs., während die Ausfuhr aus Belgien 653 944 Kilo im Werte von 1 180 000 Frs. war.

Valencia (Spanien). Die Einfuhr von Cacao zur See im Hafen von Valencia im Jahre 1900 war 166 617 Kilo gross.

Puerto Plata (Dominikanische Republik). Die Ausfuhr von Cacao über den Hafen von Puerto Plata war 1 124 937 Kilo im Jahre 1900 gegen 647 285 Kilo in 1899.

Bordeaux. Die Ausfuhr nach Deutschland im Jahre 1900 war 57 908 Kilo Cacao in Bohnen und 159 Kilo gemahlen, während die Einfuhr aus Deutschland nach Bordeaux 6 Kilo Cacao in Bohnen war.

Björneborg. Die Einfuhr im Jahre 1900 von Cacao, Chocolade und Konfekt war 674 Kilo im Werte von 2065 finn. Mark.

Cap Haïti (Haïti). Der Handelsbericht des Kaiserlichen Konsulats für das Jahr 1900 meldet über Cacao folgendes: Da die kleine Mühe der Reinigung der Bohnen sich bezahlt gemacht hat, und für gute Saaten in Europa leicht Abnehmer zu befriedigenden Preisen zu finden waren, fuhr man fort, dieses Erzeugnis in besserer Beschaffenheit zu liefern.

Es wurden ausgeführt:

	1900	571 270	Pfund
gegen	1899	690 432	»
	1898	665 200	»
	1897	489 000	»
	1896	318 900	»

Der durchschnittliche Preis im Jahre 1900 betrug 18 haïtianische Gourdes (= ca. Mk.) für 100 Pfund.

Die Gesamteinfuhr betrug:

	1900 für	1 017 786	haïtianische	Gourdes
gegen	1899 »	923 450	»	»
	1898 »	942 800	»	»
	1897 »	1 024 600	»	»
	1896 »	981 000	»	»

(1 Gourdes = ca. Mk.)

Die Zuckerproduktion in der Dominikanischen Republik im Jahre 1900. Die Regen haben im Jahre 1900 in der Dominikanischen Republik bereits im Mai eingesetzt und dadurch den Schluss der Zuckerernte verfrüht. Man hat berechnet, dass dadurch mindestens ein Achtel des Rohres unbeschnitten bleiben musste.

Gewöhnlich treten die Zuckermühlen gegen Ende Februar in Thätigkeit, zu welcher Zeit das Rohr zu reifen beginnt. Mit der meistens Anfang Juni eintretenden vollen Reife pflegt die Arbeit beendet zu werden.

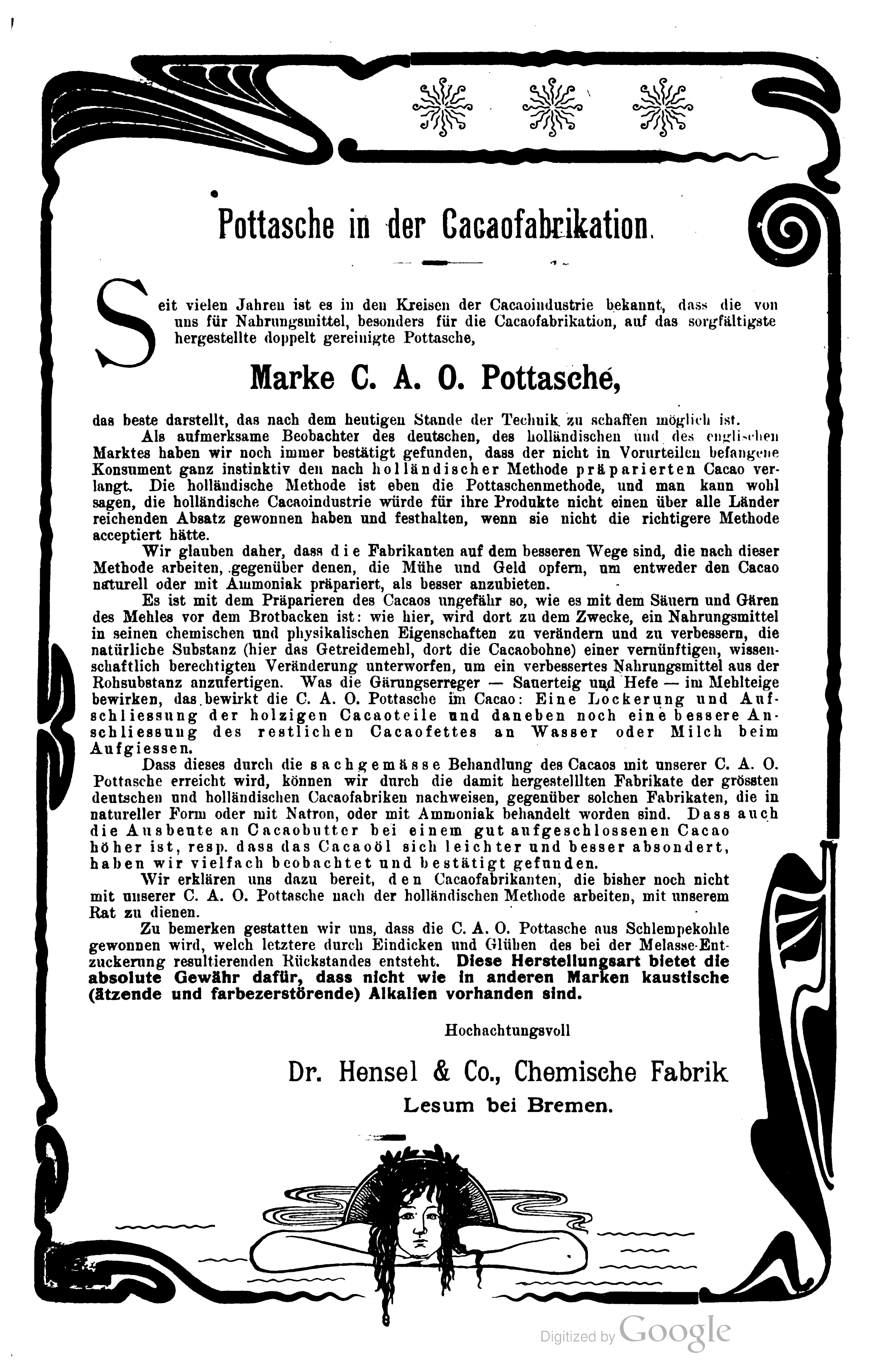
Die Zuckerplantagen befinden sich in der Nähe der Stadt St. Domingo, darunter eine deutsche Anlage, ferner in der Umgegend von Puerto Plata in der Provinz Azua und bei San Pedro de Macoris. Infolge des in der letztgenannten Gegend herrschenden gleichmässigen Klimas, verbunden mit den im Sommer und Herbst regelmässig auftretenden feuchten Ostwinden liefert dort ein Hektar 500 dz und darüber an Rohrgewicht, während in Guadeloupe und Kuba 400 dz als guter Ertrag gelten sollen.

Ueber den im Jahre 1900 gewonnenen Zucker ist folgende ungefähre Uebersicht zusammengestellt:

Ertrag	566 550 dz
Ausfuhr	539 708 dz
Im Lande verbraucht	26 842 dz

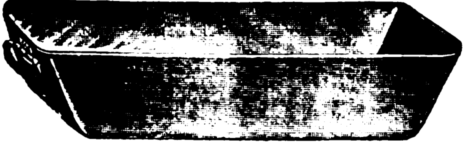
(Nach einem Bericht der Kaiserlichen Minister-Residentur in Port-au Prince.)

Pará (Brasilien). Das Kaiserliche Konsulat berichtet über Cacao wie folgt: Im Jahre 1899 wurden im Staate Pará allein 47 240 dz erzeugt gegen 37 080 dz im Jahre 1898. Die ganze Ausfuhr über Para belief sich auf 56 530 dz. Wie in früheren Jahren ging auch diesmal wieder die Hauptmenge nach Frankreich. Einiges wurde auch nach den Vereinigten Staaten von Amerika, Grossbritannien und Italien versandt. Die bezahlten Preise waren im allgemeinen die des Vorjahres.


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.

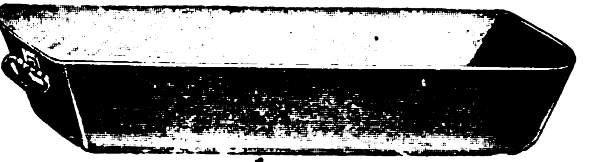
Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✳ Eiserner Bestand! ✳ Fast unverwüstlich!



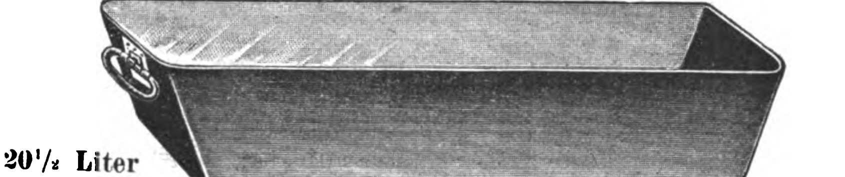
Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.



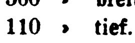
18 Liter

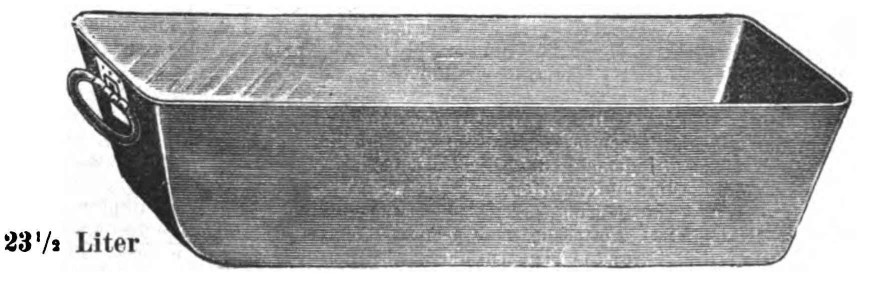
No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.



20½ Liter

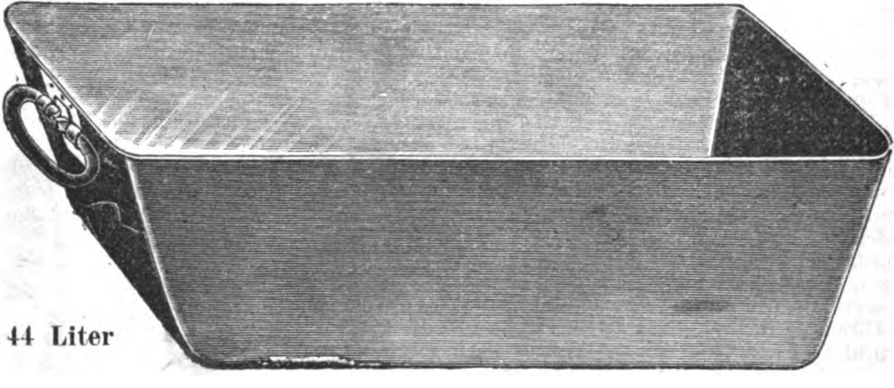
No. 3.
600 mm lang
360 » breit





23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



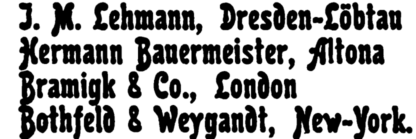
44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



1901. VII. Jahrgang. **No. 158.** Hamburg, 20. November 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Inhalt dieser Nummer:

Zur typischen Qualitätsverschlechterung der Cacaobohnen.

Nicht wenigen Cacaofabrikanten ist es in den letzten Jahren aufgefallen, dass die Qualität der Cacaobohnen fast jeder Herkunft sich ganz auffallend verschlechtert hat. Keiner konnte dafür eine Erklärung finden. Die Fabrikanten, die das Rohprodukt, die Cacaobohnen, nicht gut genug bekommen, die garnicht scharf genug wählen können, die ihre Fabrikate, ihre Chocoladen, Desserts, Cacaos, seit Jahren und Jahrzehnten genau auf tadellose Bohnenqualitäten abgestimmt hatten, sind wiederholt in Verlegenheit gekommen, weil sie so gute Bohnen, wie zu den Rezepten vorgesehen waren, garnicht auftreiben konnten.

Wo liegt die Erklärung für diese Erscheinung, die sowohl in den alten Cacaoländern, in Ecuador und Venezuela, in Bahia und Trinidad, als auch in den neuen Ländern Afrikas jedem sichtbar geworden ist?

Wir glauben, sie liegt darin, dass die letzten Käufer, die Fabrikanten, die mittleren und ordinären Bohnenklassen im Verhältnis zu den erstklassigen Bohnen, zu hoch bewertet haben. Höher im Durchschnitt meist, als nicht bloss die Qualitätsverminderung, sondern auch die Ausbeuteverminderung es zulassen. Wenn ein erstklassiger Bahia-Cacao mit 58 Mk. beispielsweise angeboten wird, und ein zweitklassiger mit 56,50 Mk. und ein drittklassiger mit 55,50 Mk., so hat man in früheren Jahren ohne weiteres den erstklassigen zu 58 Mk. gekauft und die andern abgewiesen. Man wusste, dass man die Preisdifferenz von I zu II von 2½ Prozent und selbst von I zu III von 4 Prozent erstens durch geringere Verlüste beim Reinigen, Rösten, Schälen wieder hereinholt und dass man dann obenein noch eine weit bessere Ware erzeugen kann, als aus den Bohnen der zweiten und dritten Klasse. Es wäre nützlich, wenn die Fabrikanten in Deutschland, Holland, Oesterreich und überall, bei ihren zukünftigen Bohnenkäufen wieder mehr auf die Qualitätsunterschiede achten und die erstklassigen Bohnen stets dann verlangen würden, wenn sie gegenüber den zweit- und drittklassigen nur 1 bis 3 Mk. höher bewertet sind. Sonst verschwinden nach und nach die erstklassig aufbereiteten, die völlig ausgereiften, sachgemäss fermen-

tierten, gut getrockneten, haltbaren Bohnenarten ganz und die Fabrikanten haben eines guten Tages nur noch ein Rohprodukt zweiten und dritten Ranges zur Verfügung.

Zu diesem Thema schreibt uns ein Freund aus Lissabon unterm 16. November folgendes:

»**Cacao.** Im Dezember werden grosse Zufuhren, 40—50 000 Sack erwartet. Markt-Tendenz schwach! Nun noch eins: Die meisten Fabrikanten verlangen seit einiger Zeit Mittel-Qualitäten, wofür man angesichts der niedrigen Preise für „Feine" gar keine Erklärung findet. Die Folge davon ist, dass man heute zwischen Mittel und Fein nur eine Preisdifferenz von 1 Mk. macht, z. B. offeriert man heute Hochprima zu 56,50 Mk., für Mittel dagegen, welche nicht annähernd in den Quantitäten, welche täglich verlangt werden, aufzutreiben sind, bietet man 55, sogar 55,50 Mk. Dies ist doch nicht mehr normal! Wenn es so weiter geht, so verschwindet die Differenz zuletzt ganz, und der Pflanzer braucht keine Sorgfalt mehr auf die Behandlungs seines Cacaos zu legen. Gerade der St. Thomé-Pflanzer hat bis jetzt immer ganz besondere Sorgfalt auf die Behandlung seines Cacaos gelegt und gerade dadurch hat sich St. Thomé-Cacao seinen heutigen Platz erobert. Bis vor kurzem machte man zwischen Mittel und Fein einen Preis-Unterschied von ca. 3 Mk. Dies war unserer Ansicht nach nicht zu viel, eher noch zu wenig. Die feine Qualität besteht aus reifen, gesunden, vollen und gut fermentierten Bohnen. Die Mittel-Qualitäten bestehen grösstenteils aus unreifen und gar nicht fermentierten Bohnen, in der Regel auch noch Fehlbohnen (ungesunde) enthaltend, muffig riechend, im Bruch bleifarbig.

Sie würden gut thun, im Interesse der Fabrikanten, darauf aufmerksam zu machen, dass sie bei heutigem Preisunterschied lieber „Feine" kaufen. Die Herren werden es sonst sich selber zuzuschreiben haben, wenn der St. Thomé-Pflanzer für die Folge keine Sorgfalt mehr auf die Erzielung einer wirklich feinen Qualität verwendet!

Vielleicht erwähnen Sie diese Angelegenheit mit einigen Worten in Ihrer geschätzten Zeitschrift." —

Hier haben wir also aus einem einzigen Lande eine Bestätigung unserer Ausführungen über die typische Qualitätsverschlechterung der Cacaobohnen und ihre Ursachen. — Hoffen wir, dass die Fabrikanten sich wieder mehr daran gewöhnen, die erstklassigen Bohnen besser, die mittelklassigen und ordinären aber wesentlich niedriger zu bewerten als im heutigen Verhältnis.«

Der Export deutscher Cacaobutter.

Das Jahr 1901 geht zu Ende. Insoweit wir selbst uns praktisch um den Export deutscher Cacaobutter gekümmert haben, ist es das vierte Jahr. In den Jahren 1898 und 1899 haben wir den Export deutscher Butter so betrieben, wie es der Gang dieses Geschäftes mit sich gebracht hatte: wir haben, in dem Glauben, dass ein Markt für Cacaobutter nur in Holland zu finden sei, uns auf holländische Exporteure gestützt und verlassen, und sind, wie es geduldige Hammel immer auch zu thun pflegen, dem leitenden Hammel ruhig gefolgt. Zu Anfang des Jahres 1900 aber wollten wir mit den Leithammeln nicht wieder durch Dick und Dünn springen, wir wurden den holländischen Aufkäufern gegenüber kühler und besannen uns darauf, dass wir recht gut allein das Laufen gelernt hatten: Wir wurden selbst Exporteure, d. h. wir suchten deutscher Einkäufer für ausländische Butterkonsumenten zu werden. Diese Methode hat uns seit zwei Jahren gezeigt, dass sie die beste ist. Unsere Lieferanten durch die Bank wissen, dass sie gut dabei gefahren sind; unsere Käufer geben dasselbe Urteil von sich; wir selber sind auch zufrieden, wir begnügen uns mit einem Kommissionssatze, der über Kosten und Delkredere hinweg einen bescheidenen Lohn abwirft, und darum wollen wir an dieser Methode nichts ändern.

Dagegen wollen wir, ehe wir in das neue Jahr hineingehen, in der Verpackung deutscher Cacaobutter einige Aenderungen fordern, die nicht bloss im Interesse der Käufer, sondern auch im Interesse der Verkäufer gestellt werden. Auch in unserem eigenen, was nicht verschwiegen zu werden braucht. Heute nehmen Alle in allen Fabriken alte, gebrauchte Cacaobohnensäcke und diese ziemlich wahllos. Es ist uns vorgekommen, dass wir sehr gute Cacaobutter erhalten haben, die in Haitisäcke verpackt war. Zwar verlangen wir ja durchaus die Verpackung der einzelnen Blöcke in Doppelpapier, innen in Pergamin, aussen in festem, braunen Packpapier, aber trotzdem geht nur zu leicht der erdige, dumpfige Geruch des Haitisackes auf die Butterhüllen über und teilt selbst der Butter auf weiten Reisen denselben erdigen, dumpfigen Geschmack und Geruch mit. Und vor allen Dingen: es entsteht bei den Empfängern, die die Cacaobutter aus Haiti-, Domingo-, Samana-Säcken herauspicken müssen, doch gar zu leicht die Annahme, dass die Butter selbst überhaupt aus dieser Bohnengattung stamme!

Da wir aber strenge darauf halten, dass

Butter aus den ordinären Bohnengattungen nicht durch unsere Hände geht, so wollen wir auch vermeiden, dass überhaupt in den Kreisen unserer Käufer ein solcher Verdacht entstehen kann.

England verpackt seine Butter in Kisten à 112 lb. gleich ca. 50 Kilo; diese Verpackung ist sehr beliebt, weil die in Kisten verpackte Cacaobutter gegen Beschädigungen auf der Reise besser geschützt ist, als die in Ballen verpackte. Wir wollen aber an die deutschen Fabrikanten heute noch nicht die Forderung stellen, ihre sämtliche, für den Export bestimmte Cacaobutter in 50 Kilo-Kisten zu verpacken. Ob wir es aber nicht schon zu Ende des nächsten Jahres thun müssen, lässt sich heute noch nicht von der Hand weisen. Was wir aber für das nächste Jahr fordern müssen, ist folgendes: Wir wünschen, dass vom 1. Januar 1902 an alle für uns bestimmte Cacaobutter nur in **neuen Säcken** von genau 100 Kilo Nettogewicht verpackt werde. Die Blöcke nach wie vor erst in fettdichtem Pergamin, dann in braunem zähen Packpapier, und dann stets netto 100 Kilo auf jedes Kollo. Wo man es möglich machen kann, d. h. wo man 5 Kilo-Formen hat, da möchten wir stets nur 20 Blöcke à 5 Kilo im Ballen haben. Von den grossen Blöcken à 10, 15, 20 Kilo sind wir kein Freund, weil diese grossen Blöcke in der Mitte schlecht durchkühlen und meist immer einen torfigen Bruch zeigen. Man verlangt aber immer einen harten, homogenen Bruch, weil poröse Blöcke eher einen ranzigen Geruch annehmen als glashart gekühlte.

Man wird gut thun, das Gewicht der Formen durch Anlöten von Zinnplätzchen ganz genau abzustimmen, so dass alle Formen ganz genau gleiche Tara haben. Dann ist es leicht, in jede Form genau 5 Kilo Butter zu giessen und dann geben stets 20 Blöcke 100 Kilo. Will man das nicht, will man überhaupt die Butter beim Einformen nicht »einwiegen«, dann formt man sich Tafeln von 100, 200, 300, 400, 500 Gramm mit ein, und bringt dadurch das Nettogewicht bei jedem Ballen auf 100 Kilo.

Durch Erfüllung dieser Vorschläge werden den Lieferanten und den Käufern, wie auch uns mancherlei Belästigungen erspart, und durch die Verpackung der Cacaobutter in neuen Säcken heben wir das Ansehen und den Qualitätswert der deutschen Butter. Wenn wir feinste Arribabutter aus einem alten Cacaosacke westindischen Ursprungs herausnehmen sollen, haben wir immer das Gefühl, als böte uns jemand eine Kaviarsemmel in Generalanzeigerpapier eingewickelt an. Wir haben die Hoffnung, dass alle mit uns arbeitenden deutschen Fabriken auch in dieser Sache mit uns einig sein werden. Zwar kosten die neuen Säcke pro Stück 40—50 Pfg. mehr, als die alten gerechnet werden können. Aber das kommt wieder heraus, wenn es auch nicht auf der Stelle bewiesen werden kann. Mit Sacklieferanten sind wir in Unterhandlung getreten; die exportierenden Fabrikanten thun gut, dasselbe zu thun, damit die billigste Quelle entdeckt wird; wir würden 5—6000 Säcke zu bestellen haben, jeden für 100 Kilo bestimmt.

Das wäre die Verpackungsfrage. Hinsichtlich der Qualität der an uns zu liefernden Butter bleiben unsere Sätze vom Frühjahr dieses Jahres in Kraft, welche lauteten:

a. Es darf nur Butter geliefert werden, die aus gesunden Bohnen gewonnen ist, die in Geruch und Geschmack neutral ist, weder dumpfig nach ordinärem westindischen Cacao, noch nach Zimmt oder anderen Gewürzen riecht oder schmeckt. Wir können nie wissen, ob der Käufer nicht durch Verwendung der Butter feine oder gar sehr feine, teure Konfitüren herstellen will. Ebensowenig wie er dazu aber Haitibohnen oder ordinäre Samanabohnen nehmen würde, ebensowenig will er dazu Butter aus solchen Bohnen verwenden. Wo und wann eine Partie Butter nicht neutral riecht und schmeckt, also einen Beigeschmack hat oder aus ordinären westindischen Bohnen gewonnen ist, da soll man es uns melden, und dann geben wir solche als zweite Qualität billiger weg. Erfahren wir es nicht und geben wir eine solche zweitklassige Butter als erstklassige hinaus, so drücken wir damit das Ansehen der ganzen deutschen Butter.

   Firmen die in dieser Hinsicht als nicht vertrauenswürdig gelten, haben wir von der Lieferung ausgeschlossen.

b. Beim Einformen und Abkühlen der Butter muss dieselbe Sorgfalt verwendet werden, die man einer feinen Chocolade zuwendet. Die von der Presse laufende heisse Butter wird in diesem heissen Zustande (50—70 ° C) filtriert. Dann wird sie in einem Sammelbassin bis auf 25—28 ° C herabgekühlt, wozu weitere Vorrichtungen ja nicht nötig sind, da die Durchschnittstemperatur meist unter dieser Höhe steht. Mit 25—28 ° C lässt man sie in die Formen einlaufen oder eingiessen und stellt sie so in den Kühlkeller, der eine Temperatur von 5—10 ° C + haben soll.

c. Es ist unsparsam und falsch, die Butter vor dem Erstarren nicht genau vorkühlen zu lassen. Wo heisse Butter, etwa gar so heisse, wie sie von der Presse läuft, direkt in den Kühlkeller gebracht wird, da erhöht man sich grundlos die Gesamttemperatur des Kühlraumes (also erhöht man auch die Betriebskosten) und erhält einen sehr schlechten Bruch. Schlecht brechende Butter aber wird als Butter zweiten Ranges angesehen und viele ausländische Fabrikanten behaupten, dass mit schlecht brechender Butter auch stets eine schlecht brechende Chocolade erzeugt würde. Natürlich ist das falsch, aber wir haben die Pflicht, die Cacaobutter in der allerbesten Verfassung im Markte zu halten.

d. Sobald die Butter erstarrt ist, soll jeder Block in glattes, satiniertes, fettdichtes Innenpapier und dann in einen Aussenumschlag von zähem, festem Papier verpackt werden. Unverpackt soll die Cacaobutter nie auf dem Lager liegen, sie soll besonders nicht dem Tageslichte unverpackt ausgesetzt werden. Auch wenn sie schon in Papier und in Ballen verpackt ist, lagert man sie besser in halbdunklen als in ganz hellen Räumen. Je 100 Kilo werden in feste neue Säcke verpackt. Man thut gut, die Blockformen in der Grösse von 5 Kilo Inhalt zu wählen, die mehr flach und breit, als tief und schmal sind, und abgerundete Ecken an der Stirnseite haben. 10 und 20 Kilo-Blöcke kühlen zu langsam durch.

Geschützte Warenzeichen.

Wir geben heute wiederum eine Uebersicht über die aus unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, damit doppelte Anmeldungen vermieden werden können:

A. Bildzeichen.

Nr. 50 408. L 3020. Klasse 42.

Ein nach links zeigender Pfeil.

Eingetragen für C. Locher, Bern; Vertr. Heinr. Wilh. Schmidt, Frankfurt a. M, Neue Kräme 20, zufolge Anmeldung vom 12. 10. 99 am 5. 9. 1901. Geschäftsbetrieb: Vertrieb nachgenannter Waren. Waren: Thee, Chocolade in Tafeln, Formen und Zeltchen aller Art, Chocolade in Pulver, Cacao in Bohnen und in Pulver, Gemüse und Gemüsekonserven, Fleisch, Fleischkonserven, Senf, Senfkörner, zubereiteter Senf, Fische, Fischkonserven, Geflügelkonserven, Tapioka, Tapiokapräparate, Sago, Sagopräparate, Reis, Reispräparate, Gries, Griespräparate, Gerste, Hafer, Grünkorn, Grünkornpräparate, Malz, Korn, Mehl, Mehlpräparate, Dinkelpräparate, Wickenpräparate, Rebspräparate, Pflanzen, Samen, Knollgewächse, Theeblätter, Blätter, Stengel, Wurzeln und Früchte von Pflanzen aller Art, alle Sorten und Formate, Biscuits und Konditorei- und Teigwaren (ausgeschlossen Bonbons), Gebäck, jede Art von Masse zum Guss, zum Backen, zur Herstellung oder zur graphischen oder plastischen oder reliefartigen Verzierung der vorgenannten Produkte, Früchte, Früchtekonserven, Milch, Milchbonbons, Milchzucker, Milchzeltchen, Milchpräparate, Milchkonserven, kondensierte Milch, sterilisierte Milch, Muttermilchsurrogate, Muttermilchersatz, Milchsäure, Molken, Milchspeisen, Milchchocolade, Milchbiscuits, Käse, Rahm, Rahmzeltchen, Rahmspeisen, Rahmkonserven, kondensierter Rahm, Rahmpräparate, Zucker, Zuckerzeltchen, Zuckerpräparate, Zuckeressenz, Zuckerextrakt, Malzzucker, Kandiszucker, Gerstenzucker, Traubenzucker, Fruchtzucker, Rübenzucker, Rohrzucker, weisser Zucker in Pulver, Stücken (Hüten), egalen und unegalen Stücken, gelber Zucker, Zuckerdéchets (Abfallzucker), Sackzucker, Fasszucker, Chocoladezeltchen, Haferzeltchen, Limonadezeltchen, Brausebonbons, parfümerierte Zeltchen, Fruchtzeltchen, Süssholzzeltchen, Malzzeltchen, Gummizeltchen, Münzenzeltchen, Eibischzeltchen, saure Zeltchen, süsse Zeltchen, Essschwämme, Suppeneinlagen, Tapeten, Stanniolsäcke, Backpulver, Puddingpulver, Teig, Eierwaren, Eierfarben, Suppenwürze, Bouillonkapseln, Suppenrollen, Essenzen und Extrakte aus: Fleisch, Fischen, Krebsen, Geflügel, Austern, Schnecken, Gemüsen, Pilzen, Gräsern, Fasern, Galläpfeln.

Nr. 50 445. L. 3310. Klasse 26d.

Drei in einander verlaufende Ringe.

Eingetragen für Lobeck & Co., Dresden-Löbtau, zufolge Anmeldung vom 17. 5. 1900 am 7. 9. 1901. Geschäftsbetrieb: Herstellung und Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Chocoladen, Cacaos, Desserts, Thee-Waffeln und Dessertgebäck, Maccaroni, Nudeln und Zuckerwaren.

B. Wertzeichen.

No. 50 306. T. 2056. Klasse 42.

Trüller.

Eingetragen für Harry Trüller, Celle, zufolge Anmeldung vom 12. 4. 1901 am 30. 8. 1901. Geschäftsbetrieb: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. Waren: Backwaren, Konditoreiwaren, Zuckerwaren, Marzipan, Kaffee, Kaffeesurrogate, Malzkaffee, Getreidekaffee, Zichorien, Thee, Kräuter aller Art, Gewächse aller Art, Obst, Früchte aller Art, Gewürze und Gewürzessenzen, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtäther, Pilze, Fleisch, Fleischwaren, Fleischextrakt, Fische, Austern, Krabben, Krebse, Kaviar, Sämereien, Geflügel, Wildpret, Gelée, Marmelade, Puddingpulver, Gelée-Extrakt, Saucenpulver, Saucen, Saucenwürze, Essig, Essigsprit, Essigessenzen, Backpulver, Senf, Paraffin, Wachs, Stearin, Mehle, Gries, Graupen, Sago, Schrot, Kleie, Stärke, Puder, Dextrin, Futtermehl, Fleischkonserven, Fischkonserven, Fruchtkonserven, Gemüsekonserven, Backkonserven, Fleischmehl, Knochenmehl, Spirituosen, Wein, Liqueur, Bier, Limonade, Mineralwasser, Selterwasser, Brennspiritus, Syrup, Honig, Milch, Käse, Caffeïn, Quark, Butter, Schmalz, Margarine, Oele und Fette aller Art, Kindermehl, Panirmehl, Salze aller Art, auch Badesalze, Lakritzen, Cachou, Leim, Gelatine, Nudeln, Maccaroni, Vanille, Vanillin, Zucker, Saccharin, Konservierungspulver, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Chocolade, Cacao, Liqueurextrakte, ätherische Oele, Malz und dessen Präparate, Eier, Eierkonserven, Hefe, Seife, Seifenextrakte und Präparate, Soda, Vaseline, Wichse, Zündhölzer, Tier- und Pflanzeneiweiss, Insektenpulver, Klebemittel, Bartwichse, Toilettenartikel, Roh-, Rauch-, Kau- und Schnupftabak, Zigarren, Zigarretten, Muscheln, Tinte, Tintenlöscher, Korken, Farbe, Lack, Tusche, Politur, Harz, Siccatif, Papier, Pappe, Bretter, Karton, Säcke,

Körbe, Gläser, Koffer, Flaschen, Kartonnagen, Beutel, Düten, Kisten, Dosen aus allen möglichen Materialien, Bindfaden, Plakate, Kalender, Besen, Pinsel, Bast, Gummi, Bleistifte, Federhalter, Drucksachen, Messer, Scheren, Gabeln, Zylinder, Glühstrümpfe, Photographien, photographische Apparate und Geräte, Porzellangeschirr, Steingutgeschirr, Glasgeschirr, Emaillegeschirr. Beleuchtungs-, Koch-, Heiz-, Back- und Plättapparate und Geräte aller Art. Zerkleinerungsmühlen, Saftpressen, Knetmaschinen, Teigteil- und Formmaschinen, Teigwalzen, Ausstechmaschinen, Kettenöfen, Waffelöfen, Backöfen aller Art, Spekulationsmaschinen. Kistenbeschläge, Kistenverschlüsse, Blechpfannen, Drahtpfannen, Dampfmaschinen, Motore aller Art, Fahrstühle, Röstöfen, Geschäftsbücher, Etiketten. Elektrische Apparate, Phonographen, Reklamebilder, künstliche Blumen, künstliche Früchte, Biskuitständer, Schaufenstergeräte, Musterkoffer. Werkzeuge für Bäcker, Schlächter, Schmiede, Schlosser, Klempner, Tischler, Dachdecker, Maurer, Zimmerleute, Sattler, Schuhmacher, Schneider, Wagenbauer, Tapezierer, Glaser, Maler, Gelbgiesser, Kupferschmiede, Goldschmiede, Nagelschmiede, Gerber, Seiler, Buchbinder, Konditoren, Lebküchler, Buchdrucker, Schriftsetzer und Lithographen. Brecheisen, Plomben, Plombenzangen.

Nr. 50 434. F. 3730. Klasse 26c.

Ferd. Fuesers.

Eingetragen für Ferd. Fuesers, Dülken, zufolge Anmeldung vom 4. 5. 1901 am 7. 9. 1901. Geschäftsbetrieb: Kaffee-Rösterei und Kolonialwaren-Handlung. Waren: Kaffee, Thee, Chocolade, Cacao, Biscuits, Kaffeesurrogate, Kaffee-Essenz, Zichorien, Malzkaffee. Fruchtkaffee, Zuckerwaren, Gewürze, Oel, Margarine, Obstsäfte, Nudeln, Stärke, Zwieback, Seife, Feuerzeuge, Rauchtabak, Schnupftabak, Kautabak und Zigarren.

Nr. 50 157. E. 2458. Klasse 26d.

Katzenköpfchen.

Eingetragen für die Erste Würzburger Conserven- und Chocoladen-Fabrik, W. F. Wucherer & Co., Würzburg, Inhaber W. F. Wucherer & Karl Wucherer, Würzburg, zufolge Anmeldung vom 16. 10. 1900 am 23. 8. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation von Chocolade- und Cacao-Waren, sowie Frucht-Konserven. Waren: Cacao.

Nr. 50 158. H. 6797. Klasse 26d.

Flirt

Eingetragen für W. Hromadka & Jäger Nachf., Dresden-Plauen, zufolge Anmeldung vom 11. 6. 1901 am 23. 8. 1901. Geschäftsbetrieb: Waffel- und Biscuitfabrik. Waren: Backwaren jeder Art.

No. 50 287. K. 5911. Klasse 26d.

Laureat

Eingetragen für Königl. Preuss. und Kaiserl. Oestr. Hof-Chocolade-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 11. 2. 1901 am 29. 8. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische und pharmazeutische Präparate, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Parfüms, Seife, Karten. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt,

No. 50 159. K. 5689. Klasse 26d.

Kosmopol.

Eingetragen für Königl. Preuss. und Kaiserl. Oestr. Hof-Chocolade-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh., zufolge Anmeldung vom 16. 11. 1900 am 23. 8. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb nachgenannter Waren. Waren: Cacaoprodukte (unter Ausschluss von Chocolade), Back- und Konditoreiwaren, Konserven, eingemachte Früchte. Der Anmeldung ist eine Beschreibung beigefügt.

No. 50 759. H. 6848. Klasse 26d.

Hartwig & Vogels Natron Hustenbonbons.

Eingetragen für Hartwig & Vogel, Dresden, zufolge Anmeldung vom 29. 6. 1901 am 23. 9. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocoladenfabrik. Waren: Hustenbonbons.

No. 50 644. K. 5947. Klasse 26d.

Sternschnuppe.

Eingetragen für Kiel & Schmahl, Herford i. W., zufolge Anmeldung vom 28. 2. 1901 am 19. 9. 1901. Geschäftsbetrieb: Dampf-Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik. Waren: Bonbons.

No. 51 123. R. 4066. Klasse 26d.

Ruine Greifenstein.

No. 51 124. R. 4069. Klasse 26d.

Burg Leuchtenburg.

27. 7. 1901. F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt i. Th. 15. 10. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaofabrikate, Chocolade und Chocoladewaren, Zuckerwaren, Marzipan- und Tragantwaren, Lebkuchen, Honigkuchen und sonstige Backwaren.

No. 51 141. K. 5670. Klasse 26d.

Kanzler.

5. 11. 1900. Königl. Preuss. und Kaiserl. Oestr. Hof-Chocolade-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh. 16. 10. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao-, Chocoladen und Zuckerwarenfabrik. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Conditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate. — Beschr.

No. 51 018. H. 6879. Klasse 26d.

Isolde.

No. 51 019. H. 6881. Klasse 26d.

Senta.

16. 7. 1901. Joh. Gottl. Hauswaldt, Magdeburg-Neustadt. 9. 10. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb von Choco-

laden, Cacaos, Zuckerwaren, Biscuits und allen anderen Backwaren. Waren: Chocoladen, Cacaos, Zuckerwaren, Biscuits und alle anderen Backwaren.

No. 51 058. N. 1659. Klasse 26 a.

Pomlil.

31. 1. 1901. Norddeutsche Pomril Compagnie, G. m. b. H., Hamburg, Frankenstrasse 30, 32. 10. 10. 1901. Geschäftsbetrieb: Fabrik alkoholfreier Getränke und Warenexport. Waren: Wein, Spirituosen, Mineralwasser, Brauselimonaden, alkoholfreie Getränke aus Malz und Obst, Fruchtsäfte, Bier, Fleisch-, Frucht-, Gemüsekonserven, Milch, Molken, Cacao, Chocolade, Backwaren, Kaffee, Thee. — Beschr.

Cacaobohnen-Markt.

Bericht vom 18. November 1901.

Dringliche Angebote aus Guayaquil haben in den letzten Wochen diese Bohnensorte um einige Mark im Preise nach unten gedrückt. Man spricht davon, dass diese dringlichen Angebote von Firmen stammen, die dringend Geld brauchen. Eine Guayaquilfirma, die auch in Hamburg ein Geschäft hat, und die, soweit wir es wissen, in Deutschland gut angeschrieben stand, soll ihre Zahlungen eingestellt haben. All dieses hat sehr den Markt gedrückt, obgleich man in einigen Sorten wie Thomé und Bahia nach unten hin keine Konzessionen mehr machen wollte.

Die nächsten Tage werden näheres über die Abwickelung der Guayaquilaffäre bringen. Liegen grosse Bohnenmengen in dieser Krisis der Zahlungsstockung zu Grunde und sollen diese zu Geld gemacht werden, dann wird man auch bei den übrigen Sorten in der Preisstellung nachgebend bleiben müssen und die Fabrikanten werden noch eine zeitlang Gelegenheit haben, zu billigen Preisen sich zu versorgen.

London, den 9. November 1901.

Unterm 9. November berichtet man uns aus London, dass am 12. d. M. in Auktion kommen:

kommen:	82	Blln.	Trinidad
	2464	»	Guayaquil
	137	»	Haiti
	155	»	Afrika
	238	»	Jamaica
	43	»	Columbia
	10	»	Grenada
	11	»	St. Lucia
	30	»	Puerto Cabello
	109	»	Ceylon
	300	»	andere Sorten.

Auktionen fanden in dieser Woche nicht statt. Der Privatmarkt zeigte eine anhaltend flaue Stimmung und änderten die Werte nicht. Es wurden verkauft:

300 Blln.	Trinidad	zu 65—74	Mk.
200 »	Grenada	» 61—65	»
150 »	Ceylon	» 56—63	»

Die Lieferungen der letzten Woche in London waren 600 Blln., die Landungen 132 Blln. grösser als in derselben Woche im vorigen Jahre. Der Lagerbestand, welcher sich um 3300 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigte das verhältnismässige Defizit von 8560 Blln.

Die Londoner Cacao-Statistik gestaltete sich in der mit dem 2. November endenden Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	55	544	97	18634
Grenada	61	566	60	9578
Andere West-Ind.	20	243	15	4037
Ceylon u. Java	123	219	80	15165
Guayaquil	621	1950	211	27075
Brasilien u. Bahia	—	158	22	4771
Afrika	493	100	36	3280
Andere Ausländ.	143	112	401	7173
zusammen	1516	3892	922	89713
gegen dieselbe Woche 1900	1384	4004	.209	98273

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Oktober und der ersten zehn Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import Oktober	engl. Konsum Oktober	Export Oktober
1901	tons	1185	1469	601
1900	»	1606	1305	303
		10 Monate	10 Monate	10 Monate
1901	tons	20695	16089	4363
1900	»	20868	14098	3674
Differenz	tons	÷ 173	+ 1991	+ 689

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im U. K. betrug am 31. Oktober 7739 tons gegen 8023 tons in 1900 und 7209 tons in 1899.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im U. K. für Oktober und die ersten zehn Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Oktober lb.	engl. Konsum Oktober lb.	Export Oktober lb.	Lagerbest. Oktober lb.
1901	838952	718555	72801	201000
1900	881588	746027	78658	220000
1899	466363	480823	66825	333000
	10 Monate	10 Monate	10 Monate	
1901	6980324	6414276	699516	—
1900	6147410	5439735	769787	—
1899	4160864	4458874	639032	—

Grenada. Der Total-Export seit dem 1. Oktober war:

	196 Blln.	in	1901
gegen	131 »	»	1900
	155 »	»	1899
	539 »	»	1898

Trinidad. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 23. Oktober betrug nach folgenden Ländern:

	nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	553	32	3183	3768
1899/1900	461	162	820	1443
1900/1901	592	1408	1032	3032
1901/1902	169	475	603	1247

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 44 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899 ist:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	117111	127028	76243	81693	27689	29988	47414	52576	49361
Auslandsware	79455	72187	50073	49975	28180	22019	42299	45697	50698
	196566	199215	126316	131668	55869	52007	89713	98273	100059

Cacaoschalen. In Auktion kamen 2480 Blln. = 89 tons Cadbury zum Verkaufe und erzielten folgende Werte:

A	90—115	Mk.	pro	ton
B	110—115	»	»	»
C	120—135	»	»	»
D	$222^1/_2$-$257^1/_2$	»	»	»

Cacaopulver. Von 23 Pack englischer Ware wurden 2 Stück zu 55 Pfg. verkauft. Von 234 Pack holländischen Pulvers verkauften sich 24 Pack zu 66 Pfg. 8 Pack französische Ware wurden zurückgezogen.

Cacaobutter. In der letzten Auktion in London am 5. d. M. verkauften sich 1000 Kisten (100 tons) Cadbury-Butter zu 12 pence bis $13^1/_8$ pence. Der Durchschnitt war: $12^3/_8$ pence.

London, den 16. November 1901.

Aus London wird unterm 16. November berichtet, dass am Dienstag, den 19. d. M.

280 Blln. Ceylon Cacao
218 » Afrika
607 » Guayaquil
300 » andere Sorten

zur Auktion kommen.

Der Markt war in dieser Woche sehr ruhig und veränderten sich die Preise nicht.

Die Auktion am 12. d. M. brachte das Durchschnittsquantum von 3636 Blln., bestehend aus 841 Blln. Kolonienware und 2795 Blln. (2465 Blln. Guayaquil) auderen Sorten. Es lag keine Nachfrage vor und wurden auf und seit der Auktion nur 919 Blln. zu unveränderten Preisen verkauft. Es wurden abgesetzt:

85	B. Trinidad	(Ang. 163 B.)	zu 59—68	Mk.
34	» Grenada	(» 89 »)	» 60 - 66	»
90	» Jamaica	(» 223 »)	» 54—64	»
546	» Guayaquil	(» 2465 »)	» 63—71	»
24	» Demerara		» 66	»
11	» St. Lucia		» 62—66	»
100	» Afrika		» 60	»

Wenige Blln. Ceylon
137 Blln. Haiti
20 » Venezuela
30 » Puerto Cabello
43 » Columbia
} wurden zurückgezogen.

Im Privatmarkte wurden verkauft:

150	Blln. Trinidad	zu	65—74	Mk.
70	» Grenada	»	61—66	»
300	» Venezuela	»	68—92	»
50	» Haiti	»	53	»
500	» Guayaquil	»	70—78	»
120	» Ceylon	»	55—64	»

In London zeigten die Landungen in der letzten Woche im Verhältnis zum vorigen Jahre 1800 Blln. (meistens Guayaquil) und die Lieferungen im Verhältnis 1130 Blln. mehr. Der Lagerbestand, der sich um 1225 Blln. in dieser Woche verringerte, wies das bezüglich kleinere Defizit von 7900 Blln. auf.

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 9. November endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	116	681	651	17418
Grenada	93	311	248	9112
Ander. West-Ind.	97	64	—	4070
Ceylon u. Java	88	169	138	14946
Guayaquil	2347	980	46	28396
Brasilien u. Bahia	—	50	12	4709
Afrika	—	10	—	3270
Andere Ausländ.	6	248	364	6567
zusammen	2747	2513	1459	88488
gegen dieselbe Woche 1900	951	2369	469	96386

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 45 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899 stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	117505	127255	77468	83377	28726	30307	45546	50800	47706
Auslandsware	81808	72911	51361	50660	28602	22169	42942	45586	49912
	199313	200166	128829	134037	57328	52476	88488	96386	97618

Im folgenden berichtet Herr M. G. Taulin über die Landungen und Ablieferungen von Rohcacao in Le Hâvre während des Monats Oktober und über den Lagerbestand in den Entrepôts Docks am 31. Oktober:

	Import Sack	Export Sack	Lager Sack
Para	592	750	4454
Trinidad	980	2825	16714
Côte-Ferme	1820	3460	19778
Bahia	3090	2875	4746
Haiti	590	1150	3655
Guayaquil	2510	4760	30056
Martinique	38	570	1058
Andere Sorten	1240	4920	12608
Zusammen	10860	20310	93069
gegen 1900	16298	22010	100047

Die Gesamtlandungen in Hâvre vom Januar bis Oktober waren 317 688 Blln. gegen 324 744 Blln. im vorigen Jahre, und die Ablieferungen 309 230 Blln. gegen 325 290 Blln. in derselben Zeit 1900.

Aus **Paris** berichtet man uns unterm 5. November folgendes über Guayaquil:

Die Oktobereinkünfte von Guayaquil-Cacao betrugen:

38 000 Zentner { 8 500 Zentner Arriba; 15 000 » Balao; 14 500 » Machala }

gegen 13 500 Zentner im Oktober 1900
» 25 500 » » » 1899

Die Gesamtproduktion der ersten zehn Monate hat also erreicht:

388750 Ztr. in 1901
301000 » » 1900 (Gesamternte 354500 Ztr.)
444000 » » 1899 (» 487750 »)

Die Einkünfte von Machala-Cacao haben sich merklich erhöht. Die Preise sind weiter zurückgegangen und wir notieren heute:

Arriba	zu s/ 21½	bis s/ 22½	zum Kurse von 192-198 frcs.
Balao	» s/ 20	» s/ 21	
Machala	» s/ 18	» s/ 19	

Die Zurückhaltung der Fabrikanten hält an. Auf den europäischen Märkten herrscht die Baisse, welche natürlich ihre Rückwirkung auf die Produktionsländer nicht verfehlt.

Port of Spain, 24. Oktober 1901.

Die Veränderung der Blätter, von der wir schon in unserem letzten Berichte sprachen, ist während der letzten 14 Tage allgemein geworden, und bei fast allen flach gewachsenen Pflanzen ist dadurch ein bedeutender Schaden an den jungen Früchten entstanden, auf die man für die Februar-März-Ernte gerechnet hatte. Mittlerweile erhalten wir die Nachricht von einer neuen Blüte, welche die verlorenen Früchte ersetzen könnte, aber da dieses doch nur eine sehr ungewisse, der Zukunft überlassene Sache ist, wollen wir unsere Abschätzungen lieber auf später verschieben. Die Nachfrage hat von ihrer Lebhaftigkeit nichts eingebüsst und in anbetracht der guten Haltung des amerikanischen Marktes zögern die Käufer auch nicht, die Pöste der neuen Ernte, welche vom Felde hereinkommen, mit folgenden Preisen zu bezahlen:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter roter (El Salvador)	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 194 Sack nach Europa und 333 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika, gegen 1710 Sack nach Europa und 457 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	112 356	Sack
1900	152 570	»
1899	140 998	»
1898	107 513	»
1897	106 800	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	36 275	Sack nach den Verein. Staaten
1900	42 418	» » » » »
1899	36 017	» » » » »
1898	26 348	» » » » »
1897	35 023	» » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 22. November 1901.

Die letzten Auktionen dieses Jahres, die Dezemberauktionen, sollen am dritten des kommenden Monats in London und in Amsterdam abgehalten werden.

In London kommen

80 000 Kilo Cadbury's Butter

und in Amsterdam

75 000	Kilo	Van Houten's
13 000	»	Dejong's
1 000	»	Helm
8 000	»	Mignon
6 000	»	Betke

zusammen also 103 000 Kilo zum Verkauf.

Mit diesen beiden Auktionen schliesst das Geschäftsjahr dann ab; die Uebersicht über die Mengen des ganzen Jahres zeigt uns, dass von Cadbury's Butter in diesem Jahre offiziell 40 000 Kilo weniger an den Markt gekommen sind, als im Jahre 1900. Das Jahr 1901 brachte 770 000 Kilo

gegen 810 000 » = 1900
» 800 000 » = 1899.

Dagegen sind von Van Houten's Butter in diesem Jahre 30 000 Kilo mehr in Auktionen vorgebracht.

Nämlich	915 000	Kilo in	1901
gegen	885 000	» »	1900
»	855 000	» »	1899
»	775 000	» »	1898
»	742 000	» »	1897
»	730 000	» »	1896
»	780 000	» »	1895
»	748 000	» »	1894
»	780 000	» »	1893
»	789 000	» »	1892

Die Nachfrage nach Cacaobutter für sofortige Verladung ist in den ersten Tagen dieses Monats lebhaft gewesen; gegen Mitte des Monats aber wurde es sehr still und still wird es auch bis auf weiteres bleiben. Der Verarbeitung von butterhaltigen Waren ist nun in den Fabriken bald ein Ziel gesetzt. Das St. Nikolausfest für Holland, Belgien, Schweiz steht vor der Thür; in diesen Ländern ist der 6. Dezember das, was bei uns der 24. ist: Der Höhepunkt im Konsum von Näschereien. Ist dort der 6. und bei uns der 24. Dezember vorbei, dann hat alle Hast in den Fabriken ihr Ende und die Alltagsruhe hält wieder Einkehr. Dass die oben angeführten 183 000 Kilo Cacaobutter am 3. Dezember mit offenen Armen von ernsten Käufern aufgenommen werden, glauben wir nicht. Es wird wieder mit der Nachfrage hapern; sollen sie weggehen, dann wird man auf Verkäufersseite weitere Konzessionen im Preise machen müssen.

England ist bald nach der Novemberauktion zwar mit höhern Offerten herausgekommen, wie sie durch den Ablauf der Auktion zu erwarten waren, indessen stehen die englischen Preise noch immer nicht im richtigen Verhältnis zu den Kontinentpreisen, so dass ein Export holländischer oder deutscher Butter nach England zu marktmässigen Preisen ausgeschlossen bleibt. Darin wird sich im Dezember auch noch nichts ändern, denn wie in Deutschland, so stöhnt man auch in England an vielen Stellen, dass der Umsatz kleiner geworden ist.





Allerlei.

M. Sie schreiben uns unterm 14. November:

»Wir haben dieser Tage mit der Ihnen bekannten Firma Hegelmaier & Co. in Amsterdam eine Erfahrung gemacht, die Ihnen zu unterbreiten wir nicht unterlassen dürfen.

Hegelmaier & Co. offerierten uns am 18. Oktober a. c. prima Cacaobutter zu 275 Mk. verzollt. Daraufhin bestellten wir probeweise 100 Kilo davon. Die Ware fiel aber nicht nach Zusage aus, so dass wir zu deren Verfügungstellung genötigt waren, indem wir folgendes schrieben:

»Wir haben Ihre Sendung empfangen, bemerken aber, dass Sie uns nicht eine Probe von prima Cacaobutter, wie offeriert, gesandt haben, sondern von einer sehr geringen, übelriechenden Qualität. Wir stellen daher die Sendung zu Ihrer Verfügung und bitten Sie, uns sofort 100 Kilo von einer prima, selbstverständlich garantiert reinen, Qualität zukommen zu lassen.«

In Antwort hierauf ersuchten Hegelmaier & Co. uns um Einsendung eines Musters und bemerkten dazu:

»Wir sind uns bewusst, nur prima prima Ware geliefert zu haben und haben wir noch von keiner anderen Seite Klagen empfangen bei Lieferungen von mehreren tausend Kilo. Sollte die Ware indes wirklich nicht gut sein, woran wir niemals glauben können, so sind wir nicht die Leute, die gerechten Ansprüchen nicht nachkommen.«

Darauf schrieben wir:

»Es klingt geradezu komisch, wenn Sie, der Sie die gelieferte Ware schwerlich gesehen haben, behaupten, Sie hätten uns prima prima Ware zugeteilt und Sie könnten niemals glauben, dass dieselbe wirklich nicht gut sei.

Das sind leere Redensarten, die sich ernste Kaufleute nicht zu schulden kommen lassen sollten,«

worauf uns folgende Antwort wurde:

»Wir bekennen uns zum Empfang Ihres Musters von den gelieferten 100 Kilo Cacaobutter und sind nicht wenig erstaunt, dass Sie an dieser Ware etwas auszusetzen haben.

Die Qualität ist vollständig rein, hat einen guten Geschmack, und wissen wir nicht, was Sie daran auszusetzen haben.

Wir bedauern, uns daher auf nichts einlassen zu können und wundern uns, dass Sie

wegen einer solchen Bagatelle derartige Anstände machen!

Soeben erreicht uns Ihr Geehrtes vom 11. cr., und können wir nicht umhin, zu erwähnen, dass wir uns derartige ungerechtfertigte Redensarten, die wir uns denn doch energisch verbitten müssen, von einer Firma wie Sie niemals erwartet haben würden.

Die Ihnen gelieferte Ware stammt von einer allererstklassigen Firma, mit der wir schon seit vielen Jahren, ohne die geringsten Anstände zu haben, arbeiten, die Ware wurde nach einem grossen Muster gekauft, von der Ware wurden bereits mehrere tausend Kilo andererseits verkauft, ohne die geringsten Anstände zu haben. Ist denn das nicht Grund genug für uns zu glauben, dass wir Ihnen Ia Ia Ware geliefert haben!!?

Dass unsere Vermutung richtig war, hat ja jetzt das eingesandte Muster ergeben.

Wir bedauern, Ihnen nicht entgegen kommen zu können, da wirklich gar kein Grund dazu vorliegt, und wir hoffen, dass die in dieser höchst unerquicklichen Angelegenheit geführte Korrespondenz Sie nicht veranlasst, uns mit Ihren geschätzten Ordres zu umgehen.«

Wir senden Ihnen beigehend eine Probe von der betreffenden Cacaobutter und ersuchen um Veröffentlichung dieser Sache zur Warnung für die ganze Chocoladen-Branche des In- und Auslandes.

Sollten infolge der Veröffentlichung Anfragen in dieser Sache an Sie gelangen betr. weiterer Information, so belieben Sie, die Interessenten an uns zu verweisen.

Hochachtungsvoll«

Anm.: Die in den Hegelmaier'schen Briefen hervorgehobenen Stellen sind von der Firma selbst unterstrichen.

* * *

Wir drucken diesen Brief ab, da wir direkt darum ersucht worden sind. Die Qualität der uns bemusterten Butter ist sehr ordinär und kann, selbst wenn sie reines Cacaofett darstellt, nur zur Herstellung ordinärer Waren verwendet werden. Als Ia Ia Ware darf sie nicht angesprochen werden; wenn der Lieferant sich nicht in Güte mit Ihnen einigt, würden wir es zum Prozesse kommen lassen, wobei dann herauskommen muss, welche Firma denn Lieferantin dieser Buttergüte ist.

R. d. G.

Sie schreiben: »Wir hören, dass Sie in Ihrem Bureau auch die Ausarbeitung von Zeitungsannoncen für unsere Branche übernehmen. Da wir die Absicht haben, im Januar nächsten Jahres einen neuen Artikel einzuführen, wäre es uns lieb, von Ihnen zu hören, ob Sie uns dafür die Anzeigen ausarbeiten können und welches Honorar Sie dafür beanspruchen.«

Wir antworten: »Sie haben unrichtiges gehört. Der Gordian hat noch nie Zeitungsannoncen für irgend jemand »ausgearbeitet« und hat auch nicht die Absicht, einen solchen Geschäftszweig zu etablieren. Es fehlt uns dazu die Zeit und das richtige Personal. Dafür sind die Zeitungsannoncenbureaus wie Mosse, Daube, Haasenstein & Vogler u. s. w. die geeigneten Stellen, und in Berlin giebt es noch einige andere journalistische Firmen, die Ihnen dienen können. Wir wissen aber im Augenblick die Namen nicht.«

Dr. A. Oetker in Bielefeld will gegen die Bielefelder Firma St. & M. klagen wegen unlauteren Wettbewerbes, weil St. & M. in einer süddeutschen Zeitung inseriert hat:

»Eine auswärtige Nahrungsmittelfabrik sucht bei gutem Lohn und dauernder Stellung zum baldigen Eintritt einen tüchtigen Bäcker, welcher mit der Fabrikation der sogenannten Freiburger Bretzeln vertraut ist. Offert. unt. . .«

Herr Dr. Oetker wird aber, wenn weiter nichts vorliegt, als dass die Firma St. & M. obige Anzeige erlassen hat, kein Glück mit einer Klage haben. Darin liegt nichts strafbares, ähnliches steht täglich in allen Zeitungen.

Dem Inhaber der Cannstatter Knet- und Mischmaschinen-Fabrik, Cannstatter Dampfbackofenfabrik, Herrn Kommerzienrat Werner, wurde von S. M. dem König von Württemberg das Ritterkreuz 1. Klasse des Friedrichsordens für seine bei der Pariser Weltausstellung als Preisrichter geleisteten Dienste verliehen.

In Glasgow ist die recht grosse Cacao- und Chocoladenfabrik von Carsons am hellen Tage niedergebrannt. Wir hören darüber aus Glasgow:

Ein grosser Brand, der am 6. November nachmittags ausbrach, äscherte zwei grosse Chocoladen- und Cacaofabriken der Herren Carsons Limited, Dalmarnock Road in Glasgow vollständig ein.

Die Flammen fanden in dem Lagerbestand, welcher grösstenteils Zucker und Zuckerwaren aller Art war, reichlich Nahrung. Das Feuer entstand kurz vor 1 Uhr, der Mittagszeit der Arbeiter, es waren infolgedessen nur sehr wenig Leute in der Fabrik beschäftigt, was ein grosses Glück war.

Die Nachricht von dem Feuer durchlief schnell die ganze Gegend, über welche der

Rauch sich in Wolken bildete und die dicke schwarze Masse gleich darauf durch die empor schlagenden Flammen beleuchtet wurde.

Das Hauptgebäude war 110 Fuss lang und 30 Fuss breit und hatte vier Etagen. Dahinter stand ein anderes Gebäude dieser Firma, welches 70 bis 80 Fuss lang war.

Obgleich die Zentral-, West-, Süd- und Springburn-Feuerwehrzüge sofort nach Ausbruch des Feuers an Ort und Stelle waren, so mussten beide Gebäude doch als verloren aufgegeben werden und die Thätigkeit der Feuerwehr musste sich auf die umliegenden Häuser beschränken.

Einen grossartigen Anblick boten die empor schlagenden Flammen. Die Hitze in der Dalmarnock Road war so furchtbar, dass einige Fenster auf der der Brandstätte gegenüberliegenden Häuserseite sprangen.

Als alle Holzbalken oder brennbare Gegenstände in den beiden Gebäuden abgebrannt waren, blieben nur die kahlen Mauern stehen, und es währte nicht lange, bis die Vorderseite der Gebäude und die Dächer mit einem ungeheuren Krache zusammenbrachen. Alles Mögliche wurde durch diesen Zusammensturz weit in die Dalmarnock Road geschleudert. Viele Fenster der umliegenden Häuser zerbrachen bei der Erschütterung, welche der Einsturz verursachte, aber glücklicherweise ist niemand dabei zu Schaden gekommen.

Kapitän Paterson bemühte sich, das Feuer auf seinen Herd zu beschränken, damit es sich nach keiner anderen Seite ausbreiten konnte, aber er hatte damit eine sehr schwere Arbeit.

Der Schaden wird auf £ 20 000 (ca. 400 000 Mk.) geschätzt und ungefähr 200 Arbeiter sind durch diesen Brand ohne Arbeit.

Die ganze Gegend war mehrere Stunden lang in der grössten Aufregung und der schwarze dicke Rauch lockte aus den entferntesten Stadtteilen Zuschauer an die Brandstelle. Jeder Wagenverkehr und alle Strassenbahnwagen konnten die Dalmarnock Road am selbigen Tage nicht mehr passieren.

Die Gebäude waren ziemlich alt und hatten früher einer Weberei gedient. Das Feuer ist, wie man sagt, in den hinteren Teilen der Fabrik ausgebrochen, jedoch ist die Ursache noch unbekannt.

Die Dalmarnock Road war nach dem Feuer sehenswert. Die Vorderseiten der Fabriken lagen in Trümmer-Haufen mitten auf der Strasse, die Telephondrähte waren vollständig entzwei und hingen von den Telephongabeln herab und beide Enden der Strasse waren schwarz voll Menschen. Bis spät abends hatten die Feuerwehrleute noch an der Brandstelle zu thun.

Die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek hat in einer Aufsehen erregenden Anzeigenserie bekannt gemacht, dass »Millionen Kilo verdorbener Cacaobohnen« nach Deutschland eingeführt würden. Diese Anzeige ist uns von verschiedenen Seiten eingeschickt worden mit dem Ersuchen, die darin enthaltenen Angriffe auf die deutsche Industrie zurückzuweisen. Wir haben uns zunächst an die inserierende Firma gewendet und haben die Antwort erhalten, dass sie bereits dem Verbande deutscher Chocoladefabrikanten auf ein ähnliches Ersuchen geantwortet habe und dass sie uns ihre Antwort zur Verfügung stellen würde, falls dem Verbande deutscher Chocoladefabrikanten eine Veröffentlichung gelegen wäre.

Wir denken also in der nächsten Nummer hierauf zurückkommen zu können.

Der Export von britischen Zuckerwaren, Jam u. s. w. war im Monat September 1901:

	lbs	Wert
	3241200	£ 71067
gegen	2607100	£ 55978 in 1900

also ein Mehr von 634100 lbs im Werte von £ 15089. Für die ersten neun Monate, endend mit dem 30. September, war der Export für selbige Artikel:

	lbs	Wert
	23501800	£ 477172
gegen	20995700	£ 408535 in 1900

also ein Mehr von 2506100 lbs im Werte von £ 68637.

Die Mandelernte: Der Konsul der Vereinigten Staaten auf Malaga schreibt in einem Berichte über Mandeln, dass die Borri-Ernte dies Jahr eine ungekannt grosse sein würde und zwar ca. 18—20000 tons. Dies ist nicht allein der günstigen Jahreszeit zuzuschreiben, sondern auch der Zunahme der Früchte tragenden Bäume. Die Malaka - Ernte soll ebenfalls sehr gross sein. Diese Mitteilungen betreffen die im Handel bekannten Jordans - Valencia - Mandeln. Die Jordan-Mandeln wachsen in den Provinzen Malagas, Granadas und Almerias und kommen ausschliesslich in Malaga auf den Markt zum Verkauf. Fast die ganze Ernte, welche verschiedentlich auf 80—120000 Kisten von 25 lbs und 28 lbs Gewicht geschätzt wird, geht nach England und Amerika. Dies sind entschieden die feinsten Mandeln. Die Mandeln, die im Handel als Valencia-Mandeln bekannt sind, wachsen in den Provinzen Malaga, Almeria, Jaen, Cordoba, Huelva, Cadix, Murcia und Carthagena, sowohl als auch in Morocco. Der Hauptmarkt hierfür ist Malaga.

Eintragungen in das Handelsregister.

Münsterberg, Schlesien.

Im hiesigen Handelsregister Abteilung B. ist bei der unter No. 1 eingetragenen Firma „Zuckerfabrik Münsterberg, Aktiengesellschaft heute folgendes vermerkt worden: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 29. Oktober 1901 sind die §§ 20 und 26 des Gesellschaftsvertrages, betreffend Ergänzungswahl in den Aufsichtsrat und dessen Beschlussfähigkeit, zum teil geändert worden.

Münsterberg, den 31. Oktober 1901.

Königliches Amtsgericht.

Malchin.

In das hiesige Handelsregister ist zu Fol. 97 Nr. 147 die Zuckerfabrik Dahmen, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Spalte 6 auf amtsgerichtliche Anordnung eingetragen: Der Geschäftsführer Graf

von Bassewitz auf Bristow ist zurückgetreten. Der Graf Fritz von Bassewitz auf Burg-Schlitz ist als Geschäftsführer neu gewählt.
Gerichtsschreiberei des Grossh. Amtsgerichts Malchin, 7. November 1901.

Ratibor.
In unser Handelsregister A. ist unter No. 315 die Firma Heinrich Riedel zu Ratibor und als deren Inhaber der Konditoreibesitzer Heinrich Riedel in Ratibor heute eingetragen worden.
Ratibor, den 9. November 1901.
Königliches Amtsgericht.

Tessin, Mecklenburg.
In das hiesige Handelsregister ist heute zu No. 78 Seite 120 zur Firma Zuckerfabrik Tessin, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, infolge Verfügung vom 9. d. M. eingetragen: Spalte 6. Durch Beschluss der Gesellschafterversammlung vom 23. April 1901 ist das Stammkapital um 2500 Mk. auf 513000 Mk. erhöht. 38 d. A.
Tessin i. Mecklenburg, den 13. November 1901.
Grossherzogliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Max Märtinz in Dt.-Eylau ist heute, am 4. November 1901, Nachmittags 4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter ist der Prozessagent Wilhelm Basener in Dt.-Eylau. Konkursforderungen sind bis zum 23. November 1901 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung am 21. November 1901, Vormittags 10 Uhr, und allgemeiner Prüfungstermin am 4. Dezember 1901, Vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 21. November 1901.
Königliches Amtsgericht zu Dt.-Eylau.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckers Heinrich Schaefer in Pirmasens hat das K. Amtsgericht Pirmasens heute, des Nachmittags 6½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet und den Rechtskonsulent Ranssweiler in Pirmasens als Konkursverwalter ernannt. Erster Termin ist auf Donnerstag, den 5. Dezember 1901, und allgemeiner Prüfungstermin auf Donnerstag, den 16. Januar 1902, jedesmal Nachmittags 3 Uhr, im Sitzungssaale des K. Amtsgerichts Pirmasens anberaumt. Offener Arrest ist erlassen mit Anzeigefrist bis 25. November 1901. Die Anmeldefrist endet mit dem 31. Dezember 1901.
Pirmasens, den 6. November 1901
Der Gerichtsschreiber des K. Amtsgerichts:
Nebinger, Kgl. Sekretär.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Max Witte in Peine ist am 9. November 1901, Vormittags 10¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Theodor Behrens in Peine. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 5. Dezember 1901. Anmeldefrist bis 12. Dezember 1901. Termin zur eventuellen Wahl eines anderen Verwalters u. s. w. am 5. Dezember 1901, Vormittags 10 Uhr, sowie allgemeiner Prüfungstermin am 21. Dezember 1901, Vormittags 10 Uhr.
Peine, den 9. November 1901.
Königliches Amtsgericht I.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Johann Friedrich Tennler in Penig wird heute, am 9. November 1901, Nachmittags 3 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Dr. Rüde in Penig. Konkursforderungen sind bis zum 27. November 1901 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung sowie Prüfungstermin: 11. Dezember 1901, Vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 20. November 1901. Königl. Amtsgericht zu Penig.

Konkurs. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters und Händlers Gottlieb Schürmann zu Derne ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen der Schlusstermin auf den 28. November 1901, Mittags 12 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Zimmer No. 39, bestimmt.
Dortmund, den 7. November 1901.
Billau, Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Emil Kaiser zu Herzberg (Elster) ist am 11. November 1901, Nachmittags 1 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Max Klammer hier. Anmeldefrist bis zum 11. Januar 1902. Erste Gläubigerversammlung: 10. Dezbr. 1901, Vormittags 11 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 22. Januar 1902, Vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 11. Januar 1902.
Herzberg (Elster), den 11. November 1901.
Königliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das gütergemeinschaftliche Vermögen der Eheleute Bäckermeister Heinrich Buschmann zu Oberhausen wird heute, am 6. November 1901, Nachmittags 4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet Verwalter: Rechtsanwalt Fabry in Sterkrade. Anmeldefrist bis zum 28. November 1901. Prüfungstermin vor dem unterzeichneten Gericht (Zimmer 16) am 6. Dezember 1901, Vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 25. November 1901.
Königliches Amtsgericht Oberhausen.

Konkurs. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Oskar Gillsch, dahier, Kronprinzenstrasse 26, ist eine allgemeine Gläubigerversammlung auf Mittwoch, den 27. November l. J., Vormittags 10 Uhr, anberaumt worden, mit der Tagesordnung: Berichterstattung des Konkursverwalters über den Stand der Masse-Verwaltung und Verwertung, insbesondere über die Unmöglichkeit einer Abschlagsverteilung, sowie etwaige Beschlussfassung hierüber.
Frankfurt a. M., den 13. November 1901.
Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Einige Mitteilungen über ein Chocoladen-Dorf. Einer englischen Fachschrift entnehmen wir folgenden Bericht: Der Besuch der Garden City Association am 21. September 1901 in Bournville gab den einzelnen Herren Gelegenheit, aus dem Wesen und der Verwaltung des Bournville Village Trust, welcher vor kurzem von Mr. George Cadbury gegründet worden ist, Nutzen zu ziehen. Es ist eine immer schlechter werdende Arbeit für alle Fabrikanten jedweder Branche, sich Land und Arbeiter im Herzen grosser Städte zu verschaffen. Land ist teuer und alle Kosten müssen auf die Preise der Waren aufgeschlagen werden. Einige Fabrikanten haben daher London und anderen grösseren Städten den Rücken gekehrt und haben sich mehr in den Vorstädten und Umgegenden angekauft. Hier können sie eher an eine Verbilligung ihrer Waren denken, während es gleichzeitig sehr vorteilhaft ist für die Gesundheit und vor allem für die Arbeiter. Mr. Cadbury ist seit mehr als zehn Jahren ein biblischer Redner in Birmingham, und er überzeugte sich hier, dass hunderte von Arbeitern mit den sehr bevölkerten und ungesunden Gegenden der Grossstädte zu kämpfen hatten.

Mr. Cadbury nahm sich vor, dem Uebel abzuhelfen, wenigstens soweit es seine Kraft und seinen Einfluss betraf, und er opferte dazu einen grossen Teil seines Bournville Besitzes. Er ordnete vorerst an, dass jedes Haus einen hübschen Garten haben müsste.

ferner nicht mehr als zwei Etagen hoch wäre und dass ferner schöne luftige Plätze für Parkanlagen und Spielplätze an verschiedenen Stellen angebracht werden sollten. Mr. Cadbury's erster Gedanke war, einige Leute als Verwalter einzustellen, aber er befürchtete, dass diese Leute als sozusagen absolute Eigentümer des Grund und Bodens ihren eigenen Geschäften zu sehr nachgehen würden und somit der Zweck des Trust bald umgestossen werden könnte. Dann kam Mr. Cadbury der Gedanke, die einzelnen Häuser mit Gärten zu verpachten und wurde dies auch mit 143 Häusern zum Kostenpreis gethan; jedoch wurde hiermit Missbrauch getrieben, denn diejenigen, welche £ 250.— für ihr Haus bezahlt hatten, verkauften es wieder für £ 325 —, und wurden daher die übrigen Häuser nur auf wöchentliche Mieten abgegeben. Es sind zusammen 370 Häuser mit 2000 Seelen. Die Gesamtfläche ist 350 Morgen gross und soll im Laufe der Zeit ganz mit Häusern und Gärten bebaut werden. Beim Besuche der Garden City Association wurden die Herren von Herrn Cadbury selbst empfangen und wurde selber höflichst ersucht, das Wort zu ergreifen. Bezugnehmend auf die Fabrikation in grossen Städten, meinte er, dass es sehr schwer wäre für eine grosse Fabrik, sich zu vergrössern.

Er und sein Bruder machten diese Erfahrung in Birmingham und zogen deshalb nach Bournville, wo sie sofort 300 Mann beschäftigen konnten. Sie vergrösserten dann nach und nach ihre Fabrik und beschäftigen augenblicklich 3400 Mann. Mr. Rowntree in York bemerkt hierzu dass mit der Verlegung von Fabriken nach ausserhalb der Städte grössere Kosten und Schwierigkeiten verbunden sind. Ein Beispiel, so gab Mr. R. an, ist York selbst, wo seine eigene Firma eine Menge Frauen beschäftigt, während die Eisenbahn die Männer dieser Frauen in Dienst hat Die Trennung dieser beiden Industrien würde eine grosse Gefahr sein sowohl für Arbeitgeber als Arbeiter.

Das Kaiserliche Konsulat in Rom erwähnt in seinem Handelsbericht für das Jahr 1900 nach dem Deutschen Handels-Archiv:

Von neueren Gründungen haben zwei Zuckerfabriken, die eine in Monterodondo, die andere bei Segni, Deutsche Direktoren, die eine »Italo tedesca« ist von der Maschinenfabrik, Aktiengesellschaft, in Braunschweig eingerichtet worden. Beide Fabriken liegen im Thal, fern ab von den hochgelegenen Ortschaften und haben mit Malaria, gelegentlichen Ueberschwemmungen, Unzuverlässigkeit der Arbeiter zu kämpfen. Im Berichtsjahre ist überdies die Rübenernte ungünstig ausgefallen, das Hektar ergab nur 180 Zentner gegen 400 Zentner im Vorjahre.

Auch in anderen Teilen Italiens sind Zuckerfabriken entstanden auf die Berechnung hin, dass Italien sehr viel Zucker zu hohem Zoll einführe, während die Fabrikationssteuer für den im Lande erzeugten Zucker viel weniger betrüge. Die Industriellen waren der Ansicht, dass während der nächsten Jahre an diesem Verhältnis sich nichts ändern würde. Der Wahrscheinlichkeit nach war also für Italien eine blühende Zuckerindustrie zu erwarten. Das Ausbeuteverhältnis des Rübensaftes ist aber von 1500 auf 2000 (wie in Belgien) erhöht worden, und nun kämpft die inländische Zuckerfabrikation um ihr Dasein.

Port Elizabeth. Die Einfuhr von Konfitüren, Cacao und Chocolade war im Jahre 1900 für 80834 £ gegen 42250 £ im Jahre 1899.

San Francisco. Die Einfuhr von Cacao aus Deutschland zur See war im Jahre 1900 für 5720 $.

Unzulässige Frachtbriefvorschriften. Gemäss § 68 I des Deutschen Eisenbahn-Gütertarifs hat lediglich der Empfänger das Recht, eine andere als die von der Eisenbahnverwaltung vorgesehene Art der Benachrichtigung zu beantragen. Trotzdem und zugleich im Widerspruch mit den im § 51 a. a. O. enthaltenen Bestimmungen über den Inhalt des Frachtbriefes werden häufig Frachtbriefe mit Vermerken wie „Sofort beim Eingang telephonisch, durch Rohrpost u. s. w. zu avisieren" den Güterabfertigungsstellen übergeben. Die Eisenbahnverwaltungen haben neuerdings Anweisung erlassen, derartige Frachtbriefe zurückzuweisen oder den Sendern die Streichung solcher Vermerke anheimzugeben. Wollen die Empfänger für den Einzelfall oder ein für allemal die Art der Benachrichtigung — durch Boten, Post, Telegraph, Fernsprecher oder auf sonstige Weise — an ihre Person oder einen Bevollmächtigten selbst bestimmen, so haben sie dies der Güterabfertigungsstelle in einer schriftlichen Erklärung rechtzeitig mitzuteilen. Für Erklärungen, die ein für allemal abgegeben werden, ist eine bestimmte Form vorgeschrieben.

Neue Zuckerfabrik. Die von Chocoladenfabrikanten — namentlich den bekannten Firmen Stollwerck in Cöln, Hauswaldt in Magdeburg und Reinhardt & Co. in Magdeburg — projektierte Zuckerfabrik Genthin soll nunmehr gebaut werden. Die maschinelle Einrichtung soll der Halleschen Maschinenfabrik sowie der Buckauer Maschinenfabrik (Magdeburg) übertragen sein, die technische Leitung hat Herr Heinhold, bisher in Wallwitz. Zum Aufsichtsrat gehört u. a. auch Herr Kommissionsrat Hennig in Genthin.

Ausfuhr von St. Thomé. Die Ausfuhr der hauptsächlichsten Produkte von St. Thomé im Jahre 1899 belief sich nach Mitteilung des Zollamtes dieser Insel ungefähr auf 12000000 kg; der Wert der einzelnen Produkte war folgender:

Cacao	10 660 741	Franken
Kaffee	1 772 966	„
Chinarinde (meist von Cinchona succirubra)	148 432	„
Coconote (Kerne von Elaeis guinensis L.)	57 500	„
Vanille	1 102	„
Zuckerrohr-Branntwein	366	„
Nicht näher bezeichnete Waren	13 150	„
Zusammen	12 654 257	Franken

Die Ausfuhr von Holz, Erdnüssen und Palmöl ist gering gewesen, da diese Produkte zum grössten Teile an Ort und Stelle verbraucht werden. Die Handelsbewegung (Einfuhr und Ausfuhr) in den letzten fünf Jahren war: 1896 16426520 Fr., 1897 16002500 Fr., 1898 21017000 Fr., 1899 26749468 Fr., 1900 27850000 Fr.

Die Ausfuhr von Cacao aus St. Thomé in den Jahren 1889 bis 1899 gestaltet sich folgendermaassen:

1889	1 284 480	kg
1890	2 849 074	„
1891	3 597 708	„
1892	4 995 304	„
1893	3 445 377	„
1894	6 035 021	„
1895	7 022 873	„
1896	7 669 176	„
1897	6 774 658	„
1898	10 736 829	„
1899[1])	11 028 133	„

1) Nach der letzten Quotation von April und Mai 1901 wird der Wert für 1901 auf 25028497 Franken geschätzt. (Aus „Tropenpflanzer", 1901.)

Das Patentamt hat eine Entscheidung darüber zu treffen, ob das Wort „Excelsior“ im allgemeinen und freien Gebrauch für Farben einschliesslich Bronzefarben ist und daher als ein Freizeichen zu gelten hat. Behufs Entscheidung der Freizeichenfrage bitten wir um gefällige Auskunft über die Umstände, die dafür von Erheblichkeit sein können. Insbesondere wird es sich darum handeln . . . . (u. s. w. wie üblich).

Die Entwickelung der Verhältnisse bis zum 17. November 1899 ist in erster Reihe erheblich.

. . . .

Kaiserliches Patentamt,
Abteilung für Warenzeichen.

Berlin, den 22. Oktober 1901.

In Sachen B. 6176/11 Wz. 163/99 teilen wir Ihnen auf die gefällige Anfrage vom 12. v. M. ergebenst mit, dass nach Aussage verschiedener Sachverständiger das Wort „Excelsior“ für Chocolade, Bier, Fahrräder, eine bestimmte Sorte Mühlen, Gummibälle und Mehl bereits verwendet werden soll, und dass nach unserer Ansicht das Wort „Excelsior“ überhaupt nicht eintragungsfähig ist, insofern durch Beifügung dieses Wortes einer jeden Ware ein erhöhter Wert beigemessen wird, somit nach § 4 Absatz 1 No. 3 des Gesetzes zum Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 (R. G.-Bl. No. 441) die Gefahr einer Täuschung über Güte und Wert der Ware nicht ausgeschlossen erscheint.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Zuckerfabrik Ketzin plant die Erhöhung ihres Aktienkapitals um 200000 Mk.

Samoa-Cacao. Im Anschluss an unsere Notiz über diesen Gegenstand im Oktoberheft des „Tropenpflanzer“ teilt uns die Cacao- und Chocoladenfabrik Fr. David Söhne in Halle a. S. mit, dass sie die an den Markt gekommenen zehn Ballen Samoa-Cacao verarbeitet habe, und zwar mit folgendem Ergebnis:

„Der Geschmack ist dem Java-Cacao ähnlich, er ist feinschalig und giebt eine gute Ausbeute. Als Chocolade verarbeitet, giebt er derselben einen guten Geschmack. Als Cacaopulver kann er nur mit anderen guten Sorten gemischt gebraucht werden. Der Geschmack des Cacao würde mehr ansprechen, wenn er dem Arriba-Cacao aus Guayaquil ähnlich wäre. Das hiesige Kolonialhaus Karl Eisengräber hat den Vertrieb der von uns aus Samoa-Cacao gefertigten Fabrikate übernommen.“

Nach der Hamburger Statistik wurden übrigens schon im Jahre 1900 14 dz Cacao im Werte von 2570 Mk. von Samoa nach Hamburg importiert.

(Aus dem „Tropenpflanzer“.)

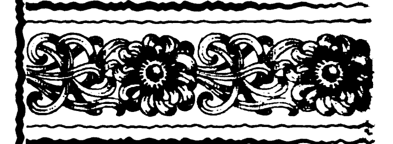
Companhia Agricola Bango, Lissabon. Neu begründet wurde in Lissabon am 12. September die Companhia Agricola Bango mit einem Kapital von 225 Conto de reis. Der Zweck der Gesellschaft ist die Kultur von Kautschuk, Zuckerrohr, Cacao, Kaffee und Tabak. Die Ländereien der Gesellschaft liegen in Bango, Bezirk Golungo Alto in Angola. Zu Direktoren sind ernannt die Herren Gründler, Luiz Horta, Costa Folque und Pedro Romano Folque.

Eine Zeitschrift aus London schreibt wie folgt:

»Das Automobil ist schon ein unentbehrliches Verkehrsmittel für grössere Fabriken geworden. Messrs Cadbury Bros. in Bourneville sind entschieden nicht die letzten, um zu dieser Einsicht zu kommen. Sie haben sich einen grossen Wagen anfertigen lassen und sind bis jetzt sehr zufrieden damit. Selber hat sich zur Beschleunigung der Ablieferung von Waren in einer Entfernung von 10—15 Meilen von Birmingham entschieden bewährt. Cacao und Chocolade sind gewissermassen gefährliche Artikel, eine schleunige Ablieferung ist daher stets sehr wünschenswert. Häufig pflegte ein Verzug stattzufinden, um die Kunden in der Umgegend prompt zu bedienen Wenn z. B. eine Sendung nach West-Bourneville zu machen war, so wurde sie von Bourneville per Midland-Linie nach Birmingham gesandt. Hier musste die Sendung von der Midland- nach der Great-Western-Linie gebracht werden, wodurch natürlich ein Verzug ganz unvermeidlich war. Es passierte öfters, dass wenn Waren am Montag Nachmittag weggesandt wurden, selbe nicht vor Mittwoch Vormittag ihren Bestimmungsort erreichten. Jetzt wird der Automobil-Wagen, der nebenbei bemerkt, ziemlich gross, schön und geräumig ist, auf der Fabrik beladen und ist im Verlauf von ein paar Stunden mitten in dem Black-Country (Birmingham und Umgebung). Alle Firmen müssten so mit der Zeit mitgehen; die Firma Cadbury geht mit gutem Beispiel voran.



Anzeigen



Eine gut eingerichtete Dampfbäckerei im Saargebiet **sucht einen tüchtigen Fachmann,** der sich mit etwas Kapital beteiligen kann.

Anfragen erbitten unter **Dampfbäckerei** an die Expedition des Gordian.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.

E. G. May Söhne, Frankfurt a. M.

Chromographische Kunstanstalt

(Gegründet 1845)

übernimmt die Anfertigung künstlerisch ausgeführter

Plakate, Etiketten, Reklamekarten

u. s. w. in jedem Styl und jeder Art der Ausführung.

Auf Wunsch werden Skizzen und Kostenvoranschläge geliefert.

Höchste Leistungsfähigkeit.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.

A B C - Code used.

Mehrfach prämiirt.

Detmolder Biscuit- u. Cakes-Fabrik

C. Pecher, Detmold

liefert

Biscuits und Cakes

in anerkannt vorzüglicher Qualität.

SPEZIALITÄTEN:

- **Orion**
- **Russisch Brot**
- **Detmolder Waffeln.**
- **Weihnachtsbiscuits.**

Lebhafter Grossistenverkehr!

Gegründet 1870.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

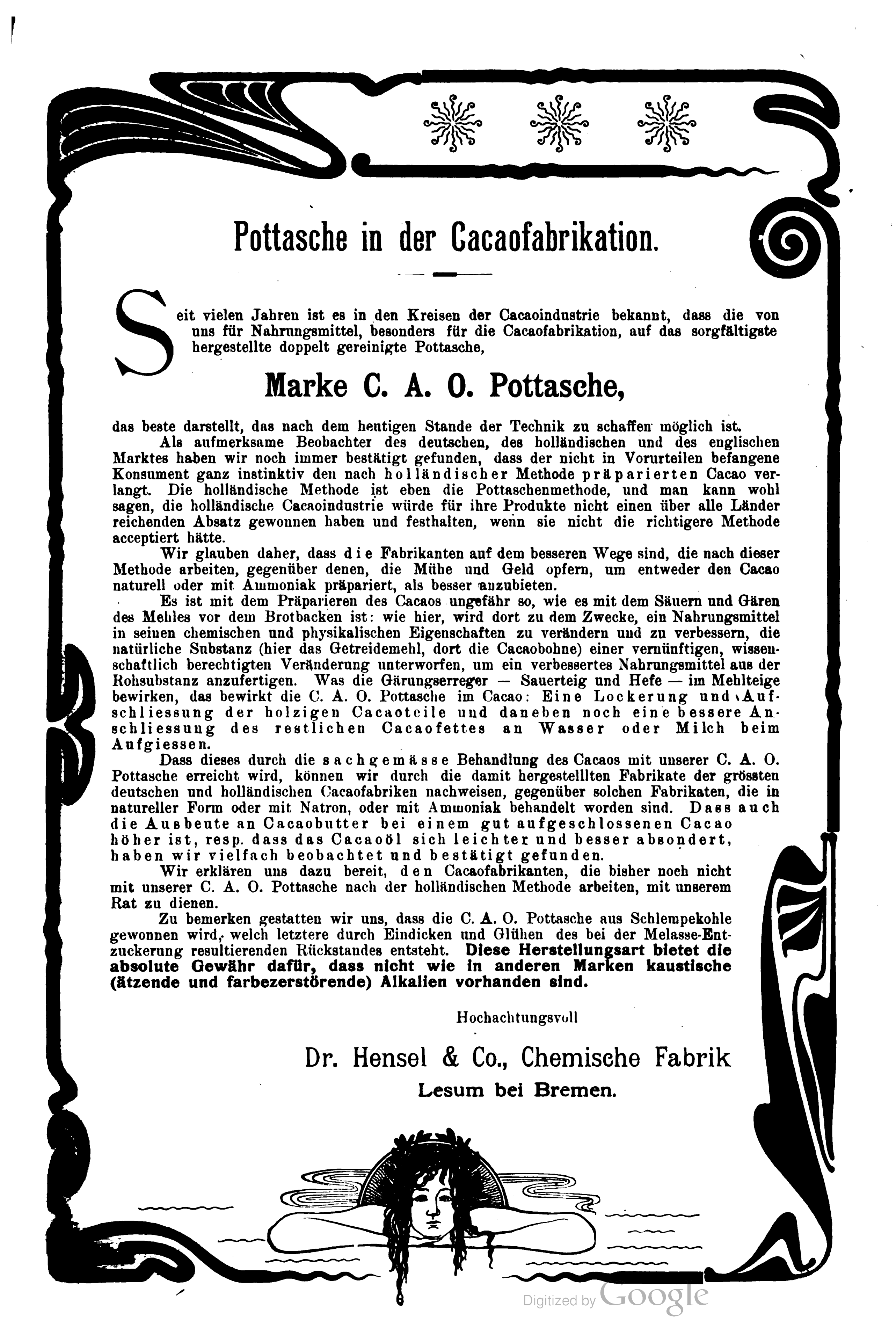
Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit;** ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Württbg.

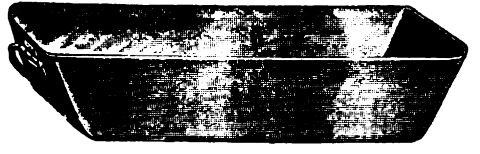
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.





Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!



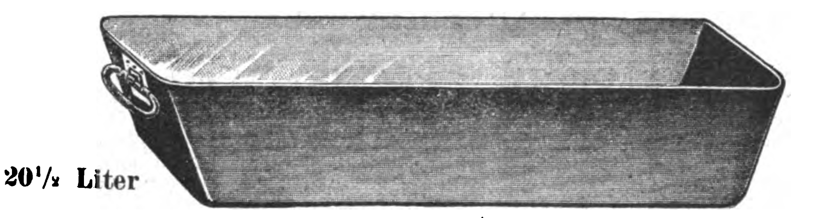
Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.



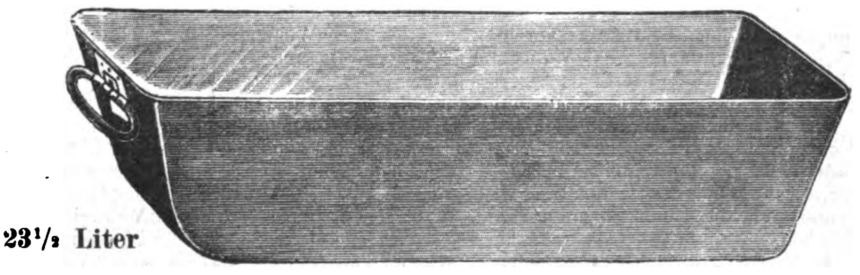
18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.



20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.

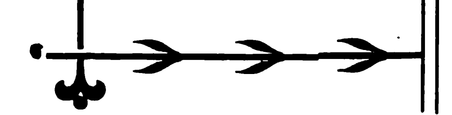
44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

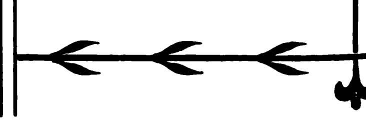
Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1901. VII. Jahrgang. **No. 159.** Hamburg, 5. Dezember 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.



Haupt-Vertretungen für den Gordian:

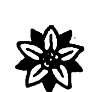
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.












Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer:

Frucht-Konserven.

Wir haben den Eindruck, als ob sich in der letzten Zeit Fabrikanten der reinen Zuckerwarenbranche mehr mit der Fabrikation von Fruchtkonserven, Fruchtkonfitüren befassten, als dies früher der Fall gewesen ist. Wir haben aber auch den Eindruck, dass neben guten und reinen Fruchtkonfitüren eine ganze Menge Fruchtsurrogate auf dem Markt herumstehen, die von den meisten Verkäufern unter dem Namen reiner Fruchtkonserven verkauft und von vielen Konsumenten als solche eingekauft und verzehrt werden. Und doch handelt es sich in diesen Fällen nicht um reine Fruchtspeisen, sondern um Fruchtsurrogate, die aus Zucker, Stärkesirup, Farbe, Gelatine und Agar Agar, Säure und Aether hergestellt werden. Wir möchten nicht unterlassen, darauf hinzuweisen, dass Fabrikate der letzteren Art, einerlei ob sie zum Teil wirklich Fruchtfleisch enthalten oder ob sie reine Kunstprodukte sind, vor dem Nahrungsmittelgesetz als verfälschte, als nachgemachte Waren angesehen werden, wenn den Käufern, also auch dem letzten Käufer, dem Konsumenten, nicht ausdrücklich erklärt wird, dass er nachgemachte Fruchtkonserven bekommt.

Obstsaft, Obstmark, Obstmarmelade, Obstpasten, Obstgelee, oder Fruchtsaft, Fruchtmark, Fruchtmarmelade, Fruchtpasten, Fruchtgelee, ohne jede weitere Bezeichnung verkauft, darf nichts weiter enthalten als Früchte und Zucker! Ebenso wenig darf Apfelsinengelee, Ananasgelee u. s. w. etwas anderes enthalten als die Frucht und Zucker, deren Namen das Fabrikat trägt.

Wie man recht oft hört und liest, wird alle Augenblick einmal ein Händler und Fabrikant wegen Nahrungsmittelverfälschung bestraft, weil er zur Herstellung von Himbeersaft Anilinfarbe (wenn auch giftfrei) und Stärkesirup genommen hat. Das Gesetz verlangt, dass sich der Charakter der Ware mit seiner Bezeichnung deckt. Das ist nicht der Fall, wenn ein »Himbeersaft« anderes als Himbeersaft und Zucker enthält.

Ebenso wird es mit den Fruchtkonserven eines Tages werden.

Unser Rat geht deshalb dahin: wer Fruchtkonserven fabriziert, entscheide sich rechtzeitig dahin, ob er reine Ware auf den Markt bringen will, mit der er Ehre überall einlegen kann oder ob er Surrogate machen und sich den Beschränkungen fügen will, die dann vom Nahrungsmittelgesetz gestellt sind.

Als Basis dafür, was eigentlich Fruchtkonserven sind, können die folgenden Sätze dienen, die wir dem Fachblatt »Konserven-Zeitung«, Braunschweig, entnehmen:

Die Bereitung von Marmelade, Mus und Latwerge.

Von W. B.

Marmelade, Mus und Latwerge werden aus dem Fruchtfleisch, Fruchtmark verschiedener Obstfrüchte mit oder ohne Gewürze hergestellt. Marmeladen stellt man in der Regel nur aus feineren Obstsorten, besonders solchen mit ausgesprochen feinem Aroma und Geschmack her, wie Quitten, Pfirsichen, Aprikosen, Mirabellen, Reineclauden, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren. Die vollständig reifen Früchte werden geputzt, mit wenig Wasser angesetzt und dann so weich gekocht, dass sie zerfallen. Ist dieses geschehen, so wird die Masse durch Haarsiebe oder eine Passiermaschine getrieben. Dem erhaltenen feinen Fruchtmark setzt man pro 100 Kilo 50 bis 80 Kilo Zucker zu und kocht, wenn dieser sich aufgelöst, so lange, bis die Masse nicht mehr fliesst, ohne sich aber bereits zu ballen. Ein zu langes Kochen ist im höchsten Grade nachteilig, weil dabei der feine Fruchtgeschmack verloren gehen könnte. Am schönsten lassen sich Marmeladen in hermetisch verschlossenen, eisernen Kesseln, die innen stark emailliert sind, herstellen, da auf diese Weise am wenigsten Aroma verloren geht. Aus dem gleichen Grunde ist auch der Zusatz von Gewürzen bei Herstellung feiner Marmeladen zu vermeiden. Die Haltbarkeit der Marmelade wird einesteils durch den starken Zuckerzusatz erreicht und ferner durch sachgemässes Einkochen.

Quitten-Marmelade. Hochreife gelbe Quitten werden abgerieben, in 6 bis 8 Teile geschnitten und mit möglichst wenig Wasser weich gekocht bis zum Zerfallen. Die Masse wird dann durch Haarsiebe oder die Passiermaschine getrieben und ihr pro 100 Kilo Mark 60 bis 80 Kilo Zucker zugesetzt. Das Kochen geschieht nur so lange, bis die Masse nicht mehr fliesst.

Pfirsich-Marmelade. Reife Pfirsiche werden halbiert, entsteint, weich gekocht und, wie vorstehend, passiert. Dem Fruchtmark ist pro 100 Kilo 60 bis 80 Kilo Zucker zuzusetzen.

Mirabellen- oder Aprikosen-Marmelade wird folgendermassen hergestellt.

Die in gut ausgereiftem Zustande sich befindenden Früchte werden halbiert und die Steine entfernt. Darauf werden dieselben in Thon- oder Steingutgefässen mit ihrem eigenen Gewicht an gemahlenem Zucker eingeschichtet und so 24 Stunden lang stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird das ganze weichgekocht und durchpassiert. Das erhaltene Mark wird dann auch solange eingekocht, bis es nicht mehr fliesst.

Marmelade aus schwarzen Kirschen. Völlig reife Früchte werden entstielt, gewaschen, entsteint, weich gedämpft und durchpassiert. Auf 100 Kilo Mark rechnet man 40 bis 60 Kilo Zucker.

Erdbeer-Marmelade. Vom Kelch und Stiel befreite, frischgepflückte, recht reife Erdbeeren werden pro 100 Kilo mit 60 bis 80 Kilo Zucker gleichmässig schichtenweise überstreut und so 24 Stunden stehen gelassen. Sodann findet das Einkochen statt, bis die Masse nicht mehr fliesst und genügend zerkocht ist.

Marmeladen aus Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren. Auf 100 Kilo Früchte rechnet man 60 bis 80 Kilo Zucker, den man gleichmässig schichtenweise über die Früchte streut. Diese Mischung lässt man 24 Stunden an einem kühlen Ort stehen. Bis dahin haben die Beeren so viel Saft gezogen, dass der Zucker ganz aufgelöst sein wird; sie können daher ohne weiteres zum Kochen gestellt werden. Hierbei ist ganz besonders stetiges Umrühren und mässige Hitze zu beobachten.

Marmelade aus Hagebutten. Die Früchte der wilden Rose (rosa canina) sowohl als auch der in Gärten gezüchteten rosa pomifera oder rugofa liefern im vollständig reifen Zustande eine sehr beliebte Marmelade. In der Regel werden die Früchte, nachdem sie geputzt, entkernt und gewaschen sind, in Steingutgeschirren so lange an einem kühlen Ort stehen gelassen, bis sie weich geworden sind, dann werden sie zerdrückt und mit etwas weissem Wein oder Wasser angefeuchtet und durchpassiert. Auf 100 Kilo kommen 60 bis 80 Kilo Zucker, den man vorher mit dem entsprechenden Quantum Wasser (25 bis 50 Liter) aufgelöst hat. Dieser Zuckerlösung setzt man dann das Mark langsam unter stetem Umrühren zu und kocht so lange, bis der Fruchtbrei die Beschaffenheit einer teigartigen Masse angenommen hat.

Orangen-Marmelade nach Keiler. Die Schalen der Orangen werden auf Zucker abgerieben, dann der Saft derselben abgepresst. Man nimmt auf 100 Kilo Orangensaft 200 Kilo Apfelsaft, 150 Kilo Zucker und verwendet den Orangenzucker mit, kocht alles zur Geleeprobe und thut etwas gehobelte Schale von bitteren Pomeranzen dazu.

Zitronen-Marmelade wird auf dieselbe Weise hergestellt, nur nimmt man anstatt Pomeranzen Zitronenschale fein geschnitten dazu.

Unter Mus versteht man eingekochtes Fruchtfleisch, dem zum Unterschied von Marmelade kein Zucker, dagegen aber eventuell Gewürze zugesetzt werden, und dessen Haltbarkeit vorzugsweise dadurch bedingt wird, dass man die Masse solange einkocht, bis der grösste Teil des Wassers verdampft ist. Da das Mus auch für den gewöhnlichen Gebrauch bestimmt ist, so kann nur billiges Obst dazu verwendet werden. Das beste und meiste Mus wird aus Zwetschen hergestellt, während am Niederrhein mehr Aepfel, besonders Süssäpfel, bevorzugt werden. Die Aepfel werden zu diesem Zweck ausgelesen, gewaschen, faule Teile ausgeschnitten, in sechs bis acht Teile geschnitten und in Kesseln so weich gekocht, dass sie zerfallen. Zwetschen oder anderes Kernobst lässt man für diesen Zweck möglichst lange am Baume hängen. Nachdem die Früchte gewaschen, werden sie entsteint und mit etwas Wasser, um das Anbrennen zu verhüten, in die Kochkessel gebracht. Das Kochen geschieht so lange, bis die Masse breiartig geworden ist. In diesem Zustande werden die Früchte auf eine Passiermaschine gebracht und durchgetrieben, sodass Schale, Kerngehäuse oder Steine zurückbleiben, und dann in einem Kessel zum Einkochen gebracht. Man bedient sich auch neuerdings Passiermaschinen von E. Herzog-Leipzig-Reudnitz oder P. Navarre-Paris, welche Stein- und Kernfrüchte, wie Zwetschen, Aprikosen, Kirschen, Aepfel, Birnen u. s w. auf sinnreiche Weise passieren. In der Trommel sind auf der Welle schraubenförmig liegende Kupferfedern angebracht, welche durch Drehungen das Fleisch von den Steinen der Früchte durch die in der unteren Hälfte der Metalltrommeln sich befindlichen gelochten Metallplatten drücken und die Steine zum Ausgang der Trommel hinausschieben. Die Maschinen können behufs Reinigung derselben leicht auseinander genommen werden. Bei gekochten Früchten, hauptsächlich wenn dieselben heiss verarbeitet werden, ist die Leistungsfähigkeit noch eine bedeutend grössere, als bei rohen Früchten, und da sind diese Passiermaschinen vorzüglich.

Während des Kochens muss die Masse ununterbrochen gerührt werden, um das Anbrennen zu verhüten, und es wird dies so lange fortgesetzt, bis das Mus so steif geworden ist, dass der hineingesteckte Löffel

aufrecht darin stecken bleibt. Kurz vor Schluss des Kochens kann man noch etwas gestossene Nelken und Zimmt zusetzen.

Ein ähnliches Produkt ist die Latwerge, welche aus Birnenmost mit Aepfeln hergestellt und auch so lange gekocht wird, bis die Masse klumpt. Gewürze können hier in gleicher Weise wie beim Mus zugesetzt werden.

Statt Paraffin- Cacaobutterpapier.

Gottlob haben die deutschen Chocoladefabrikanten sich bei der Chocoladefabrikation darauf besonnen, dass das Zünglein der, Chocolade schleckenden Backfische recht anspruchsvoll geworden ist und nur dann schnalzend nach einer neuen Labung verlangt, wenn die deutsche Chocolade wirklich einen Genuss hergiebt. Man ist bei der Fabrikation wieder Individuum geworden; man hat sich von der laienhaften, fehlerhaften Ansicht losgemacht, dass ein Chocoladefabrikant nichts weiter nötig hat, als eine gute Freundschaft mit dem Erbauer grosser und noch grösserer Melangeure und Walzenmaschinen zu unterhalten, auf hübsche Phantasienamen und hübsche recht bunte Einwickelpapiere zu sinnen. Man hat sich doch endlich gesagt, die Erzeugung wirklich feiner Chocoladen verlange doch wohl ein wenig mehr als eine rein schematische, rein maschinelle Leistung, weil man herausgefunden hat, dass es in jedem Lande einen oder zwei Männer giebt, die besseres leisten, obgleich sie anscheinend mit denselben Maschinen und denselben Rohstoffen arbeiten, wie 99 andere auch.

Wir gehen also — die deutschen Konsumenten werden sich dafür dankbar zeigen, — sicherem Anscheine nach, einer Zeit entgegen, in der die Chocoladefabrikanten untereinander in recht vielen Sorten qualitativ mit einander konkurrieren und verlassen damit die Periode, in der der eine dem anderen n u r in der Preisunterbietung vorausjagen wollte.

Nun hapert es noch, wenn man rein sachgemässe Ansprüche stellen und erfüllen möchte, an der Verpackung. Alle deutschen Fabrikanten werden ja ebenso gut wie wir vom Gordian, hin und wieder ins Theater, ins Konzert oder gar in ein Drüber- oder Drunterbrettl gehen. Dabei sollten sie einmal die chocoladeessenden Damen beobachten, wie wir es häufig thun. Sie werden folgendes finden: Die recht fetten, dünn getafelten Speise-Chocoladen, die für solche Zwecke gekauft und verschenkt werden, sind in den warmen Räumen weich geworden. Das verwendete Staniol hat sich fest in die Chocolade hineingedrückt oder fest herumgelegt. Die hungernden Damen sitzen mit ihren weissbehandschuhten Fingerchen und picken, puhlen und pellen das Staniol in Fetzchen herab von den Täfelchen, machen sich die funkelnagelneuen weissen Glacéfingerspitzchen braun — zu Hause giebt's nachher von Muttern Schelte — und das nächste mal wird keine Chocolade wieder mitgenommen.

Bei dieser Beobachtung haben wir immer die Frage auf der Zunge, müssen denn alle Chocoladen, für alle Zwecke durchaus in Zinnfolie eingepackt werden? Giebt es kein besseres und vielleicht auch billigeres Verpackungsmaterial, und für Speise-Chocoladen besonders?

Gewiss, wir haben allerhand fettdichte Pergamin-, Pergament- und auch gefettete sogenannte »Wachspapiere«. Diese letzteren würden ein gutes, ein praktisches, ein um 100 oder 200 Prozent billigeres, dem Konsumenten angenehmeres, der Chocolade besser dienendes Verpackungsmaterial abgeben, wenn diese Papiere sachgemäss und mit Rücksicht auf die Ansprüche, die die Chocoladenindustrie stellt, hergestellt würden. Wachspapiere nennt man sie, und mit Paraffinöl, Ceresin oder anderen unangenehm riechenden Fettstoffen sind sie getränkt worden. Wickelt man feine Dessertbonbons aus, bei deren Herstellung der Fabrikant sich die grösste Mühe gegeben und die feinsten Rohstoffe verwendet hat, so tritt einem der widerliche talgige Geruch des Fettpapiers entgegen und zerstört die Illusion,

Darum möchten wir folgendes vorschlagen: Die Chocoladefabrikanten, die mit uns derselben Ansicht sind, dass für viele Zwecke eine bessere Verpackung der kleingetafelten Speisechocoladen wünschenswert ist, mögen sich an die Radebeuler Maschinenfabrik von August Koebig wenden und sich von dieser eine Maschine anbieten lassen, mit der sie sich den Bedarf an fettgetränkten dünnen Papieren selbst herstellen. Und was die Hauptsache ist, sie mögen zum Tränken des Papieres kein anderes Fett nehmen, als reine Cacaobutter und etwas Wachs. Dann wird sich jeder Chocoladefabrikant eine Umhüllung seiner Speisechocoladen schaffen, die n i c h t die Fehler des Staniols und nicht die Uebel des heutigen Paraffinpapieres hat.

Wir haben die Radebeuler Fabrik veranlasst, heute im Gordian ihre Maschine anzuzeigen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1901.

Einfuhren.

Im Monat Oktober 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 769 900 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken 38 200 **Kilo,**
gegen Oktober 1900 1 519 000 Kilo
» » 1899 1 359 200 »

Davon kamen aus:

Ecuador	611 200	Kilo
Brasilien	271 600	»
Dominic. Republik	268 700	»
Port.-Westafrika	253 600	»
Brit.-Westindien u. s. w.	82 700	»
Portugal	70 400	»
Venezuela	56 300	»
Niederlande	53 600	»
Ceylon	21 900	»
Columbien	17 200	»
Deutsch-Westafrika	14 000	»
Britisch-Westafrika	11 600	»
Niederl.-Indien u. s. w.	11 000	»
Frankreich	9 500	»
Grossbritannien	8 600	»
Dänisch-Westindien	5 300	»

Es wurden ferner eingeführt nur
700 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen Oktober 1900 900 Kilo
» » 1899 1600 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
55 600 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden,
gegen Oktober 1900 58 500 Kilo
» » 1899 64 300 »

900 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen Oktober 1900 400 Kilo
» » 1899 900 »
Davon kamen aus den Niederlanden 500 Kilo
aus der Schweiz 300 »

38 200 Kilo **Chocolade,**
gegen Oktober 1900 37 300 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 31 700 Kilo
» Frankreich 5 500 »

Chocoladen-Surrogate wurden nicht eingeführt.

Ferner:
4600 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Oktober 1900 3 800 Kilo
» » 1899 2 800 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus Frankreich 1400 Kilo
» der Schweiz 1300 »

Ferner:
60 500 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Oktober 1900 81 900 Kilo
» » 1899 58 000 »
Davon aus der Schweiz 24 300 Kilo
» Grossbritannien 15 900 »
» Frankreich 8 700 »

Ausserdem:
2 698 000 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen Oktober 1900 1 076 400 Kilo
» » 1899 1 493 500 »

Es kamen aus: Italien	2 499 200	Kilo
» Marocco	130 300	»
» Frankreich	42 000	»
» Spanien	15 000	»
» Persien	300	»

und 2300 Kilo **Vanille,**
gegen Oktober 1900 1400 Kilo
» » 1899 1000 »
Es kamen aus Frankreich 1200 Kilo
Franz. Australien 800 »

und 252 800 Kilo **Honig**
(auch künstlicher),
gegen Oktober 1900 222 600 Kilo
» » 1899 290 100 »
Es kamen von:
Chile 102 700 Kilo
Kuba, Portorico 46 300 »

und endlich:
7 485 500 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen Oktober 1900 9 312 300 Kilo
» » 1899 8 497 700 »

Es kamen aus:

Serbien	3 767 500	Kilo
Oesterreich-Ungarn	2 430 800	»
Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	856 300	»
Frankreich	141 900	»
Italien	136 300	»
Niederlande	52 500	»
Europ. Türkei	13 400	»

27 500 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Oktober 1900 6800 Kilo
» » 1899 2300 »

234 900 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**
gegen Oktober 1900 137 300 Kilo
» » 1899 97 600 »
davon aus Grossbritannien 10 900 Kilo
Britisch-Malakka 6 700 »

355 100 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**
gegen Oktober 1900 90 400 Kilo
» » 1899 71 200 »
davon aus Frankreich 119 100 Kilo
Grossbritannien 27 600 »

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Oktober 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

101 100 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Oktober 1900 22 800 Kilo
» » 1899 49 900 »
Es gingen nach den Niederlanden 81 800 Kilo

74 400 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Oktober 1900 65 100 Kilo
» » 1899 18 800 »

9 200 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 2 800 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 5 500 »
gegen Oktober 1900 23 900 Kilo
» » 1899 17 000 »

Es gingen nach Schweden	2400	Kilo
» Oesterreich-Ungarn	1300	»
» Freihafen Hamburg	1200	»
» Schweiz	400	»

48 200 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 10 400 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 1400 »
gegen Oktober 1900 6 200 Kilo
» » 1899 28 300 »

44 400 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 28 700 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 4 600 »
gegen Oktober 1900 81 700 Kilo
» » 1899 59 600 ».

Davon erhielten:

Grossbritannien	14 000	Kilo
Verein. Staaten von Amerika	7 900	»
Belgien	4 200	»

2400 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen Oktober 1900 900 Kilo.

146 400 Kilo **Konditorwaren,**
gegen Oktober 1900 116 400 Kilo
» » 1899 156 700 »

Davon wurden ausgeführt nach:

Grossbritannien	27 200	Kilo
Niederl.-Indien u. s. w.	14 400	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	4 300	»

55 700 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 49 700 Kilo
gegen Oktober 1900 61 400 Kilo
» » 1899 46 600 »

Davon erhielten:

Grossbritannien	44 300	Kilo
Verein. Staaten von Amerika	200	»

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
800 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen Oktober 1900 100 Kilo.

17 900 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),
gegen Oktober 1900 34 800 Kilo
» » 1899 58 300 »

Die Ausfuhr lenkte sich nach:

Freihafen Hamburg	14 300	Kilo
den Niederlanden	900	»

200 Kilo **Vanille,**
gegen Oktober 1900 500 Kilo.

Es empfingen davon:

Oesterreich-Ungarn	100	Kilo
Russland	100	»

7 500 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)
gegen Oktober 1900 7 400 Kilo
» » 1899 11 000 »

Es gingen nach der Schweiz 1000 Kilo
» Freihafen Hamburg 700 »

39 400 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Oktober 1900 8 600 Kilo
» » 1899 82 500 »
davon gingen nach Grossbritannien 29 400 Kilo
Britisch-Australien 5 000 »

21 341 400 Kilo **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)
gegen Oktober 1900 30 721 100 Kilo
» » 1899 15 107 200 »

Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	8 954 100	Kilo
Grossbritannien	8 627 900	»
Dänemark	2 522 200	»
Vereinigte Staaten von Amerika	700 000	»
Portugal	512 600	»
Schweden	100	»

38 840 100 Kilo*) **Zucker in Broden u. s. w.**
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)
gegen Oktober 1900 24 988 900 Kilo
» » 1899 23 869 600 »

Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	25 948 600	Kilo
Freihafen Hamburg	8 128 000	»
Norwegen	1 924 500	»
Schweiz	1 222 700	»
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	329 700	»
Niederlande	246 200	»
Chile	183 800	»
Columbien	112 700	»
Japan	101 400	»
Dänemark	94 700	»
Britisch-Australien	91 300	»
Ceylon	53 600	»
Portugal	52 800	»
Bolivien	45 500	»
Belgien	36 000	»
Vereinigte Staaten von Amerika	30 400	»
Portugiesisch-Ostafrika	25 300	»
Schweden	11 500	»
Marocco	9 000	»
Britisch-Ostafrika	5 000	»

1 375 400 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)
gegen Oktober 1900 863 700 Kilo
» » 1899 1 562 400 »

Davon gingen nach:

Grossbritannien	531 800	Kilo
Norwegen	188 500	»
Freihafen Hamburg	98 300	»
Dänemark	8 800	»
Portugal	3 900	»
Japan	2 500	»

Cacaobohnen-Markt.

London, 23. November 1901.

Unterm 23. November berichtet man uns, dass Cacao fest bleibt, jedoch die Geschäfte nur sehr schleppend waren.

Die Auktionen brachten das kleine Angebot von 1390 Blln., welche aus 482 Blln. Kolonienware und 908 Blln. (609 Blln. Guayaquil) anderen Sorten bestanden. Es herrschte eine sehr flaue Stimmung und wurden nur 182 Blln. auf und nach der Auktion zu unveränderten Preisen verkauft. Es wurde folgendes losgeschlagen:

3 Blln.	Grenada	(Ang. 31 B.)	zu 64	Mk.
67 »	Guayaquil	(» 690 »)	» 67	»
18 »	Ceylon	(» 346 »)	» 41—55	»
74 »	Trinidad		» 68	»
20 »	Jamaica		» 58—62	»
218 »	Afrika wurden zurückgehalten.			

Im Privatmarkte herrschte eine ruhige Stimmung und wurden nur kleinere Geschäfte zu unveränderten Preisen abgeschlossen. Es wurden verkauft:

100 Blln.	Trinidad	zu 66—72	Mk.
100 »	Grenada	» 60—67	»
100 »	Haiti	» 53	»
40 »	Afrika	» 62	»
40 »	Guayaquil	» 66—78	»
200 »	Ceylon	» 65	»

*) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 1237600 Kilo.

Die Abladungen in London ergaben in der letzten Woche eine verhältnismässige Zunahme von ca. 350 Blln., während die Landungen ca. 100 Blln. weniger als im vorigen Jahre in derselben Zeit waren. Der Lagerbestand, der sich um 1800 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigte das entsprechend grössere Defizit von 8370 Blln.

Die Cacao-Statistik in London stellt sich für die mit dem 16. November endende Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	48	639	216	16611
Grenada	--	694	360	8058
Ander. West-Ind.	15	215	—	3870
Ceylon u. Java	179	219	206	14700
Guayaquil	1715	1002	105	29004
Brasilien u. Bahia	—	92	—	4617
Afrika	248	20	—	3498
Andere Ausländ.	104	174	156	6341
zusammen	2309	3055	1043	86699
gegen dieselbe Woche 1900	2433	3404	345	95070

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über die ersten 46 Wochen der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Gelandet wurden Sack 1901	1900	Englischer Konsum Sack 1901	1900	Export Sack 1901	1900	Lagerbestand Sack 1901	1900	1899
Britische Besitzungen	117747	127591	79235	85714	29508	30543	43239	48563	45142
Andere Besitzungen	83875	75008	52649	51727	28863	22278	43460	46507	49289
	201622	202599	131884	137441	58371	52821	86699	95070	94431

Grenada. Es wurden seit dem 24. Oktober 458 Blln. nach New-York verladen. Die Gesamtausfuhr seit dem 1. Oktober beträgt:

	654 Blln.	1901
gegen	203 »	1900
	186 »	1899
	1281 »	1898
	1545 »	1897

Trinidad. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 3. November betrug nach den folgenden Ländern:

	nach England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	1381	488	5213	7082
1899/1900	581	568	960	2109
1900/1901	1073	1819	1227	4119
1901/1902	576	825	1074	2475

Guayaquil. Die Anlieferungen in der zweiten Hälfte vom November waren:

	15 500 dz	in 1901
gegen	6 500 »	» 1900
	12 000 »	» 1899
	14 500 »	» 1898

Die Totalausfuhr war vom 1. Januar ab

im Jahre	1901	407 400 dz
gegen	1900	303 450 »
	1899	462 850 »
	1898	366 600 »

London, 30. November 1901.

Unterm 30. November berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 3. Dezember,

73 Blln.	Ceylon
22 »	Seychelles
309 »	Grenada
242 »	Jamaica
169 »	Haití
487 »	Guayaquil
579 »	Afrika
1108 »	Trinidad
17 »	Demerara
30 »	Columbia
1190 »	andere Sorten

zum Verkaufe angeboten werden. Ferner kommen noch in Auktion:

50 tons Cadbury's Cacaobutter
59 » » Cacaoschalen.

Eine Veränderung im Markte ist nicht zu vermelden und hat das Geschäft einen sehr ruhigen Charakter.

In dieser Woche haben keine Auktionen stattgefunden und waren auch im Privatmarkt nur kleinere Geschäfte zu verzeichnen. Es wurden

100 Blln.	Trinidad	zu 69—73 Mk.
400 »	Guayaquil	» 64 »
200 »	Ceylon	» 59—75 »

verkauft.

In Liverpool wurde ein lebhaftes Geschäft in Afrika-Cacao zu 59 Mk., London-Bedingungen, gemacht.

Die Landungen stellten sich in London in der letzten Woche um 1250 Blln. und die Lieferungen um 300 Blln. mehr als im Verhältnis zu derselben Zeit im Vorjahre. Der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um 1150 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 7326 Blln.

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 47 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899 ist:

	Gelandet wurden Sack 1901	1900	Englischer Konsum Sack 1901	1900	Export Sack 1901	1900	Lagerbestand Sack 1901	1900	1899
Kolonienware	118698	128204	80267	87498	29606	31041	43060	46894	43349
Auslandsware	85078	75298	54102	52216	29588	22509	42485	46077	47845
	203776	203502	134869	139714	59194	53550	85545	92971	91194

Die Londoner Cacao-Statistik für die mit dem 23. November endende Woche stellt sich wie folgt:



	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	702	346	73	16894
Grenada	66	221	—	7903
Andere West-Ind.	93	196	—	3767
Ceylon u. Java	90	269	25	14496
Guayaquil	625	896	567	28166
Brasilien u. Bahia	—	211	—	4406
Afrika	44	108	—	3434
Andere Ausländ.	534	238	158	6479
zusammen	2154	2485	823	85545
gegen dieselbe Woche 1900	903	2273	729	92971

Port of Spain, den 7. November 1901.

Man berichtet uns unterm 7. November aus Port of Spain folgendes:

Der Regen, der während der letzten 14 Tage hernieder kam, hat der neuen Ernte etwas Schaden gebracht und infolgedessen sind die Einkünfte bis jetzt auch nur unbedeutend gewesen Aber sobald das Wetter besser werden wird, hofft man grosse Pöste der neuen Ernte hereinkommen zu sehen. Seit einigen Tagen haben auch die Bäume wieder neue Blätter bekommen, der Gesamteindruck der Ernte hat sich gebessert und die jungen Früchte von der neuen Blüte, von der wir schon in unserm letzten Bericht sprachen, entwickeln sich unter denkbar günstigsten Umständen. Infolge der letzten wenig günstigen Berichte aus London haben unsere Kurse eine starke Tendenz à la baisse angenommen. Wir notieren heute nominell:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 14,25
Guter roter (El Salvador)	» 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 748 Sack nach Europa und 471 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika, gegen 381 Sack nach Europa und 195 Sack nach den Vereinigten Staaten während derselben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	113 575	Sack
1900	153 147	»
1899	141 823	»
1898	110 814	»
1897	111 886	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	36 746	Sack	nach	den	Verein.	Staaten
1900	42 613	»	»	»	»	»
1899	36 317	»	»	»	»	»
1898	28 368	»	»	»	»	»
1897	35 179	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 4. Dezember 1901.

Wir können in unserem heutigen Bericht uns eigentlich ausschweigen; wenn wir unter den letzten vom 22. November in No. 158 drei Kreuze als Bestätigung oder Bekräftigung setzen, dann hätten wir genug gesagt. Denn es ist in den Dezemberauktionen zu London und Amsterdam just so gekommen, wie wir gemeldet haben und wie es kommen musste. Es wäre ja auch noch besser, wenn bei reichlichen Vorräten, bei gedecktem Bedarf, also bei schwacher Nachfrage, bei sinkenden Bohnenpreisen, oder doch bei recht billigen Bohnenpreisen, der Dezembermonat mit hohen Butterpreisen in die Weihnachtsferien gehen wollte!

Van Houten's vorgebrachte 75 000 Kilo wurden zu einem Durchschnittspreise von 69 cents pro 1/2 Kilo verkauft. Die eine Tonne Helmbutter erzielte 67,75 cents. Von 13 000 Kilo Dejong's Butter wurde die Hälfte zu 67 cents verkauft, die zweite Hälfte blieb unverkauft; 6000 Kilo Butter von Betke's Fabrik, Amsterdam, wurden zum Teil für 66 cents verkauft; 8 000 Kilo Mignon fanden auch diesmal keinen Käufer. In London wurden 12 5/8 pence für Cadbury's Butter bezahlt, gegen 12 3/8 im November. Hier wäre also — auf dem Papier — eine kleine Besserung zu verzeichnen, die aber für die Gestaltung des Kontinentmarktes und der Preise belanglos ist. Denn ebensowenig wie Deutschland Butter zu importieren braucht und des Preisstandes wegen importieren kann, ebensowenig kommt England seit einigen Monaten und bis auf weiteres als kaufendes Land in Betracht. Englands Preise interessieren nur insofern, als die Kontinentpreise so lange in weichender Tendenz verharren werden, bis dieses Land wieder als Käufer auftreten muss. Wann und ob überhaupt dies noch wieder der Fall sein wird, lässt sich zunächst nicht sagen.

In Deutschland war der Inlandspreis zu Ende des Monats hinter die Preise am Monatsanfang zurückgegangen. Man meldete uns Preise von 255 Mark verzollt pro 100 Kilo und diese müssen auch wohl wirklich gefordert worden sein, denn wir selbst konnten vorliegende Partien zu 270 bis 265 nicht los werden. Der Preis von 255 hätte aber dann die Dezemberresultate schon im voraus unterboten, da auf Basis der Auktionen heute erst ein Preis von 258 bis 260 bis 265, je nach Quantum, marktmässig wäre.

Wir selbst sind in diesem Augenblick mit Offerten für inländische Butter garnicht im Markt, wir erwarten aber noch heute Angebote, so dass wir die vorliegenden Anfragen nicht im negativen Sinne zu beantworten brauchen.



Allerlei.

Ringfreier Zucker. Die erste ringfreie Zuckerfabrik, die in Ketzin an der Havel in einem Zeitraum von sechs Monaten aufgebaut und in Betrieb gesetzt worden ist, hat die Fabrikation eröffnet und geht soeben mit ihren Zuckern auf den Markt. Einige Freunde hatten angeregt, der Gordian möchte doch den Vertrieb dieses Zuckers übernehmen. Wir sind dieser Anregung gefolgt und haben uns mit den Leitern dieser Fabrik in Verbindung gesetzt. Geliefert werden können zunächst Kristallzucker in drei Körnungen, Raffinade in Griesform und Staubraffinade. Die Preise haben wir am 30. November in einem Rundschreiben bekannt gegeben.. Aus zahlreichen bei uns aus allen Teilen Deutschlands eingetroffenen Briefen ersehen wir, dass diese ringfreie Fabrik ihre Preise noch etwas nach unten verändern muss, wenn sie erreichen will, dass ihr Zucker in allen Teilen Deutschlands mit dem Kartellzucker konkurrieren soll. Wir haben deshalb die Mehrzahl der Briefe an die Fabrik weitergegeben und werden sie beantworten, sobald wir wissen, dass auf die mancherlei Vorschläge eingegangen werden kann.

Zunächst ist die Produktion der neuen Fabrik ja beschränkt, denn wenn sie die ringfreien Vorräte von Rohzucker und ihre eignen Rüben aufgearbeitet hat, hat die Fabrikation und Raffination ein Ende.

S. Sie fragen, welche Firmen weiter in Guayaquil für den Bezug von Cacao in Betracht kommen, da zwei Firmen ihre Abladungen eingestellt haben. Uns sind bekannt:

Sucs. de Bunge & Co.

(Inhaber ist der deutsche Konsul Ed. Rickert)

Ferner:

Lopez & Guzmann

Reyre Hos. & Co.

Sämtlich in Guayaquil.

B. Nein, der Konsum von Cacaobohnen in Deutschland war bis zum Oktober kleiner als im vorigen Jahre und zwar um 946 000 Kilo. In Frankreich steigt der Konsum schon seit Jahren nicht. Dagegen ist England gewachsen. Von Januar bis Oktober war der Konsum von Bohnen in England und Frankreich zusammen:

1899	27 200	tons
1900	28 180	»
1901	30 500	»

R. Von Guayaquil-Cacao werden für die Zeit vom 1. Januar bis 15. November als eingegangen die folgenden Mengen gemeldet:

1898	366 600	Quintals
1899	463 600	»
1900	303 950	»
1901	410 800	»

X. Folgende Zahlen werden Sie richtig finden. Von Bahia-Cacao sind abgeladen worden in den Monaten Januar bis Oktober

1897	84 701	Sack
1898	83 529	»
1899	106 842	»
1900	168 000	»
1901	169 980	»

Von Thomé-Cacao sind in Lissabon eingetroffen in den Monaten Januar bis November:

1897	113 160	Sack
1898	141 794	»
1899	180 710	»
1900	179 400	»
1901	234 920	»

Sie haben also in Bahia-Cacao in den letzten fünf Jahren, zwischen 1897 und 1901, eine Produktionssteigerung von mehr als 100 Prozent und in Thomé-Cacao ebenfalls eine Steigerung von 108 Prozent zu berücksichtigen, wenn Sie sich ausrechnen wollen, in welchem Verhältnis die Konsumzunahme zur Produktionszunahme steht.

Auf verschiedene Anfragen wegen der in Konkurs geratenen Guayaquil-Firmen können wir nur das antworten, was in hiesigen Zeitungen veröffentlicht worden ist. Das ist folgendes:

Seminario Frères & Co., Paris. Diese wie bekannt hauptsächlich durch den Konkurs der Firma Martin Reinberg & Co. in Zahlungsverlegenheit geratene Firma, welche umfangreiche Cacao-Plantagen in Ecuador besitzt, hat, wie in Berliner Blättern geschrieben wird, noch vor kurzem den Versuch gemacht, diese Plantagen in Aktienunternehmungen umzuwandeln und es ist ihr dies auch wenigstens zum Teile geglückt, indem noch unterm 11. Mai 1901 in Hamburg die Deutsche Ecuador Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft, A.-G., ins Handelsregister eingetragen worden ist. 2 000 000 Mk. Stammaktien zu je 1000 Mk. Der Gesamtwert, der in die Gesellschaft von der Firma Seminario Frères & Co. eingebrachten sieben Plantagen San Juan, Lomarlaga, Esperanza, Palma, Colon, Concepcion und Manabi wurde auf 3 000 000 Mk. abgeschätzt, von diesem Betrage blieb jedoch 1 Million Mark bei der Gründung unberücksichtigt und den Vorbesitzern vorbehalten, von den übrigen 2 000 000 Mk. wurden der Firma Seminario, Frères & Co. 1 996 000 Mk in 1896 Namens-Aktien vergütet, so dass die vier Mitbegründer insgesamt nur vier Aktien genommen und an der Gründung sich mit nicht mehr als 4000 Mk. beteiligt haben. Da die Firma Seminario Frères & Co. trotz gehegter gegenteiliger Erwartung infolge geringen



fremden Beteiligung ihre Plantage nicht durchzuhalten vermochte, ist jetzt die Insolvenz eingetreten.

Zahlungseinstellung Seminario Frères & Co. in Paris. Die Passiva der in Schwierigkeit geratenen Firma werden auf 8 Millionen Francs, die Aktiva auf 13 Millionen Francs geschätzt. Doch dürften diese letzteren nur langsam und wohl kaum zum vollen Werte realisierbar sein, sodass der Stand der Masse keinesfalls auch nur annähernd so günstig sein wird, wie es nach diesem Ziffernverhältnis den Anschein haben sollte.

Wie noch erinnerlich sein dürfte, wurde vor kurzem der Versuch gemacht, die Plantagen der Firma in Aktienunternehmungen umzuwandeln, und es ist ihr dies auch wenigstens zum Teil geglückt, indem noch unterm 11. Mai 1901 in Hamburg die Deutsche Ecuador Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft, A.-G., ins Handelsregister eingetragen worden ist. Gründer dieses mit 2000000 Mk. Stammaktien zu je 1000 Mk. ausgestatteten Unternehmens waren ausser Seminario Frères & Co. in Paris die Hamburger Firma L. Behrens & Söhne, deren Teilhaber Eduard Hamberg und die Hamburger Firma Schröder Gebrüder, sowie deren Teilhaber J. Rudolph Schröder. Der Gesamtwert der in die Gesellschaft von der Firma Seminario Frères & Co. eingebrachten sieben Plantagen San Juan, Lomarlaga, Esperanza, Palma, Colon, Concepcion und Manabi, wurde auf 3000000 Mk. abgeschätzt; von diesem Betrage blieb jedoch 1 Million Mark bei der Gründung unberücksichtigt und den Vorbesitzern vorbehalten, von den übrigen 2000000 Mk. wurden der Firma Seminario Frères & Co. 1996000 Mk. in 1896 Namens-Aktien vergütet, sodass die vier Mitbegründer insgesamt nur vier Aktien genommen und an der Gründung sich mit nicht mehr als 4000 Mk. beteiligt haben. Da die Firma Seminario Frères & Co trotz gehegter gegenteiliger Erwartung infolge der geringen fremden Beteiligung ihre Plantagen nicht durchzuhalten vermochte, ist jetzt die Insolvenz eingetreten.

Ueber das Vermögen der offenen Handelsgesellschaft, in Firma Martin Reinberg & Co., Zippelhaus 7 9, Hamburg, ist das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Friedrich Busse, Adolphsplatz, Börsenhof 22 a. A.-T.: bis zum 15. Februar 1902 bei dem Gerichte Welckerstrasse 5 I Prüf.-T.: Mittwoch, den 9. April 1902, Vormittags 10 Uhr, vor dem Amtsgericht hierselbst, Dammthorstrasse 10, 3. Stock, links, Zimmer No. 56.

Die Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt in Wandsbek, der wir mitgeteilt hatten, dass verschiedene deutsche Firmen sich verletzt fühlten, weil in grossen Anzeigen behauptet worden wäre, es würden Millionen Kilo verdorbener Cacaobohnen in Deutschland eingeführt, kommt unterm 2. Dezember auf unsere Mitteilung zurück und schreibt uns folgendes:

„Sie wollen die an Sie gerichteten Beschwerden über unser Inserat „Millionen Kilo verdorbener Cacaobohnen" beantworten und wünschen, dass wir uns zu dem Thema äussern. Wir glauben, unseren Standpunkt am besten dadurch zu präzisieren, dass wir Ihnen in der Anlage einen Auszug aus einem von uns an den Verband Deutscher Chocoladefabrikanten gerichteten Schreibens vom 19. November 1901 geben.

Wir fügen hinzu, dass wir dem Verband zahlreiche Proben verdorbener Cacaobohnen, die in Hamburg an den Markt kommen, sowie auch verdächtiger, unserer Ansicht nach unter Verwendung verdorbener Bohnen hergestellter Cacaopulver eingesandt haben.

Zum Schluss möchten wir Ihnen wörtlich mitteilen, was am 29. November ds. Js. der Vorsitzende des Kaiserlichen Statistischen Amts an uns schreibt:

„Dem von Ihnen beklagten Uebelstand der Einfuhr beschädigter oder verdorbener Cacaobohnen haben auch die Sachverständigen des Kaiserlichen Statistischen Amts, unter denen sich für Cacaobohnen und -Waren u. a. auch der Vorsitzende des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten, Kommerzienrat Peter Joseph Stollwerck in Köln, befindet, Ausdruck gegeben, da sie die Bohnen aus Dänisch Westindien, Haiti, der dominikanischen Republik, Portugal, Portugiesisch- und Britisch-Westafrika 10—21 Mark billiger als der Durchschnittswert für 1 Dz. Bohnen ausmacht, bewerteten."

„Bereits im Jahre 1900 ist in allgemein bekannten Eingaben deutscher Cacaofabrikanten an die Regierung, also offiziell, auf die Einfuhr verdorbener Cacaobohnen hingewiesen worden.

So bezeichnet die Firma P. W. Gaedke, Hamburg, in ihrer Eingabe vom Juni 1900 an das Reichsamt des Innern es als dringend erwünscht, dass ein Gesetz erlassen werde betr. das Verbot der Einfuhr verdorbener oder verschimmelter Cacaobohnen, und führt in der Begründung zu diesem Antrage folgendes aus:

„Durch das Verbot der Einfuhr verdorbener Cacaobohnen würde allen Fabrikanten, Händlern und dem konsumierenden Publikum wahrhaft genützt werden.

Die Fabrikanten, welche gesunde Ware verwenden und auf verschimmelte Bohnen prinzipiell verzichten, würden eher Aussicht haben, für reine und gute Chocoladen und Cacaos einen angemessenen Preis zu erzielen, und die unlautere Konkurrenz, welche die unvermeidlich billigen Preise nur zu halten vermag, weil sie verdorbene Rohmaterialien verwendet, würde leichter geschlagen werden. Den Nichtkenner der Verhältnisse muss es überraschen, dass nach den mehrfach angezogenen Nachweisen des Kaiserlichen Statistischen Amts im Jahre 1899 nicht weniger als 2368800 Kilo Cacaobohnen eingeführt worden sind, deren Provenienzen darauf schliessen lassen, dass es sich zum grössten Teil um verdorbene Ware gehandelt haben muss. Nachdem für die deutschen Schutzgebiete in Afrika bereits seit längerer Zeit das Ausfuhrverbot für verdorbene Cacaobohnen besteht, würde die von mir gewünschte Maassnahme nichts Ueberraschendes haben."

Auf obige Einfuhrziffer für verdorbene Cacaobohnen ist auch im „Gordian" No. 128, Seite 2337 hingewiesen worden, ferner in dem Jahresbericht einer Sächsischen Chocoladenfabrik, abgedruckt in No. 131 des „Gordian", Seite 2410, worin es wörtlich heisst:

„Inwieweit ferner die Verwendung geringer

und beschädigter Rohcacaobohnen als Preisdrücker in Frage kommen, vermögen wir nicht zu sagen, da uns dieses Gebiet fremd ist. Zu entschuldigen wäre es aber, wenn man sich, vor dem Kalkulationsbuch sitzend, bei dem Gedanken überraschte, es könnte von den laut Mitteilung eines Fachblattes im Jahre 1899 eingeführten 2368800 Kilo ihrer Provenienz nach beschädigter Cacaos, mancher Zentner auch in Cacaopulver umgewandelt sein", und weiter:

Wie wir schon weiter oben anführten, sind in 1899 47 376 Zentner verdorbener Cacaobohnen nach Deutschland gekommen, und der Berichterstatter des betr. Blattes fügte hinzu:

„„Die billigsten garantiert reinen Chocoladen werden aber meist aus verdorbenen Bohnen gemacht.""
Ferner sagt der Verfasser:

„Wir registrieren diese Anschauung und bemerken dazu, dass solche Möglichkeiten wie diese garnicht aufkommen könnten, wenn die Einfuhr verdorbener Rohcacaos verboten und ein Gesetz geschaffen würde, das den Begriff „reine" oder wie man lieber pomphaft sagt „garantiert reine" Chocolade festlegt, dann würden die billigen Notierungen für Chocolade verschwinden."

Wir mussten annehmen, dass der Verband von obigen Thatsachen Kenntnis hatte, denn Herr P. W. Gaedke ist als spiritus rector der Konventionsbestrebungen mit dem Verband durchaus Hand in Hand gegangen, und so dürfte ein Austausch der verschiedenen Elaborate stattgefunden haben.

Wir durften deshalb die Hoffnung hegen, dass der Verband als solcher Untersuchungen verdächtiger „garantiert reiner" Cacaos und Chocoladen herbeiführen und diejenigen Fabrikanten, welche diese Artikel aus verdorbenen Bohnen herstellen, an den Pranger stellen würde, um durch solches Vorgehen unverständlich billige Preise aus der Welt zu schaffen.

Es kamen dann die Affären Roth - Karlsruhe, Sauer-Berlin. In beiden Fällen wandten wir uns an den Verband Deutscher Chocolade-Fabrikanten, beide Male leider ohne thatkräftige Unterstützung zu finden. Damit die beiden „Fabrikanten" Roth und Sauer nicht Schule machen sollten, haben wir im Interesse der gesamten Industrie — denn wir selbst haben bei der Eigenart unserer Kundschaft die beiden Firmen nie als Konkurrenten betrachtet — auf eigene Faust alles gethan, was uns möglich war, um den beiden Herren das Handwerk zu legen. Wir scheuten weder Mühe noch Kosten; in dem Falle Roth haben wir leider keine strafrechtliche Verfolgung erzielen können, weil wir allein mit unserer Anzeige dastanden, dagegen haben unsere Aufklärungsreklamen im Falle Sauer und unsere Bemühungen, die Staatsanwaltschaft für die Sache zu interessieren und ihr alles erreichbare Material zu beschaffen, den Erfolg gezeitigt, dass Sauer wegen Nahrungsmittelverfälschung bestraft wurde.*)

Aus diesen beiden Fällen glaubten wir entnehmen zu dürfen, dass die Organisation des Verbandes derjenigen Leichtbeweglichkeit entbehre, die erforderlich ist, um den Prozess der Reinigung der Industrie von Schmarotzer - Produkten und schlechten Fabrikaten schnell und energisch durchzuführen. Da aber immer wieder Berichte über verdächtige Cacaopulver und Chocoladen einliefen, so erschien es uns notwendig, den Weg der Selbsthilfe erneut zu beschreiten, auf die Gefahr hin, unser Streben seitens der Mehrzahl der Fabrikanten ebenso missverstanden zu sehen, wie es mit unserer seit neun Jahren auf die Vermehrung des Cacaokonsums gerichteten Propaganda geschieht, trotzdem davon die gesamte deutsche Cacaoindustrie gewaltigen Nutzen gezogen hat.

Dass wir die Oeffentlichkeit anriefen, um dergestalt von aussen einen Zwang zur Reinigung ausgeübt zu sehen, nachdem in dem Kreise unserer Industrie nur vereinzelt ein Verständnis für die Notwendigkeit der Qualitätenverbesserung vorhanden zu sein schien, wird man uns zu gute halten müssen.

Dass aber auch viele eingeführten verdächtigen Cacaobohnen wirklich in Deutschland zu Cacao oder Chocolade verarbeitet sind, liegt in der Natur der Sache, denn selbst die allerbilligsten Sorten Rohcacao sind verzollt viel zu teuer, als dass sie zu Kaffeesurrogaten, Viehmastpulver, ja selbst zu Abfallmassen und dergleichen, reguläre Verwendung finden könnten.

Ein gerichtliches Vorgehen dürfte indess wohl solange unmöglich sein, als wir noch kein „Cacaogesetz" haben, welches die Verarbeitung verdorbener Cacaobohnen verbietet, denn das Nahrungsmittelgesetz ist in solchen Fällen schwerlich anwendbar. Es dürfte daher das notwendigste sein, dass der Verband im Sinne des Gaedke'schen Antrages ebenfalls bei der Regierung vorstellig wird.

Um den Nachweis zu liefern, wie verdorben oft die Cacaos sind, welche über Hamburg nach Deutschland hereinkommen und also in Deutschland Verarbeitung finden, haben wir am Sonnabend, den 16. November, einen Herrn aus der Rohcacaobranche gebeten, uns Muster billigster Partien zu beschaffen.

Trotzdem nun in dem beigefügten am 12. Novbr. cr. eingegangenen Marktbericht Sorten zu 40 bis 50½ Mk. aufgeführt werden, haben sämtliche Firmen am 18 November dem von unserem Geschäftsfreund beauftragten Makler erklärt, sie hätten die billigsten Sorten nicht mehr, sondern nur Partien von 51 Mk. aufwärts. Selbst diese Sorten (Haitis zu 51, 51¾ und 52½ Mk.), wovon Proben unter Postpacket an den Verband abgesandt wurden, sind durchweg muffig und würden von uns als „verdorben" bezeichnet werden. Uebrigens hat der Makler aus den Verhandlungen mit den Eignern den Eindruck gewonnen, dass man keine billigen Bohnen haben will.

Offenbar hat unser Inserat, welches auch in den Hamburger Zeitungen gestanden hat, die Importeure bezw. Kommissionäre stutzig gemacht. Vorher sind in diesem Jahre genug fragwürdige Cacaos angeboten und bemustert worden; wir haben verschiedene Proben davon der Redaktion des „Gordian" eingesandt. Wir hören, dass die betr. Muster noch vorhanden sind; wir können also trotz der jetzigen vorsichtigen Zurückhaltung der Hamburger Verkäufer den Nachweis führen, was alles für verdächtige und verdorbene Cacaos den Weg nach Deutschland gefunden haben.

Wenn sich diejenigen Fabriken, welche fragwürdige Cacaobohnen verarbeiten, durch unsere Anzeige in ähnlicher Weise zur Zurückhaltung im Einkauf derartiger Partien veranlasst fühlen sollten, so würde sicherlich eine Verminderung des Handels in losem Cacaopulver eintreten, mit welchem leicht Unfug getrieben werden kann. Ein Beispiel für viele möge zeigen, wie verderblich für die reelle Cacaopulver-Industrie der Verkauf losen Cacaopulvers werden kann: eine Hamburger Firma wollte eines Tages von uns billiges Cacaopulver kaufen und gestand uns dabei, dass sie von einer Fabrik billigstes, reines Cacaopulver bis zu 1 Mk. pro Pfund kaufe, dasselbe in Büchsen mit Etikettes packe und zum Preise von Mk. 1.80 für das Pfund an die Wiederverkäufer absetze, die ihrerseits für das Pfund Mk. 2.20 bis 2.40 nähmen. Ein Kommentar hierzu erscheint uns überflüssig.

Wir hoffen, dass Sie aus unseren Darlegungen zu entnehmen vermögen, was wir mit unserem Inserat erreichen wollten: wir bezweckten nicht, uns mit der

---

*) Dabei hat der Gordian aber auch seine Schuldigkeit nicht versäumt.



Bekanntgabe der Thatsache, dass wir nur gesunde Bohnen verarbeiten und deshalb für jede, auch unsere geringste Marke, absolute Garantie übernehmen können, in Gegensatz zu denjenigen Verbandsfirmen und verbandsfreien Fabriken zu setzen, welche nach denselben Grundsätzen arbeiten und gleich uns für die Bekämpfung der ausländischen Konkurrenz durch Einführung gesunder, wohlschmeckender, preiswerter deutscher Erzeugnisse eintreten, sondern wir wollen lediglich nach Möglichkeit alle diejenigen Momente beseitigen, welche geeignet sind, die Erreichung dieses, der gesamten deutschen Cacao-Industrie gesteckten, Zieles zu erschweren. Dazu gehört vor allen Dingen die Einschränkung des unkontrollierbaren Handels mit losem Cacaopulver, das jetzt von den Händlern zumeist verlangt wird, weil sie daran nach Gefallen verdienen können.

Es gilt also, das Publikum allmählich für den Bezug nur gepackter Waren mit Angabe der Firma des Fabrikanten zu erziehen. Dass dies möglich ist, beweisen die Erfolge, welche wir mit dem Vertriebe gepackter Marken in wenigen Jahren erzielten, und da diese Aufgabe im Interesse aller Angehörigen unseres Industriezweiges liegt, so hoffen wir, dass der Verband und alle ehrlich arbeitenden deutschen Fabrikanten uns in dem Kampfe gegen den Handel mit losen Cacaofabrikaten heutiger Art so energisch unterstützen werden, dass unsere Industrie im Laufe weniger Jahre gesundet und dass es bald zu den Seltenheiten zählt, wenn loses Cacaopulver heutiger Art an Händler verkauft wird.

Verkehr mit Haferpräparaten. Die Handelskammer zu Ruhrort beantragte am 15. Juli, der Deutsche Handelstag möge dafür eintreten, dass auf Grund des § 5 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs vom 27. Mai 1896 vom Bundesrat festgesetzt werde, dass Haferpräparate im Einzelverkehr nur in solchen Packungen gewerbsmässig verkauft oder feilgehalten werden dürfen, deren Reingewicht 250 g, 500 g oder ein vielfaches von 500 g beträgt.

Die Begründung dieses Antrags lautete: »Aus den Vereinigten Staaten von Nordamerika werden grosse Mengen Haferpräparate unter der Bezeichnung »Quäker Oats« nach Deutschland eingeführt. Die Packete sind auf 1 bezw. 1/2 englisches Pfund avdp, also 453,59 bezw. 226,79 g deutschen Gewichtes abgewogen und mit Gewichtangabe »1 bezw. 1/2 Pfund (englisch)« versehen. In Deutschland hergestellte gleichartige Präparate dagegen gelangen in festen Packungen von 500 g und 250 g in den Einzelverkehr. Dem kaufenden Publikum ist der Unterschied zwischen englischem und deutschem Pfunde grösstenteils unbekannt oder wird nicht beobachtet. Da die Umhüllungen, in denen das amerikanische Fabrikat zum Verkaufe gelangt, verhältnismässig schwer sind, ist auch ein flüchtiges Nachwiegen nicht geeignet, beim Publikum die Täuschung aufzuheben, als erhalte es in dem englischen Pfunde 500 g deutschen Gewichtes netto. Nicht nur ergiebt sich dadurch für den deutschen Fabrikanten, der für sein Produkt einen höheren Preis wie der ausländische Wettbewerb nicht fordern kann, eine Benachteiligung, sondern auch das Publikum erleidet beim Kaufe des — wie behauptet werden darf, dem deutschen Fabrikat keineswegs vorzuziehenden — amerikanischen Produktes Schaden. Ganz unzweifelhaft liegt hier der Fall einer Quantitätsverschleierung vor. Wir weisen noch darauf hin, dass der Verband deutscher Hafer- und Buchweizenmühlen am 7. d. Mts. laut einer Mitteilung der »Kolonialwarenzeitung« vom 9. d. Mts. in ähnlicher Richtung Schritte zu thun beschlossen hat.«

Die Aeltesten, vom Deutschen Handelstage um Aeusserung hierüber ersucht, haben folgendes erwidert:

Berlin, den 26. September 1901.

Der ... Antrag der Handelskammer zu Ruhrort ... wird befürwortet und hinzugefügt, dass Chesebrough-Vaseline in Packungen von 1/2, 1/1 und 5 Pfd.-Dosen, sowie Liebig's Fleisch-Extrakt in Töpfen zu 1/8, 1/4, 1/2, 1/1 und 5 Pfd. engl. Gewicht aus Amerika eingeführt werden.

Die Detaillisten haben aus den bekanntgegebenen Gründen ein nennenswertes Interesse daran, dass die Exportstaaten veranlasst werden, ihre Waren unter deutscher Gewichtsbezeichnung in den Verkehr zu bringen.

Die englische Firma John Oackey & Sons bringt ihren Messerputz-Schmirgel bereits seit mindestens 20 Jahren in Dosen zu 1/2 und 1 kg in Deutschland in den Handel, womit ein Beispiel dafür gegeben ist, dass diese wohlberechtigte Forderung durchzuführen ist.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Von der Firma Knape & Würk in Leipzig ist am 10. Mai d. J. das Warenzeichen »Studentenfutter« für Zuckerwaren, Chocolade, Bonbons, Konditorei-, Back- und Teigwaren angemeldet worden. Um über die Eintragung zu befinden, erscheint es erforderlich, zu ermitteln,

ob unter dem Ausdruck »Studentenfutter« eine besondere Art von Zucker- und Konditoreiwaren verstanden wird,

ob dieser Ausdruck üblich und im allgemeinen Gebrauch ist,

ob er auch für Chocolade, Bonbons, Back- und Teigwaren gebräuchlich ist und eventuell, ob in der Bezeichnung ein Hinweis auf die besondere Zusammensetzung der Waren zu erblicken ist.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft werden um gefällige sachdienliche Unterstützung in dieser Richtung ergebenst gebeten, erwünscht wäre insbesondere auch die Angabe der Firmen, welche das Wort für die genannten Waren benutzen, sowie der Benutzungsdauer und die Mitteilung entsprechender Etiketten und Preislisten, welche urkundlich die Zeit ihrer Verbreitung nachweisen. Für die entstehenden Bemühungen ist das Patentamt zu verbindlichem Dank verpflichtet.

An Berliner Firmen hat sich das Patentamt in dieser Sache nicht gewendet.

Die Antwort lautet:

Auf das gefl. Schreiben vom 19. September d. J. — K. 6149/26 d. Wz. 170/01 — erwidern wir ergebenst, dass nach den diesseitigen Ermittelungen innerhalb der Konditorei-, Back- und Teigwaren-Branche unter der Bezeichnung »Studentenfutter« eine besondere Art von Zucker- resp. Konditoreiware nicht verstanden wird.

Der Ausdruck ist ein ganz allgemeiner und auch vielfach für Knackmandeln mit Traubenrosinen im Gebrauch, und in der Bezeichnung ist kein Hinweis auf eine besondere Zusammensetzung der Ware zu erblicken.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Behufs Entscheidung über die Beschwerde in einer Warenzeichensache ist es für das Patentamt von Wert zu erfahren, ob das Wort Hof-Bouquet oder das Wort Bouquet allein in Anwendung auf Chocolade, Cacao, Zuckerwaren und Backwerk im Verkehr als ein, jeglicher Beziehung zur Ware ermangelndes Phantasiewort oder als eine Beschaffenheitsangabe, nämlich als die Angabe, dass der Ware ein Parfüm zugesetzt sei, aufgefasst wird.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft werden um eine gefällige Auskunft hierüber ergebenst gebeten; erwünscht wäre zutreffendenfalls eine Angabe derjenigen Firmen, welche Parfüms bei der Herstellung vorgenannter Waren verwenden.

Für die entstehenden Bemühungen ist das Patentamt zu Dank verpflichtet.

Kaiserliches Patentamt, Beschwerdeabteilung I.

Die Antwort lautete:

Zum gefl. Schreiben vom 26. September d. J. — K. 5358/26 d. Wz 234/00: Das Wort „Hof-Bouquet“ oder „Bouquet“ kann auf Grund diesseitiger Ermittelungen nur als eine Beschaffenheitsangabe gelten, zumal, wie es vielfach geschieht, irgend ein Wohlgeschmack, wie z. B. Veilchen, welcher sich schon durch den Geruch bemerkbar macht, hinzugefügt wird.

Zuckerwaren im allgemeinen werden vielfach mit einem derartigen Geschmack versehen, und fast alle Fabrikanten dieser Branche verwenden solche wohlschmeckenden und wohlriechenden Zusätze zu den betreffenden Fabrikaten. Wir erachten das Wort „Hof-Bouquet“ und „Bouquet“ nicht für eintragungsfähig.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Eintragungen in das Handelsregister.

Eisleben.

In unserem Handelsregister Abteilung A ist bei der unter No. 3 eingetragenen offenen Handelsgesellschaft »Zuckerfabrik zu Schwittersdorf« in Schwittersdorf heute vermerkt worden, dass die verwittwete Frau Rittergutsbesitzer Andreas Hermann Nette, Wilhelmine Amalie, geb. Wagner, zu Beesenstedt aus der Gesellschaft ausgeschieden und der Freigutsbesitzer Dr. Erwin Jänichen zu Dederstedt als persönlich haftender Gesellschafter in dieselbe eingetreten ist.

Eisleben, den 19. November 1901.

Königliches Amtsgericht.

Magdeburg.

In unser Handelsregister B No. 15 ist bei der Firma »Zuckerraffinerie Magdeburg, Aktiengesellschaft« folgendes eingetragen worden: Nach dem Beschluss der Generalversammlung vom 2. November 1901 soll das Grundkapital um 354 000 Mk. durch Ausgabe von 354 Inhaber-Aktien zu 1000 Mk. erhöht werden. Die Festsetzung der bisher verschiedenen Rechte der einzelnen Gattungen der Aktien ist aufgehoben.

Magdeburg, den 15. November 1901.

Königliches Amtsgericht A. Abt. 8.

Osterwieck.

Bei der H. R. B. 1 eingetragenen Aktien-Zuckerfabrik zu Osterwieck, Osterwieck, ist heute eingetragen:

Kaufmann Gustav Eichel zu Osterwieck ist zum Stellvertreter des Hermann Röttger bestellt.

Osterwieck, den 21. November 1901.

Königliches Amtsgericht.

Bei No. 10 854 (Firma: Russische Chocoladen- und Konfituren-Fabrik »Varsovie« Pauline Zysman, Berlin): Die Firma ist durch Eintritt eines Kommanditisten in eine Kommanditgesellschaft umgewandelt. Dieselbe hat am 1. Juli 1901 begonnen.

Mogilno.

In das hiesige Handelsregister ist bei Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Union zu Georgenburg bei Pakosch eingetragen:

In den Generalversammlungen vom 27. Juni und 27. August 1901 ist beschlossen worden, das Grundkapital um 431 000 Mark, geteilt in 431 auf den Namen lautende Aktien Litt. B, zu erhöhen, und ist diese Erhöhung auch erfolgt, und sind die Aktien zum Betrage von 1000 Mk. für jede Aktie ausgegeben worden. Das Grundkapital beträgt nunmehr 1 266 000 Mk., eingeteilt in 1266 Stamm-Aktien zu je 1000 Mk., und zwar 560 Stück Aktien Litt. A, mit deren Besitz die Verpflichtung zum Zuckerrübenanbau und zur Lieferung der Rüben an die Gesellschaft verknüpft ist, und 706 Stück Aktien Litt. B, mit deren Besitz diese Verpflichtung nicht verbunden ist. Durch dieselben Generalversammlungen ist das neue Statut der Gesellschaft und die aus demselben ersichtlichen Aenderungen des bisherigen Statuts angenommen worden, und wird auf die bei dem Gerichte eingereichten Urkunden über die Abänderung Bezug genommen. Zur Zeichnung der Firma der Gesellschaft durch den aus einem oder mehreren Mitgliedern bestehenden Vorstand ist erforderlich bei einem Vorstandsmitgliede die Unterschrift dieses oder zweier Prokuristen, bei mehreren Vorstandsmitgliedern die Unterschrift zweier Vorstandsmitglieder oder eines Vorstandsmitgliedes und eines Prokuristen. Der Vorstand wird vom Aufsichtsrate gewählt.

Mogilno, den 19. November 1901.

Königliches Amtsgericht.

Mogilno.

In unser Handelsregister Abt. B ist bei der unter No. 1 eingetragenen Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Union zu Georgenburg bei Pakosch folgendes eingetragen worden:

Adolf v. Poninski ist aus dem Vorstande ausgeschieden. Dem Fabrikdirektor Sigismund v. Zakrzewski und dem Buchhalter Adam Sokolowski, beide zu Georgenburg, ist Gesamtprokura erteilt worden.

Mogilno, den 25. November 1901.

Königliches Amtsgericht.

Oschersleben.

In unser Handelsregister B. ist bei der unter No. 4 verzeichneten Zuckerfabrik Ottleben Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Ottleben am 16. November 1901 eingetragen: Der Oekonom Heinrich Gans aus Ausleben ist als Geschäftsführer ausgeschieden.

Königliches Amtsgericht Oschersleben.

Cöthen, Anhalt.

Im Handelsregister Abteilung B No. 4 ist bei der Aktiengesellschaft »Zuckerfabrik Prosigk zu Prosigk« folgendes eingetragen:

Das Aktienkapital ist durch den Ankauf und die Amortisation von Aktien aus dem Reingewinn des Geschäftsjahres 1900/1901 um 4500 Mk. herabgesetzt und beträgt jetzt 346 500 Mk.

Cöthen, den 15. November 1901.

Herzoglich Anhalt. Amtsgericht. 3.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Georg Wolf in Fechenheim, jetzt in Frankfurt, ist am 25. November 1901, mittags 12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter: Sparkassenrechner Achenbach in Fechenheim. Offener Arrest mit Anzeige- und Anmeldefrist bis 20. Dezember 1901. Erste Gläubigerversammlung am 3. Dezember d. J., vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin am 7. Januar 1902, vormittags 11 Uhr.

Bergen bei Hanau, den 25. November 1901.

Der Gerichtsschreiber Königlichen Amtsgerichts.

Konkurs. Konkurseröffnung gegen Chr. Küenzlen, Konditor und Fruchtsaftfabrikant in Sulzbach a. M., am 27. November 1901, vormittags 9 Uhr. Konkursverwalter: Bezirksnotar Daiber in Murrhardt. Offener Arrest mit Anzeige- und Anmeldefrist bis 17. Dezember 1901. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin am 24. Dezember 1901, nachmittags 3 Uhr.

K. Württ. Amtsgericht Backnang.

Für **Genthin** ist unter dem 28. November in das Handelsregister die »Aktiengesellschaft für Verwertung landwirtschaftlicher Produkte mit dem Sitze in Genthin« eingetragen worden. Das Grundkapital beträgt eine Million Mark. Die Zahl der Gründer beträgt 24. Aufsichtsratsmitglieder sind: Kommissionsrat Hennig-Genthin, die Kommerzienräte Vogel und Rüger-Dresden, Kaufmann David-Halle a. S., Fabrikant Hauswald-Magdeburg. Alleiniger Vorstand ist Direktor Heinhold-Wallwitz (Saalkreis).

Diese Gründung wird also im Herbst 1902 die zweite Zuckerfabrik sein, die ausserhalb des Kartells Zucker fabriziert. Der Zucker soll nicht zum Verkauf kommen, sondern er soll unter die Gründer der Fabrik zu Fabrikationszwecken verteilt werden. — Im Laufe des Jahres 1902 werden sich nun auch andere Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten mit der Frage zu beschäftigen haben, ob sie sich ebenfalls, durch Errichtung neuer eigner Fabriken, den notwendigsten Rohstoff ein für alle mal sichern wollen oder ob sie sich den Schwankungen des Marktes, den Entschliessungen des Kartells für alle Zeiten ergeben wollen. Jedenfalls tritt unsere Industrie dadurch, dass die grössten und kapitalkräftigsten Firmen ihren Zucker selbst zu produzieren beginnen, in eine neue Periode ein. Ob in eine bessere, ist wohl kaum zu glauben.

Zuckererzeugung der Vereinigten Staaten von Amerika im Jahre 1901. Die Rübenzuckerproduktion der Vereinigten Staaten schätzt man in dem laufenden Jahre insgesamt auf 198 500 Tonnen. Davon entfallen auf Californien 80 000 Tonnen, Michigan 60 000 Tonnen, Colorado 20 000 Tonnen, Utah 15 000 Tonnen, New-York 7000 Tonnen, Nebraska 7000 Tonnen, Wisconsin 3000 Tonnen, Minnesota 2500 Tonnen, Washington 2000 Tonnen und Oregon 2000 Tonnen.

Die Rohrzuckerproduktion der Vereinigten Staaten wird für dieses Jahr auf 700 000 Tonnen angegeben, und zwar die der Südstaaten auf 300 000 Tonnen, die von Hawaii auf 300 000 Tonnen und die von Puertorico auf 100 000 Tonnen. (Nach Bulletin des Halles etc.)

Der Zuckerhandel in Smyrna. Der Zuckerhandel ist in Smyrna sehr bedeutend. Es werden zur Zeit jährlich an Zucker 10 000 bis 12 000 Tonnen im Werte von fast 4 Millionen Franken importiert.

Die Einfuhr hat übrigens merklich zugenommen; während sich die durchschnittliche Einfuhrziffer der Jahre 1891 bis 1895 nur auf 77 100 Sack (7466 Tonnen) stellte, betrug sie in den Jahren 1896 bis 1900 113 500 Sack (11 000 Tonnen).

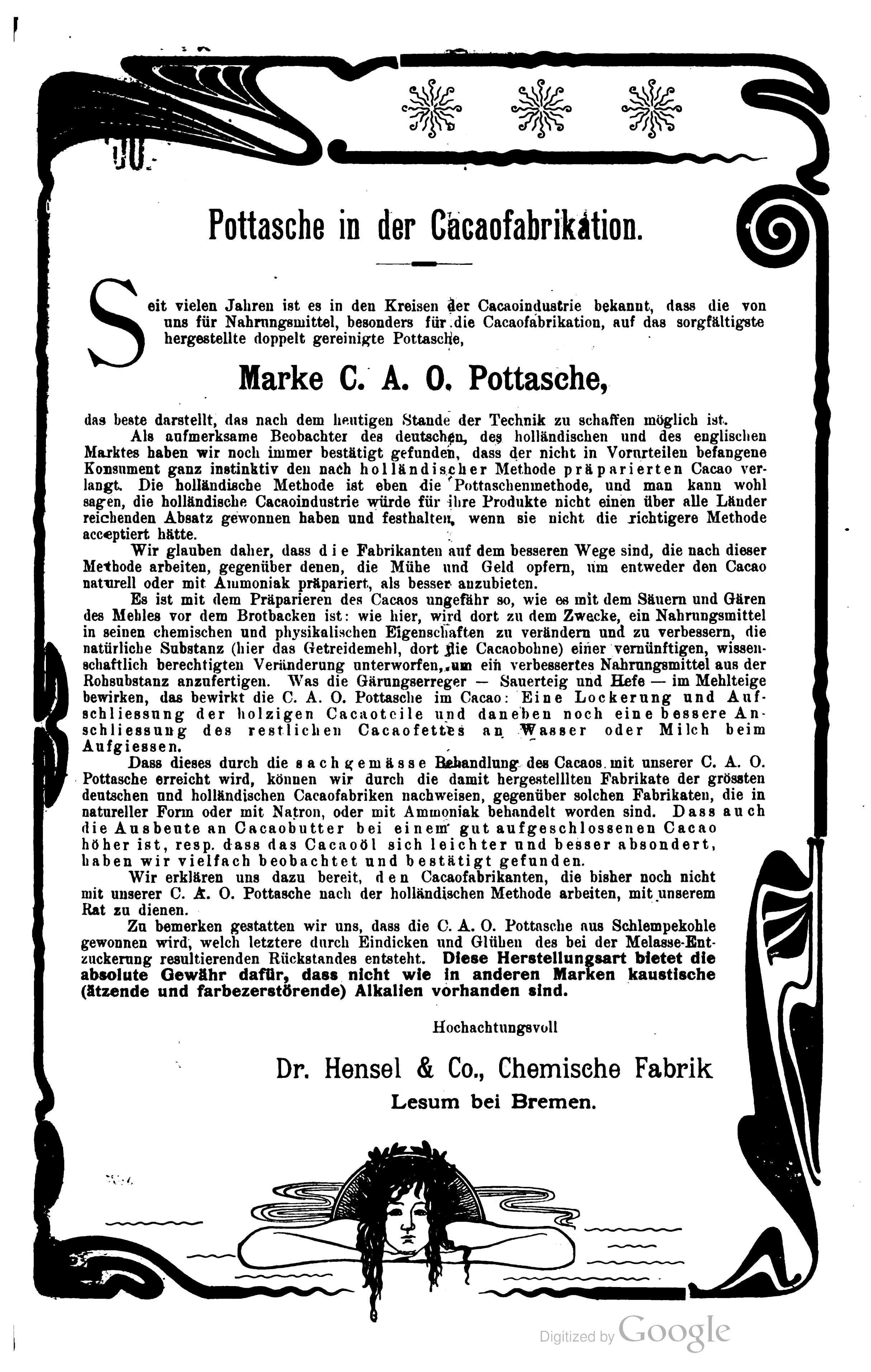
Von Smyrna werden im Jahre etwa 40 000 Sack Zucker in das Innere des Landes geschafft, ungefähr 5000 Sack gehen nach den in der Nähe liegenden Inseln und gegen 70 000 Sack verbleiben in der Stadt selbst.

Bezogen wird der Zucker aus Oesterreich-Ungarn über die Häfen von Triest, Fiume und Galatz, ferner aus Russland über Odessa, aus Rumänien aus Constantza und aus Frankreich über Marseille.

(Revue Commerciale et Coloniale etc.)

Förderung der kanadischen Rübenzucker-Industrie. Mehrere Bevollmächtigte der kanadischen Rübenzucker-Gesellschaft, welche am 29. August d. J. die Konzession erhielt und mit einem Kapital von 600 000 Dollars in Kanada Rübenzucker-Raffinerien zu bauen beabsichtigt, haben verschiedene Gegenden des Landes bereist, um für die Zwecke der Gesellschaft geeignete Plätze auszusuchen. Eine Anzahl von Städten in Ontario hat die kostenlose Hergabe von Baustellen angeboten; zu diesen gehören Baden, Berlin, Simcoe, Walkerton, Lindsay, Brockville und Belleville. Die erste Fabrik der Gesellschaft soll in Baden gebaut werden, wo die Stadt eine Baustelle von 50 Morgen und Steuerfreiheit für zehn Jahre zugesichert hat. Mit dem ersten September nächsten Jahres wird das neue Unternehmen seine Thätigkeit beginnen können. Die Gebäude und Einrichtungen werden eine halbe Million Dollar kosten, und die jährliche Produktion von Zucker (granulated) wird sich auf 20 000 000 Pfund belaufen.

(Nach The Monetary Times, Toronto.)


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Allerlei vom Zucker.

So süss der Stoff, so bitter die Art, wie man hüben und drüben über ihn spricht.

Es gärt in allen Ländern wieder einmal und mancher möchte gern vom Gordian hören, wohinaus das mit dem Zucker denn nun eigentlich will. Antworten zu solchen Fragen aber kann man, wenn sie einen kleinen praktischen Wert halten sollen, nur finden, wenn man hin und wieder den grünen Tisch verlassen und sich unter den grünen Baum des praktischen Lebens niederlassen kann.

Um in Zuckerdingen altes Wissen aufzufrischen, und früher Erlerntes neu zu wiederholen sind wir in ein engeres Verhältnis zum Zucker getreten, als es bisher der Fall gewesen ist.

Wir haben versucht einen Teil des Zuckers der ringfreien Fabrik in Ketzin an die Hand zu nehmen und ihn in die Fabriken unserer Branche, die nicht allzuweit von der Produktionsstätte entfernt liegen, zu führen. So sind wir praktisch in ein verwandtschaftliches Verhältnis zum Zucker gekommen, aus dem — hoffentlich — hin und wieder interessierende Kunde zu holen sein wird.

Interessieren wird folgendes:

Am 1. Mai 1895, also vor bald sieben Jahren, erschien die erste Nummer des Gordian. In dieser und in einigen folgenden, in Nr. 2, 4, 13 stehen Sätze, die merkwürdig richtig vorauserzählen, was wir bei der unvernünftigen, ordnungslosen Zuckerwirtschaft zu erwarten haben werden.

Man lese nach: aus No. 1, Seite 3:

Mit **Zucker** steht es nicht viel anders, die Gründe heissen ebenso. Weil zuviel Zucker produziert wird, weil Gott die Menschen mit reichen Ernten versorgt, weil er sie ausrüstet mit klarem Verstand, der eine immer grössere Ausnutzung der Naturstoffe zur Folge hat, darum müssen Tausende und Hunderttausende Not leiden. Ich spreche nicht bloss von der Not der Arbeiterklasse, also vom Hungergefühl; ich denke hierbei an die Not der Besitzerklasse, der »Jetztnochbesitzer«! Wie mancher hat seine erworbenen Kapitalien hineingegeben in Zuckerfabriken, weil er tagtäglich sah, dass sie sicher und gut angelegt waren, weil er sah, dass sie mithalfen, vorhandene Bedürfnisse zu befriedigen.

Nun aber hat sich, auf einmal nicht, sondern als ganz natürliche Folge, als Endzeichen einer ungesunden Wirtschaftsführung, das Blatt gewendet; der vorhandene Bedarf ist kleiner, weit kleiner, als die hergestellten Produkte. Alle Speicher sind voll, und vor den Thoren lagern hungernde und sorgende Scharen! Das sind doch Zustände, die kein vernünftiger Mann, besonders aber kein Mensch, der Tag für Tag mit den Zahlen umgeht, dessen Beruf ihn rechnen gelehrt hat und dafür sorgt, dass er es nicht wieder vergisst, gut heissen oder wohl gar loben kann! —

Eine Aenderung muss mit vernünftigen, ehrlichen, gesunden Mitteln angestrebt werden! Mit Schimpfereien, wie es die Sozialdemokraten thun, kommt man nicht weiter. Mit Hass stillt man keinem Sperling den Hunger! Praktisches Christentum üben, den Gemeinsinn über den eigenen Vorteil stellen und — vor allem, richtig rechnen lernen, das scheint mir, muss die Triebkraft bilden, die alle Schäden über den Haufen wirft. —

Man weiss es im Zuckerreiche ganz gut, dass eine Besserung der heutigen Lage ohne tief eingreifende Aenderungen gar nicht möglich ist. Man weiss das aus den unerbittlichen Zahlen, die der eine dem andern vorführt. Wer es wissen will, der weiss, dass heute rund 2 500 000 tons, das sind 50 Millionen Pfund Zucker, fertig daliegen und darauf warten, gekauft und verbraucht zu werden.

Man weiss aber noch mehr.

Man weiss, dass man in diesem Jahre rund fünf Mill. tons Rübenzucker und rund 4½ Mill. tons Rohrzucker dazu ernten, und dass diese Ernte die vorjährige wieder um 1 Mill. tons übersteigen wird. Wer da noch mit Vertrauen in die Zuckerzukunft sieht, den soll man als ein Wunderzeichen herrlichsten Optimismus in 96° Sprit setzen und das ganze Jahr 1896 darin stehen lassen!

Deutschland, Oesterreich und Frankreich haben zur Ausfuhr zwischen März und August d. J. bereit rund 1 300 000 tons; im vorigen Jahr hatten sie 730 000 tons; also in diesem Jahre liegen 570 000 tons zuviel unbenutzt herum. Wohin damit? Der Verbrauch steigert sich nur ganz allmählich; gegen das Vorjahr ist er in den Ländern: Deutschland, Oesterreich, Frankreich, England, Nordamerika in der Zeit vom 1. September bis 1. Februar nur um 17 000 tons gestiegen. Und 730 000 tons haben allein die oben genannten drei Länder zuviel. —

Alle Hoffnung der unglücklichen, glücklichen Zuckerbesitzer stützt sich nun darauf, dass man zur

Vernunft kommen werde und weniger Zuckerrüben anbaut. — Das hofft der eine und das hofft der andere — aber wenn man hinsieht, thut's weder der eine noch thut's der andere. Die aus dem Westen schelten auf den Osten und umgekehrt, und wenn's Jahr herum ist, dann sitzen wieder alle auf ihren Rüben und salzen die süsse Melasse mit Thränen der grauen Sorge und der bitteren Reue, und mancher Rübenbauer wird nicht im stande sein, seinen Gott für eine reiche Ernte aufrichtig danken zu können.

Und in No. 2 des Gordian vom 15. Mai 1895 heisst es:

Wenn die Sache nun so liegt, wenn 100 Kilo Zucker jetzt in Aussig 11,50 fl. stehen und die Fabriken erst Vorteil haben, sobald sie den Preis dort über 14,50 fl. bringen; wenn sie in Magdeburg nur 18,50 Mark kosten, wo sie 1892 noch 36,50 und 1889 sogar noch 40 Mk. kosteten, so fragt man sich, warum doch noch neue Fabriken entstehen? So lange die Rüben versteuert wurden und 1883 in Sachsen 9,28 Kilo Rüben 1 Kilo Zucker gaben, in Posen erst 9,58, in Ost- und Westpreussen sogar erst 10,17 Kilo Rüben, war die Konkurrenz des Ostens gegen Mitteldeutschland schwer, zumal auch die Rübenproduktion pro Hektar damals in Sachsen 297, in Ost- und Westpreussen 252, in Posen nur 203 Meter-Zentner war. Inzwischen produziert auch der Osten mehr Rüben pro Hektar. Berechnet man, wieviel Kilo Rohzucker von den auf einem Hektar gebauten Rüben erzeugt wurden, so erhält man folgendes Resultat:

	1883/84	1891/92
Sachsen	3200	3636
Hannover	3733	2862
Posen	2120	3000

In Hannover mag 1891 eine schlechte Rübenernte gewesen sein. Doch sieht man, dass Ost- und Mitteldeutschland sich in der Zuckerproduktion vom Hektar Rübenboden fast ausgeglichen haben. Die Fabriken Mitteldeutschlands sind meist alte und jetzt kostet die Anlage einer Fabrik, die damals eine Million Mark erforderte, der Materialpreisverminderung wegen, etwa nur noch 700 000 Mk. Damals musste man fünf Prozent Zins rechnen, jetzt ist man mit 3½ Prozent zufrieden. Damals kostete die Fabrik jährlich 50 000 Mark, jetzt nur 25 000 Mk. Jahreszinsen. In Sachsen war man gewöhnt, 1,— Mk. bis 1,20 Mk. pro Zentner Rüben zu erhalten, und bewertete danach Pacht und Grundpreis des Bodens. In Posen und Ostpreussen steigen beide, sofern bisher Getreide gebaut wurde, auch noch, wenn selbst 1895 nur 0,60 Mk. für Rüben bezahlt werden sollten. Darum baut man noch neue Fabriken im Osten, trotz der Zuckerkrisis.

Es wiederholt sich hier in Deutschland, was wir in der Welt seit fünfzig Jahren schon öfter erlebt haben. Nach Aufhebung der englischen Kornzölle steigt die Grundrente in Norddeutschland, das Getreide nach England exportiert, auf Kosten der englischen, dann entwickelt sich und steigt die nordamerikanische auf Kosten der europäischen, seit drei Jahren entwickelt sich eine argentinische auf Kosten der nordamerikanischen und europäischen, und in Deutschland steigt die Grundrente auf neu adoptierten Rübengütern Posens und Ostpreussens auf Kosten der Grundrente von Rübengütern in Sachsen und Schlesien. Dasselbe geschieht in Oesterreich. Die Rübenzuckerfabriken gaben 1894 1,20 bis 1,40 fl. für 100 Kilo Rüben und wollen für 1895 nur 70 bis 80 kr. bewilligen, trotzdem hat sich vor wenigen Monaten in Galizien ein Konsortium mit dem Grafen Potocki und dem Fürsten Lubomirski an der Spitze zum Bau von sechs grossen Zuckerfabriken gebildet, weil für Galizien ein Rübenpreis von 60 bis 70 kr. eine Verdoppelung der bisherigen Grundrente bedeutet.

Ich frage nun, ob bei der letzten Aenderung des Zuckersteuergesetzes wirklich ernsthaft bezweckt wurde, dass die Produktion von Zucker in Deutschland eingeschränkt werde. Aus der Rede des Grafen Posadowsky vom 14. Dezember geht vielmehr hervor, dass man dem Osten es ermöglichen wollte, sich mehr Fabriken anzuschaffen. Dann musste natürlich auch mehr Zucker in Deutschland produziert werden, — und das geschieht. In Oesterreich und in Russland wird es wahrscheinlich auch geschehen. Diese zwei Länder und Frankreich werden nun mit Deutschland um den Absatz auf den zwei grossen Märkten von England und den Vereinigten Staaten zu kämpfen haben, aber nimmermehr wird der ganze in ihnen erzeugte Zucker dort verkauft und verzehrt werden können, und da man ihn nicht lange magazinieren kann, wird wohl viel davon verderben müssen. Wie der Existenzkrieg der Zuckerindustrie der sechs Reiche enden soll, weiss ich nicht. Ein Teil der in ihnen bestehenden und im Bau begriffenen Fabriken scheint mit notwendigerweise zum Untergang bestimmt zu sein; ob in allen Ländern oder in einzelnen und in welchen, ist nicht vorauszusehen. Man wird aber sagen müssen, dass das Schicksal ein verdientes war, denn vor sechs Jahren warnte Herr von Juraschek schon in seiner »Uebersicht des Welthandels« vor Ueberproduktion und auch sonst hat es ihnen an Warnungen nicht gefehlt. Ueber die Zuckerindustrie existiert eine ganze Litteratur. Dr. Paasche rühmte ihr am 14. Dezember im Reichstage nach, dass sie 400 000 Menschen beschäftige. Richtig! Aber fragt mich nur nicht wie? Der unterrichtete und zuverlässige Professor Knapp behauptet, sie habe die ländlichen Arbeiterverhältnisse desorganisiert, da sie die Saisonarbeit und die Sachsengängerei schuf. Graf Posadowsky lobt, dass sie die Landwirtschaft verbessere. Andere tadeln, dass sie die Landwirtschaft verführe, anstatt Getreide Rüben zu bauen, wodurch Hungersnot im Kriegsfalle entstehen könne. Wie dem auch sei, so scheint mir Graf Posadowsky im Namen der Regierung den Standpunkt zu vertreten, dass im Osten neue Fabriken entstehen sollen, wodurch das zum Export notwendig bestimmte Quantum von jetzt schon 1,2 bis 1,3 Millionen Tonnen Zucker noch zunehmen muss. Der Export soll erzwungen werden durch Erhöhung der Exportprämie. Das Geld dazu soll durch Erhöhung der Konsumsteuer aufgebracht werden. Also wird deutscher Zucker im Auslande unter seinen Wert, im Inlande über seinen Wert verkauft werden. Die Erhöhung der Konsumsteuer wird den Konsum pro Kopf in Deutschland vermindern. Dadurch wird das für den Export bestimmte Quantum Zucker abermals grösser. Um es abzusetzen und um die Ausländer, Oesterreicher, Franzosen, Russen, in London und New-York zu unterbieten, muss die Exportprämie weiter erhöht werden, ebenso die Konsumsteuer; das schränkt abermals den Konsum in Deutschland ein. . . . Mir scheint, wir stecken hier in der höheren Zwickmühle! Schliesslich kommen wir dazu, dem Ausland den Zucker zu schenken und ihn gleichzeitig in Deutschland so zu verteuern, dass ihn nur noch ganz reiche Leute bezahlen können. Und wenn uns nun das Ausland durch noch höhere Exportprämien überbietet! Was dann? Graf Posadowsky belehrt uns darüber leider nicht, ob die Regierung weiss, was sie dann thun will.

Aber wir möchten das ganz gerne wissen. Wir als Grosskonsumenten in Zucker haben das grösste Interesse daran, zu verhindern, dass wir in Deutschland deshalb den Zucker teurer bezahlen zu müssen, damit die überproduzierten Millionen Pfunde ins Ausland gehen können und dort niedriger im Preise stehen als bei uns. Es ist doch eine ganz verdrehte Erscheinung, dass der Nigger im Tropenlande deutsche Raffinade billiger isst, als hier im Lande der Rübenbauer.

In No. 4 auf Seite 66 steht das Folgende:

Wer bis über die Ohren im süssen Zucker steckt, dem rinnen bittere Thränen über die Wangen und sauer sind die Mienen die er zeigt, wenn man ihn fragt, wie's geht und wie's steht. Der ganze Markt ist verstimmt, keiner hat eine Freude an ihm; alle Neuigkeiten, die herankommen, tragen den schwarzen Stempel des Herrn Hiob.

In den letzten Wochen hat man allerlei hinausgetragen in die Winde; erst leise, dann lauterer wurde verkündet, die Kalamität in der Zuckerproduktion würde nun gehoben werden, denn alle Länder hätten so und so viel Rüben weniger gepflanzt. Bald würden die grossen Läger sich räumen, bald würde wieder die Nachfrage grösser sein als der Vorrat, und bald, dann würden wir wieder dahin kommen, dass die Zuckerfabriken den gewohnten anständigen Dividendensatz austeilen könnten. —

Aber es ist alles eitel! Anfangs hiess es, in Europa wären um mindestens 15 Prozent weniger Rüben angebaut als im vorigen Jahre. Dann kam die internationale Umfrage und aus dieser ging hervor, dass nur 12,74 Prozent weniger Rüben auf den Aeckern stehen als 1894; dazu kam das schöne Wetter. Die Rübenfelder anzuschauen ist eine wahre Freude — für den, der keine hat, aber gerne billigen Zucker isst! — Und wenn in vier Wochen noch einmal eine internationale Umfrage gehalten wird, und wenn die Rübenbauern an Eidesstatt ihre Angaben machen sollen, dann wollen wir abwarten, um wieviel dann der Minderanbau aufs neue sinkt. Man müsste unsere Landwirte und müsste die nicht kennen, die sich nun einmal auf den Rübenbau eingerichtet haben und rechnen können. Ja, schaffte man ihnen einen besseren Korn- oder Mehlpreis, dann würden sie das Rübenbauen wohl sein lassen; aber Roggen und Weizen bringen gar nichts mehr, Rüben bringen immer noch etwas, also wird das produziert, was immer noch besser ist als garnichts. —

In Handelskreisen durchschaut man diese Umfrageresultate nur zu leicht. Im Februar glaubte man überhaupt nicht an einen Minderanbau; schliesslich, weil man immer wieder mit Beweisen ankam, liess man es gelten, dass vielleicht in ganz Europa um zehn Prozent weniger Rüben in der Erde steckten. Aber man rechnet aus, dass diese zehn Prozent noch nicht imstande sein können, die Ueberproduktion verschwinden zu lassen oder wohl gar den Bedarf grösser erscheinen zu lassen, als es die Zuckervorräte sind.

In No. 13 auf Seite 312 heisst es wie folgt:

Ueber Zucker ist aus der letzten Woche wenig neues zu sagen. Der Preisgang war unregelmässig. Alle Blicke richten sich nach Kuba, alles fragt sich, ob's bald oder ob's erst nach langer Zeit Frieden giebt. Mehr als hunderttausend Mann werden binnen kurzer Zeit dort bereit stehen, den Aufstand niederzuwerfen.

Die deutschen Rübenbauer lachen sich ins Fäustchen und freuen sich über das herrliche Rübenwetter. Die Rüben stecken alle Fänge aus und saugen und saugen aus dem nassen Erdreich das Wasser hektoliterweise auf, das sich in Zuckersaft umwandelt und beim Abliefern der Rüben gehörig »ins Gewicht fällt«. Ist die mit Rüben bebaute Bodenfläche auch etwas kleiner als im Vorjahre, so hat man doch nach den bis heute vorliegenden Verarbeitungsresultaten schon die Aussicht auf eine nicht unerhebliche Mehrausbeute an Zucker gegen das vorige Jahr gewonnen. So macht eins das andere wett und die Freunde billigen Zuckers werden auch in dieser Kampagne ihre Rechnung finden.

Ob die Rübenbauern und die Zuckerfabriken sie auch finden werden, das ist weniger bestimmt in Aussicht zu stellen. Man kann gerne voraussagen, dass sie es nicht thun werden. Die Zuckerproduktion leidet unter der Ueberproduktion, oder wie wir es hier immer zu nennen pflegen, unter der Unterkonsumtion, d. h. wir bauen mehr Zucker als wir konsumkräftige Mäuler haben. Mäuler genug sind da, aber den Schleckermäulern fehlt das Geld; viele können sich auch kein Geld erringen, erarbeiten, weil keine Arbeit für ihre Hände aufzutreiben ist; viele können, trotzdem sie tagaus, tagein von morgens früh bis in die schwarze Nacht hinein schwer arbeiten, z. B. die Landwirte, nicht mehr Geld erringen, als sie zum Leben in den allernotwendigsten Dingen brauchen. Für entbehrliche Produkte — dazu rechnet der Landwirt nicht bloss den Zucker oder die Chocolade, nein neuerdings auch die eigene Butter, die er in die Stadt bringt, sie für 110—120 Pfg. pro Pfund verkauft und sich dafür billigere Margarine oder Fett einhandelt, haben Millionen deutsche Konsumenten kein Geld übrig!

So lange hierin durch vernünftige Reformen von oben herab kein Wandel geschaffen wird, so lange werden die Stände, die unser Volk mit den wichtigsten Nahrungsmitteln versorgen müssen, wohl ein Recht haben zu klagen, aber vergebens auf Hilfe warten. In der heutigen Unordnung kann ihnen niemand helfen, und alles was sich scheinbar Hilfe bringend einmal auf einige Wochen als Besserung ankündigt, das geht über kurz oder lang wieder verloren und das Ende ist nur noch schlimmer als der Anfang. Gesetzt, die Zuckerpreise besserten sich so, dass sowohl die Rübenbauer als die Zuckerfabriken, meinetwegen sogar die Aktionäre Grund hätten zufrieden zu sein und diese Besserung hielte bis zum Frühjahr an. Was wäre die Folge?

Wo nur irgend eine Rübe gepflanzt werden könnte auf deutschem Ackerland, da käme sie doch hin; Unser Brotkorn kauften wir dafür in Russland, Argentinien oder Indien, unsern Zucker aber, der wieder alle Speicherböden füllt, verschenken wir. Wie man an solchen Missständen dort oben, wo die von geheimen und nicht geheimen Räten umwimmelten Geschäftsführer ihren Platz haben, so ruhigen Blutes vorüber gehen kann, wie es bis heute geschieht, das ist manchem unverständlich. Wer kurzsichtig ist, muss Brillen tragen!

Wie lange noch wird's dauern, dann sind den deutschen Zuckerfabriken die ausländischen Abnehmer weggenommen. Ueberall wo Menschen höherer Kultur wohnen, werden Zuckerfabriken errichtet, und dass unsere deutsche Landwirtschaft, die mit hohen Lasten belegt ist, und die an Löhnen das zwei- und dreifache zahlen muss, was die Landwirte z. B. in Argentinien oder in Indien bezahlen, dass die nicht mit den argentinischen oder indischen Rübenbauern konkurrieren können, ist klar. Wir wissen das ja aus den Zahlen des Körnerbaues.

Die Produktionskosten z. B. für den Meterzentner Weizen sind

in Deutschland	17,00 Mark
in Nordamerika	12,40 »
in Argentinien	4,32 »

Wie bei solchen Differenzen von der deutschen Landwirtschaft verlangt werden kann, sie solle mit der argentinischen konkurrieren, das ist mir ein Rätsel.

Mit der internationalen Regelung der Zuckerprämienfrage ist's auch schon wieder essig: Die Franzosen wollen nicht mitmachen. Und da die französische Zuckerprämie erheblich höher ist, als die der anderen ausführenden Länder, so ist bei der Ausfuhr Frankreich mit seinen billigen Preisen obenan und die anderen Länder können sich ihren Exportzucker einkochen. Dagegen weiss man keinen andern Rat, als das Unterbieten, d. h. in diesem Falle, auch Deutschland und Oesterreich müssen die Prämien er-

höhen, damit sie Frankreich ins Mauseloch jagen können. Sollen aber die Prämien erhöht werden, — wer soll sie bezahlen? Dann wird auch die Fabrikat- bezw. Verbrauchssteuer erhöht werden müssen. Dann zahlen die deutschen Konsumenten so viel mehr für den Zucker, den sie verbrauchen, als die Neger ihn billiger bekommen. Und was dann mehr exportiert wird, wird hier zu Lande weniger konsumiert, weil der Zucker durch den höheren Preis nicht mehr jedem kleinen Mann zugänglich ist. Ist das nicht ein Disponieren wie in einem Tollhause? —

Seit bald 30 Jahren schlägt man sich mit der Regelung der internationalen Zuckerprämienfrage herum; schon 1863 und 1864 haben in London und in Paris Konferenzen deswegen stattgefunden. Heute ist man noch keinen Schritt weiter — aber auch kein Gramm vernünftiger. Das ist doch dieselbe Geschichte, als wenn ein Bauer sich mit seinem Nachbar vor dem Kuhstall stunden- und tagelang darum streitet, ob Nassfütterung oder Trockenfütterung das beste sei; weil sie sich nicht einigen können und den Kühen weder nasses noch trockenes Futter geben, verhungern beiden Bauern inzwischen die Kühe. — Sie streiten sich aber immer noch! —

Mit langen Zahlenreihen wollen wir heute unsere Leser verschonen; sie haben nur einen kleinen praktischen Wert, denn sie beruhen auf Schätzungen. Aber zu sehen, wie z. B. die Weltvorräte vor noch nicht langer Zeit aussahen, wird doch interessieren. Ende August waren vorhanden in den letzten vier Jahren:

	1895	1894	1893	1892
Tons	1 494 100	677 700	601 100	667 400

und es galten dafür die folgenden Preise:

1895	1894	1893	1892
9,50	12,30	14,50	14,10

Man sieht hieraus, dass Ende August 1895 fast dreimal soviel Zucker noch vorhanden war, als in den Jahren vorher, und der niedrigere Preis findet in den zu grossen Vorräten seine Erklärung. — G.

Diese Sätze werden überall wieder das Bild hervorrufen, das vor sechs bis sieben Jahren zu zeichnen war. Inzwischen ist der Krieg auf Kuba vergessen; an der Stelle von spanischen und amerikanischen Haubitzen findet man Zuckerfabriken über Zuckerfabriken, funkelnagelneu, über ganz Kuba verbreitet. Nun kontrolliert das amerikanische Kapital die kubanische Produktion und eine starke Bewegung ist in Amerika auf dem Plane, allen Zucker aus Kuba zollfrei nach Amerika gehen zu lassen. — Da addio deutscher Rohzucker- und deutscher Raffinadenexport! —

Näheres über diese neuen Bestrebungen entnehmen wir der „New-Yorker Handelszeitung" vom 30. November:

Zuckerzoll und Zuckerkartell.

Zucker steht in dieser Woche im Vordergrunde des allgemeinen Interesses, auf Grund einer Reihe von Vorkommnissen und Entwickelungen, welche in ihrem Ausgange den Welthandel in Zucker wesentlich beeinflussen dürften. So hat zu Anfang dieser Woche eine Delegation kubanischer Pflanzer und Exporteure Präsident Roosevelt in Washington ihre Wünsche bezüglich Förderung des Handelsverkehrs zwischen der Insel und den Vereinigten Staaten durch Regelung der gegenseitigen Zollverhältnisse und Abschluss eines Reziprozitäts-Vertrages unterbreitet. Und im Falle des Hauptproduktes der Insel, Rohrzucker, gehen die Wünsche der Kubaner auf völlige Aufhebung des diesseitigen Einfuhrzolles hinaus. Fast gleichzeitig trafen Kabelmeldungen ein, denen zufolge die Konferenz von Vertretern solcher Länder, welche ihren Zucker-Exporteuren eine Ausfuhrprämie zahlen, am 16. Dezember in Brüssel ihren Anfang nehmen werde. Und aus diesem Anlass wurde aus England gemeldet, es werde gelegentlich der Konferenz von britischer Seite der Versuch gemacht werden, dem den Weltmarkt demoralisierenden Kartell der deutschen Zucker-Raffineure ein Ende zu machen.

In der Frage der Zweckmässigkeit einer Aufhebung des diesseitigen Zolles auf kubanischen Zucker bestehen bekanntlich scharfe Meinungsverschiedenheiten zwischen den Rohzucker verarbeitenden Raffineuren und den Rübenzucker-Industriellen des Landes. Mit Rücksicht auf die neue Anregung der Frage haben sich hervorragende Repräsentanten der beiderseitigen Interessen einem Vertreter der ›New-Yorker Handels-Zeitung‹ gegenüber in interessanter Weise wie folgt geäussert. Mr. Gray von der die Interessen der Amedican Sugar Refining Co., des sogen. Zuckertrusts, vertretenden Makler-Firma Willet & Gray sagte: ›Der Total-Konsum der Vereinigten Staaten an Zucker betrug im letzten Jahre 2 219 847 Tonnen, und auf Grund der Durchschnittszunahme von 6,34 Prozent pro Jahr für die letzten 20 Jahre darf man den diesjährigen Konsum mit 2 360 585 Tonnen annehmen. Von dieser Gesamtmenge werden diesmal in runder Ziffer 1 000 000 Tonnen amerikanischen Bezugsquellen entstammen, und darf man rechnen, dass Louisiana 350 000, unsere Rübenzucker-Fabriken 150 000, Hawai 350 000 und Porto Rico 150 000 Tonnen produzieren werden. Somit sind wir zur Deckung des diesjährigen Bedarfes auf den Bezug von 1 360 585 Tonnen ausländischen Zuckers angewiesen, und während das amerikanische Produkt zollfrei ist, unterliegt der Import einem Zoll von $ 36 pro Tonne, sodass wir insgesamt in diesem Jahre $ 48 981 000 Zoll zahlen müssen. Der Preis allen in den Handel kommenden Zuckers wird jedoch durch den Zoll auf das Ausland-Produkt beeinflusst und um $ 36 pro Tonne erhöht, sodass wir thatsächlich $ 84 891 060 für unsern Jahresbedarf an Zucker mehr zahlen, als wenn derselbe ausschliesslich amerikanischen Bezugsquellen entstammte. Diese enorme Summe zahlen die Inland-Konsumenten, um der Regierung eine Einnahme aus der Zucker-Einfuhr von $ 49 000 000 zu sichern, deren sie bei ihrer gegenwärtigen glänzenden Finanzlage nicht benötigt. Würde die Einfuhr von kubanischem Zucker freigegeben und die Einfuhr aus anderen Ländern infolgedessen schliesslich unnötig, so könnte raffinierter Zucker um 2 cts. pro Pfund, den Betrag des Zolles, billiger verkauft werden und den Konsumenten fiele die Wohlthat einer Ersparnis von 85 Mill. Dollars pro Jahr zu.

›Die Petition der Kubaner sollte zweifellos bewilligt werden. Die Insel befindet sich unter Kontrolle der Vereinigten Staaten und es ist absurd, von ihrem Zuckerprodukt Zoll zu erheben, als entstamme dasselbe einem fremden Lande. Die Steuer von 2 cts. auf Zucker ist eine schwere Besteuerung eines notwendigen Lebensmittels aller Bevölkerungsklassen. Steuern, welche nicht nötig sind, um die Inland-Industrie zu fördern, sollten aufgehoben werden. Durch Beseitigung des Zolles auf kubanischen Rohzucker und Erhebung einer Zollrate von $^{1}/_{2}$ c pro Pfund auf raffinierten Zucker wäre die amerikanische Zucker-Industrie ausreichend geschützt. Die Konzessionen, welche wir Kuba gewähren, würden uns zweifellos in Form von Ordres für Maschinen, Ackerbaugeräte, Brotstoffe, Reis u. s. w. wieder zu Gute kommen. Die Beseitigung des Zolles auf kubanischen Rohzucker würde unseren Fabrikanten und Farmern

reichen Gewinn bringen und Fabrikanten von Zuckerwaren und Präserven, sowie unsere Früchteproduzenten würden aus dem billigeren Preise von Zucker bedeutenden Vorteil ziehen. Die Maassregel würde keine Inland-Industrie vernichten und doch allen amerikanischen Zucker-Interessen vollen Schutz gewähren.«

* * *

Gegenüber der Agitation des Zucker-Trusts zu Gunsten der Beseitigung des Zolles auf kubanischen Rohzucker lassen es die Rübenzucker-Interessenten des Landes ebenfalls nicht an Regsamkeit in Bekämpfung der Intentionen des Zucker-Trusts fehlen. Auf Veranlassung der American Beet Sugar Association haben sämtliche Handelskammern solcher Distrikte des Landes, in welchen Rübenzucker gebaut wird, Präsident Roosevelt gleichlautende Petitionen mit dem dringenden Ersuchen übersandt, seinen Einfluss gegen eine Aenderung des Zucker-Tarifes auszuüben. Es wird darauf hingewiesen, dass die Rübenzucker-Industrie des Schutzzolles noch mindestens zehn Jahr bedürfe; dass sie frühere Wüsteneien urbar gemacht habe, auf Grund des Vertrauens auf Andauer der derzeitigen Tarif-Verhältnisse; dass schon gegenwärtig die Industrie, infolge zollfreier Einfuhr von Zucker aus nahegelegenen tropischen Ländern, nur noch auf das Territorium der Inland-Staaten angewiesen sei und die Freigabe der Zucker-Einfuhr aus Kuba ihren Ruin bedeuten würde.

In diesem Sinne hat sich auch der soeben aus Washington zurückgekehrte Präsident der American Beet Sugar Co. und gleichzeitig der American Beet Sugar Ass., Henry T. Oxnard, einem Vertreter der »New-Yorker Handels-Zeitung« gegenüber geäussert, indem er sagte: »Die heimischen Rübenzucker-Industriellen sind absolut gegen eine Aenderung des Tarifs für Rohzucker aus irgend einem Lande, und sie werden mit aller ihnen zur Verfügung stehenden Macht einer etwaigen Freigabe der Einfuhr von kubanischem Rohzucker oder selbst einer Reduktion des Zolles dafür entgegenwirken. Eine solche Maassregel läge ausschliesslich im Interesse des Zuckertrusts, ferner von hiesigen Unternehmern, welche Geld in der kubanischen Zuckerindustrie anlegen, sowie der kubanischen Pflanzer. Wir brauchen den derzeitigen Schutzzoll zur Ausgleichung der hiesigen und der Arbeits-Bedingungen in anderen Produktions-Ländern, sowie zur Entwickelung unserer jungen Industrie noch mindestens für zehn Jahre.

»Die Behauptung des Zucker-Trusts, dem amerikanischen Volke würden aus der Freigabe der Zucker-Einfuhr grosse Vorteile zu Teil werden, sind auf Täuschung berechnet. Den Beweis dafür liefert die Thatsache, dass den Konsumenten von der zollfreien Zucker-Einfuhr aus Hawai niemals ein Vorteil erwachsen ist, sondern die Profite ausschliesslich in die Taschen der Pflanzer und der Zucker-Raffineure der Pacific-Küste geflossen sind. Daher würde eine Aenderung des Zucker-Tarifs nur zur Folge haben, dass erstens die Inland-Produktion entmutigt und in zweiter Linie die der Bundeskasse aus der Zucker-Einfuhr erwachsende Einnahme fernerhin dem Zucker-Trust und den kubanischen Pflanzern zufliessen würde. Es handelt sich in der Frage darum, ob unsere Industrie sich auch ferner eines notwendigen Schutzes erfreuen, oder ob sie der Habsucht des Zucker-Trusts überantwortet werden soll.«

* * *

Nicht minderes Interesse, wie die obige Frage erregen z. Zt. Londoner Meldungen, denen zufolge britische Zucker-Interessenten beabsichtigen, auf der bevorstehenden Brüsseler Konferenz dem deutschen Zuckerkartell scharfe Opposition zu machen. Es wird behauptet, das Kartell der deutschen Zucker-Raffineure trage die Hauptschuld an der Demoralisation des Weltmarktes in Zucker, indem die denselben von der Regierung gewährte Exportprämie sie in die Lage setze, unverhältnismässig hohe Rübenpreise zu zahlen. Dadurch werde die Rübenkultur derart angeregt, dass weit über Bedarf Zucker produziert werde. Diese Ansicht wird übrigens auch von hiesigen Zucker-Interessenten geteilt und hat sich ein Repräsentant der Firma Rob. Crooks & Co. unserem Vertreter gegenüber wie folgt geäussert:

»Dass die europäische und besonders die deutsche übermässige Rübenzucker-Produktion an der Demoralisation des Marktes Schuld trägt, unterliegt keinem Zweifel. Für dieses Jahr wird Europas Rübenzucker-Produktion auf 6 430 000 Tonnen veranschlagt, gegen 6 068 994 Tonnen in 1900, 5 518 048 Tonnen in 1899 und 4 982 101 Tonnen in 1898. Diesseits ist das Interesse an der in diesen Ziffern sich widerspiegelnden Ueberproduktion insoweit ein geringeres, als deutscher Zucker für den hiesigen Markt nicht mehr der frühere wichtige Faktor sein wird, sofern der Kongress die Einfuhr von kubanischem Rohzucker freigiebt. Kuba, Porto Rico und Hawai können zusammen genügend Zucker produzieren, um den gesamten Inland-Bedarf zu decken«.

Mr. Albert Post von der National Sugar Refining Co. sagte: »Das durch liberale Exportprämien seitens der Regierung unterstützte Kartell der deutschen Zucker-Raffineure hat zweifellos zu der Demoralisation des Marktes beigetragen. In den Märkten aller Länder ist Zucker auf das bisher niedrigste Preisniveau herabgedrückt worden, und sofern die Produktion nicht beschränkt wird, dürfte die Depression weiter andauern. Für dieses Jahr darf man auf ein den Konsumbedarf um etwa 1 000 000 Tonnen übersteigendes Angebot rechnen. Das deutsche Kartell ermutigt die Rübenkultur durch hohe Preise und die Zuckergewinnung hat dementsprechend zugenommen. Der deutsche Konsument zahlt für Zucker dreimal so viel, wie der britische Konsument für aus Deutschland importierten Zucker zahlt. Bei dem hohen Preise und der schlechten geschäftlichen Lage in Deutschland ist der Zuckerkonsum daselbst ein äusserst geringer; wird doch hier pro Kopf der Bevölkerung durchschnittlich sechsmal mehr Zucker verbraucht. Die Konsumenten zahlen thatsächlich die den Raffineuren von der Regierung gewährte Prämie.

»Hier unterliegt das Produkt der durch Export-Prämien unterstützten ausländischen Zucker-Industrie Ausgleichzöllen. In England geschieht das nicht, daher die starke dortige Zuckereinfuhr aus Deutschland und die Klagen der britischen Raffineure über die deutsche Konkurrenz.«

Ferner ist von Interesse, was die „Magdeburger Zuckerzeitung", das Zentralblatt für die Zuckerindustrie in der vorigen Nummer schreibt:

In dem Hexenkessel der Zuckerpolitik brodelt es wieder einmal ganz gewaltig. Der Zuckermarkt hat eine Gestaltung angenommen, wie sie ungünstiger kaum jemals dagewesen ist, und das Verlangen und das Sinnen nach Abhilfe wird immer intensiver. Die vorausschauenden Wirtschaftspolitiker haben das längst vorausgesehen und vorausgesagt. Die einerseits zur Ueberproduktion anstachelnden, andererseits den heimischen Konsum durch die Verteuerung hemmenden Ausfuhrprämien, in deren fortgesetzter Steigerung die kontinentalen Staaten einen ebenso regen wie bedauerlichen Wetteifer gezeigt haben und speziell auch unser Zuckersteuergesetz mit seinen unglückseligen, zur Ueberproduktion reizenden Kontingentierungs-Bestimmungen mussten schliesslich zu diesem Resultate führen. Dass die Klemme nicht schon früher eingetreten ist, verdankt unsere Zuckerindustrie — des einen Eule ist des anderen Nachtigall — lediglich

den kubanischen Wirren. Nachdem diese beendet waren, und noch dazu mit diesem Ausgange, welcher der Insel amerikanisches Kapital und amerikanischen Unternehmungsgeist zuführen musste, da konnte es wohl jedem, der sehen wollte, klar sein, dass damit ein Wendepunkt eingetreten war, und zwar eine Wendung von einer solchen Bedeutung, dass sie nicht ungestraft ignoriert werden durfte. In Erkenntnis dieser Sachlage ist an dieser Stelle oft genug der Mahnruf laut geworden: Gedenket der Zukunft und beuget vor! — aber es half nichts. Jene Politiker, die nur darauf sehen, wie sie im Momente Vorteile einstreichen können, ohne darauf zu achten, ob sie damit nicht den Grund zu einem künftigen Ruin legen, behielten die Oberhand. Während es geradezu im Lebensinteresse unserer Zuckerindustrie lag, in der Voraussicht der Schwierigkeiten, die sich in naher Zukunft auf dem Weltmarkte breit machen mussten, unsern inländischen Konsum so pfleglich zu behandeln, als nur irgend angängig, ist alles gethan worden, um die Entwickelung des inländischen Konsums hintanzuhalten. Oft ist an dieser Stelle darauf aufmerksam gemacht worden, und stets wurde hinzugefügt, dass auf diesem Wege sofort vorgegangen werden müsse, denn wenn erst die Not auf den Nägeln brenne, dann sei es zu spät. Nun, jetzt brennt die Not auf den Nägeln und es ist immer noch nichts geschehen!

Jetzt wird von allen Seiten nach Abhilfe gerufen. Aber selbstverständlich muss auch jetzt etwas geschehen, das sehen auch jene Augenblickspolitiker ein, welche die Industrie in die Kalamität hineingebracht haben oder wenigstens den Versuch verhindert haben, die Kalamität abzuwenden. Zunächst wird, und das ist ja auch das Nächstliegende, an eine Verringerung der nächstjährigen Anbaufläche gedacht. Eine solche Verringerung erweist sich als unbedingt notwendig, wenn sie auch der Landwirtschaft nicht gerade erfreulich sein kann. Aber wird sie zu erreichen sein? Das ist noch sehr die Frage. Das deutsche Zuckersyndikat hat sich ja allerdings in diesem Sinne ausgesprochen, und seine österreichisch-ungarische Schwester hat sich dem angeschlossen. Wenn es sich aber nachher um die praktische Durchführung handelt, werden die Leiter der Vereine die Erfahrung machen, dass sie mit unüberwindlichen Schwierigkeiten zu kämpfen haben. Immerhin besteht die Hoffnung, dass die ungünstigen Marktverhältnisse von selbst schon auf eine gewisse Einschränkung hinarbeiten werden. Diese Einschränkung wird aber sicherlich nicht so gross sein, dass sie die Kalamität wird beheben können, denn auf der anderen Seite ist als absolut sicher damit zu rechnen, dass in der nächsten Kampagne die Produktion Kubas wieder eine sehr bedeutende Zunahme aufweisen wird, eine viel grössere Zunahme, als sie durch eine Einschränkung auf dem europäischen Kontinent ausgeglichen werden könnte. Ein etwas aussichtsvolleres Mittel wäre wohl, wenn die Landwirtschaft in grösserem Umfange zur Melassefütterung übergehen könnte und dadurch den Entzuckerungsanstalten das Rohmaterial entzöge. Die Melasse-Entzuckerung hat seit einiger Zeit einen grossen Aufschwung genommen. Von 1 300 000 Zentnern im Jahre 1894 ist sie auf 2 415 000 Zentner im Jahre 1900 gestiegen, hat sich also bis jetzt fast verdoppelt. Auf diesem Gebiete könnte also manches zur Einschränkung der Zucker-Erzeugung geschehen und dem Markte dadurch Erleichterung verschafft werden.

Aber das kann selbstverständlich alles noch nicht genügen. Von den Vätern des Kartells wird jetzt eine auf der Grundlage des letzteren aufgebaute Verkauf-Vereinigung — eine Art Ueber-Kartell vorgeschlagen. An sich ist der Gedanke ganz beachtenswert und wir werden auf diese Bestrebungen noch an dieser Stelle zurückkommen. Das Betrübende ist nur, dass diese Herren den gewaltigen Fehler nicht einsehen können, der mit dem Börsengesetz gemacht worden ist. Das Börsengesetz hat unseren Zuckermarkt geradezu verödet und es ist nicht zuviel gesagt, wenn man befürchtet, dass seine Existenz gefährdet erscheint. Erfreulicherweise beginnt denn auch in den Kreisen der Zuckerindustrie allmählich die Ansicht sich Bahn zu brechen, dass damit ihren Interessen nicht gedient ist und dass sie eines aufnahmefähigen Terminmarktes nicht entbehren können. Wenn die Bestrebungen auf Abänderung des Börsengesetzes von Erfolg sein sollten, so würde dadurch zweifellos auch etwas zur Milderung der Krisis beigetragen werden.

Ein weiteres Mittel wäre die Erschliessung weiterer Absatzgebiete im Auslande. Nun, in dieser Hinsicht lässt sich ein irgendwie nennenswerter Erfolg wohl kaum erwarten. Weit eher besteht Anlass, das Gegenteil zu befürchten. Den amerikanischen Markt werden wir in absehbarer Zeit ganz verlieren; der Absatz im Orient wird sich mit der Zeit auch schwieriger gestalten, und auf dem englischen Markte wird sich schliesslich die ganze internationale Konkurrenz dermaassen konzentrieren, dass zwischen den Produzenten dort ein Kampf um Leben und Tod entbrennen wird.

Es bleibt also unser inländischer Verbrauch, welcher mit allen Mitteln gefördert werden muss, und in welchem allein die eigentliche Zukunft unserer Zuckerindustrie liegen kann. Das mächtigste Förderungsmittel unseres Verbrauches ist aber unzweifelhaft die Verbilligung und damit stehen wir wieder mitten in der Prämienfrage! Auch hier stellen sich unsere Augenblicks-Politiker dem wahren Interesse der Zuckerindustrie entgegen. Während sie sich bisher wenigstens mit der Abschaffung der Prämien einverstanden erklärten, wenn alle direkten oder indirekten Prämien aufgehoben würden, geben sie jetzt bereits das Feldgeschrei aus, dass an den Prämien überhaupt nicht gerüttelt werden dürfe. Nun, jetzt scheint es aber doch Ernst zu werden, und die Regierungen scheinen endlich durch die Macht der Verhältnisse gezwungen zu werden, sich von jenen Ratgebern frei zu machen. Nachdem der Wiederzusammentritt der Brüsseler Prämienkonferenz vielmals angekündigt und leider ebenso oft widerrufen worden ist, nachdem erst vor einigen Tagen die Notiz durch die Presse ging, dass die Konferenz auf das nächste Jahr verschoben sei, kommt jetzt die überraschende Kunde, dass die Delegierten der beteiligten Mächte bereits im Dezember in Brüssel zusammentreten werden, um noch einmal den Versuch zu machen, die Prämienfrage auf internationalem Wege zu lösen. Alle in Betracht kommenden europäischen Mächte, also auch Russland, sollen zu der Konferenz eingeladen werden und sollen auch bereits die Annahme der Einladung in sichere Aussicht gestellt haben. Dass die Aussichten der Konferenz diesmal ungleich günstigere sind als früher, und zwar wesentlich infolge des veränderten Verhaltens Frankreichs, ist ja vielfach erörtert und genugsam bekannt. Wir begrüssen den Zusammentritt der Konferenz aufrichtig und hoffen, dass sie von Erfolg sein möge. Denn das Prämiensystem trägt unzweifelhaft die Hauptschuld an der verzweiflungsvollen Lage unserer Industrie, und nur mit der Beseitigung dieses Systems ist eine nachhaltige Besserung der Lage zu erhoffen.

Nicht ohne Schuld ist der Zucker an einer Eingabe, die der „Zentralverband deutscher Kaufleute und Gewerbetreibender“ am 5. Oktober an den Bundesrat gerichtet hat. Es wird darin gefordert, dass den wirtschaftlichen Verbindungen, die durch Ver-

abredung jede Konkurrenz ausschalten und die Preise festsetzen, u. a. die Pflicht auferlegt wird, ihre Statuten und Geschäftsresultate zu veröffentlichen. — Das ist eine Forderung, die durchaus unterstützt werden muss.

Die Eingabe hat den folgenden Wortlaut, den wir der No. 96 der „Kolonialwaren-Zeitung“ entnehmen:

Leipzig, den 5. Dezember 1901.

An den Hohen Bundesrat, Berlin.

Sachbetreff:
Gesetzliche Maassnahmen
gegen Uebergriffe im
Kartell- und Ringwesen.

Der gehorsamst unterzeichnete Verband bittet einen Hohen Bundesrat und die verbündeten Hohen Regierungen, dem Reichstage recht bald einen Gesetzentwurf vorzulegen,

der wirtschaftlichen Vereinigungen monopolistischen Charakters — Kartellen, Syndikaten, Ringen, Trusts — gleichviel ob es sich um Preisvereinbarungen, Gebietskartellierungen, Produktionskartellierungen, Gewinn- und Vertriebskartellierungen u. s. w. handelt, die Verpflichtung auferlegt, sich in ein Kartellregister eintragen und ihre Statuten behördlich genehmigen zu lassen, auch halbjährlich ihre Betriebsresultate, den Stand des Bilanz- wie des Gewinn- und Verlust-Kontos öffentlich — mindestens durch den Reichsanzeiger bekannt zu geben.

Unsere Bitte begründen wir in folgendem:

Die Mitglieder des unterzeichneten Verbandes, die, in der Zahl von zirka 16000 über ganz Deutschland verbreitet, in der Hauptsache dem Stande des Kleinhandels und Kleingewerbes angehören, haben in den letzten Jahren den verderblichen Einfluss monopolistisch gerichteter Vereinigungen — wir heben nur die Zentrale für Spiritusverwertung und das Zucker-Kartell hervor — so schwer empfunden, dass an den Vorstand Notschrei auf Notschrei und die dringende Bitte ergangen ist, auf dem Wege der Gesetzgebung Hilfe gegen die wirtschaftliche Vergewaltigung zu erstreben. Wie wir einerseits die Nützlichkeit und Zweckmässigkeit von Kartellen anerkennen, wenn es sich darum handelt, bei sinkenden Konjunkturen eine übergrosse Produktion vor panikartigem Preissturz zu bewahren, durch planmässige Einschränkung der Betriebe die Produktion wieder dem Konsum anzupassen, wilde Preisschleuderei zu unterdrücken und zwischen Herstellungskosten und Verkaufspreisen ein gesundes Verhältnis wieder herzustellen, — so müssen wir andererseits einen wirksamen Schutz dagegen fordern, dass die kartellierten Kreise ihre Machtstellung dazu benutzen, dem deutschen Konsum ihre Waren oder Produkte zu unverhältnismässig hohen Preisen aufzuzwingen, oder dem Zwischen- und Kleinhandel den Preis und den Nutzen zu diktieren, den er beim Verkauf jener Waren oder Produkte einhalten soll. Eine gesunde Preisbildung ist nur möglich, wenn sie auf Grund von Angebot und Nachfrage entsteht; sie ist aber völlig ausgeschlossen, wenn durch Kartelle oder Ringe die Preise willkürlich höher oder niedriger gesetzt werden, je nachdem es den Kartellleuten darauf ankommt, abnorme Verdienste einzuheimsen oder unliebsame Konkurrenten zu erdrücken.

Welchen ungeheuren Umfang das Kartellwesen in Deutschland bereits angenommen hat, ist bekannt.

Nach einer Darstellung, die Herr Privatdozent Dr. A. Weber in Charlottenburg kürzlich in einem Vortrage gegeben hat, haben sich in Deutschland seit Anfang der 80er Jahre, wo das erste Kalikartell entstand, die Kartelle rapide vermehrt; 1885 hatte Deutschland bereits 80 Kartelle, in den Jahren von 1887 bis 1890 stieg die Zahl auf 210, vermehrte sich in der Zeit des geschäftlichen Niedergangs bis 1892 nur um weitere 50, während dann der geschäftliche Aufschwung nach 1895 bis 1897 die Zahl der Kartelle auf 350 erhöhte. Heute soll es deren mehr als 400 in Deutschland geben. Nicht alle Kartelle sind von langer Dauer, vielmehr tragen manche von ihnen auf Grund ihrer anstössigen Tendenz schon von Anfang an den Ruin zu ihrer Wiederauflösung in sich; immer aber wirken solche Vereinigungen während der Zeit ihres Bestehens schädlich auf den Konsum, wie auf die geschäftlichen Kreise, denen sie ihre Bedingungen aufzwingen. Handelt es sich um industrielle Kartelle, die ganze Kategorien von Fabrikaten, oder vielgestaltige, der Individualität hunderttausender von Verbrauchern im Geschmack Rechnung tragender Artikel umfassen, so sind die Kartellbedingungen meist nicht auf die Dauer einzuhalten, und es kommt von selbst zur Sprengung des Kartells. So haben wir erst vor kurzem die Auflösung des Zündhölzer-Kartells, der Linoleum-Konvention und anderer gesehen. Umfasst das Kartell dagegen nur einen oder wenige Produktionsartikel — wie Zucker oder Spiritus — und ist die Zahl der Produzenten nur gering, steht ihnen, ausserdem, grösseres Kapital oder grösserer Kredit zur Seite, so vermag eine solche Vereinigung dem gesamten Konsum in Deutschland seine Preise aufzuzwingen und den gesamten distributiven Handel in ein abhängiges Verhältnis zu bringen.

Solche Verhältnisse sind ungesund, verwerflich, und sie verstossen auch gegen das Staatsinteresse.

Den Staatsinteressen läuft es z. B. zuwider, wenn die deutsche Zuckerindustrie den Inlandskonsum von Zucker mit willkürlichen Preiserhöhungen belastet, während sie das Ausland, wiederum auf Kosten des Inlands — in Gestalt hoher Zuckerprämien — zu Schleuderpreisen versorgt. Dass dies, und in welchem Grade der Fall ist, bedarf keiner näheren Erörterung, ist vielmehr in den öffentlichen Blättern ausführlich behandelt worden.

Für die Kleinhandelskreise hat aber die Monopolisierung des Zuckermarktes den schweren Nachteil, dass sie ohne jeden natürlichen Anhalt plötzlichen, willkürlichen Schwankungen des Zuckerpreises gegenüberstehen, denen sie im Kleinverkauf nicht in gleicher Weise folgen können. Steigen die Preise plötzlich, so kann der einzelne, der teurer kaufen muss, den Aufschlag nicht mitmachen, weil die Konkurrenz, die noch billigen Vorrat hat, den Konsum an dem Vorteil des billigen Einkaufes teilnehmen lässt; fallen die Preise plötzlich, so muss jeder, der noch teure Ware hat, den neuen billigen Preis halten, weil einzelne, die ohne Vorrat waren und den neuen Preis benutzen konnten, sofort mit der Ware zu schleudern beginnen.

Alle diese Missstände werden vermieden, wenn sich die Preisbildung durch Angebot und Nachfrage vollzieht. Eine fast noch schlimmere Vergewaltigung des Kleinhandels hat die Zentrale für Spiritusverwertung, der sogenannte Spiritusring, in Szene gesetzt; der Ring hat den Kleinhändlern einfach vorgeschrieben, zu welchem Nutzen sie den Brennspiritus verkaufen sollen, und er hat diesen Nutzen so bemessen, dass er sich — unter Berücksichtigung aller Unkosten und des besonderen Verlustes an dem, sehr schnell der Verflüchtigung ausgesetzten Artikel — zu Verlust gestaltete.

Die wohlklingenden Versicherungen der Zentrale für Spiritusverwertung, dass es ihr lediglich darum zu thun sei, den Konsum in Spiritus zu heben und die Konsumenten billig zu versorgen, haben sich als unzutreffend erwiesen, denn die Zentrale hat vor allem das Bestreben gezeigt, den Spirituspreis nach oben zu regulieren, sie hat in kurzer Zeit die Preise für

Feinsprit von 107 auf 125 Mk. geschraubt, sie hat — ohne Rücksicht eben auf die Konsumenten — den Kleinhändlern, die sich ihrer Diktatur nicht fügen wollten, höhere Preise abgenommen als denjenigen, die sich von ihr die Hände binden liessen, und sie ist erst wieder mit den Preisen zurückgegangen, als ringfreie Spiritusfabriken sich ihr im Wettbewerb stark fühlbar machten, und die enormen unverkauften Spiritusvorräte den Ring zwangen, Räumungsverkäufe vorzunehmen. Sie soll weiter ins Ausland (Triest) Spiritus zu Schleuderpreisen (14¹/₂ Kr. österr.) weggegeben haben, während sie in Deutschland den Preis im Grosshandel auf 20 Mk. normierte.

Diese Zustände bedeuten eine förmliche Anarchie auf dem Spiritus-Markte, die nur auf gesetzlichem Wege für die Dauer zu beseitigen geht.

Als Beispiel anstössigen Geschäftsgebahrens möchten wir ferner dasjenige der Linoleum-Konvention anführen. Die acht deutschen Linoleumfabriken hatten sich auf kurze Zeit in dieser Vereinigung zusammengethan, wobei sie die ihnen angebotene Mitarbeit ihrer Abnehmer, des Zwischenhandels, in verletzender Weise ablehnten. Da es den Fabriken zugleich gelang, die Einfuhr von Linoleum aus dem Auslande fern zu halten, blieb den Händlern nichts weiter übrig, als zu den von den Fabriken einseitig festgesetzten höheren Preisen und erdrückenden Bedingungen zu kaufen. Nachdem dies geschehen war, haben die Fabriken die Vereinbarung über Nacht wieder aufgelöst, wodurch natürlich die Läger der Händler stark entwertet worden sind.

Von einem Kartellgesetze, das den Vereinigungen dieser Art eine strenge Kontrolle auferlegt, erwarten wir zunächst eine starke moralische Wirkung, dann aber auch eine veränderte Auffassung unserer Judikatur, bei Fällen, wo gegen Nötigungsversuche aus Ringkreisen, oder gegen unlautere Beeinflussung der Nahrungs- und Bedürfnismittelpreise Klage aus Interessentenkreisen erhoben wird.

Zum Schluss gestatten wir uns noch, dem Wunsche Ausdruck zu geben, dass zur eventuellen Bildung einer Kommission für die Vorberatungen zu einem Kartellgesetz doch auch die Kreise des organisierten Kleinhandels, zu dem der unterzeichnete Verband zählt, mit hinzugezogen werden möchten, damit der Kleinhandel in der so wichtigen Frage nicht ohne sachverständige Vertretung bleibe.

Eines Hohen Bundesrates

gehorsamster

Zentralverband
deutscher Kaufleute und Gewerbetreibender
Hugo Geest, Präsident.

Ausbeute- und Rentabilitäts-berechnung einer Rübenzucker-fabrik.

Von einem Fachmanne ausgearbeitet, geben wir hiermit eine Ausbeute- und Rentabilitätsberechnung einer Rübenzuckerfabrik.

In der Zuckerfrage ist, da sie eine Lebensfrage für die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation ist, der Stein nun einmal ins Rollen gekommen und wenn wir das richtige Gefühl haben, dann sehen wir die Zeit kommen, in der die Errichtung neuer Chocoladen- und neuer Bonbonfabriken nicht davon abhängt, dass 10, 20 oder 100 000 Mk. vorhanden sind und der Gründer sich als Reisender einen gewissen Kreis von Kunden gesichert hat, sondern vielmehr oder absolut davon, ob er Zucker sich zu den Preisen verschaffen kann, die bei der Selbstfabrikation aus Rüben entstehen.

Mag das heutige Kartell bestehen bleiben, oder mag es fallen oder sich verändern, niemals werden die Zuckerpreise des Handels niedriger sein können, als die Zuckerpreise der Selbsterzeugung. Mit anderen Worten: Fällt eines Tages das Kartell zusammen, so wird der zuckerkaufende Konsument, der auf den Bezug aus der Handelsinstanz angewiesen ist, doch niemals so billig Zucker kaufen können, als seine Erzeugungskosten ausmachen Darum ist es sogar möglich, dass die Selbstfabrikation von Zucker allein imstande ist, die Schleuderfabrikation in ordinären Fabrikaten und Eintagsgründungen kleiner Handarbeiter unmöglich zu machen. Müssen diese den Zucker zu Handelspreisen kaufen, während die solide vorwärtsstrebenden Fabrikanten ihren selbsterzeugten Zucker haben, so wird so manchem die Lust nicht erst kommen, auf der Grundlage von billigen Preisen eine neue Fabrik zu errichten.

So wird aus dem Uebel, als welches das Kartell allen erschienen ist, vielleicht binnen ein oder zwei Jahren die beste Gesundheit!

Ausbeute- und Rentabilitätsberechnung einer Rübenzuckerfabrik, welche pro Tag 12 000 Ztr. und pro Kampagne 600 000 Ztr. Rübe auf Rohzucker oder weisse Ware verarbeiten soll. — Angenommen ist in beiden Fällen 13 % Zucker in der Rübe und 1 % Gesamtverlust bis zur Melasse,

Zunächst ist festzustellen, welche Ausbeuten bei beiden Fabrikationsweisen bis zur Melasse gewonnen werden, wobei selbstverständlich der chemisch reine Zucker von 600 000 Ztr. Rübe à 12 % mit rund 72 000 Ztr. bei beiden Fabrikationsweisen in den gewonnenen Produkten vorhanden sein muss. Man gewinnt also:

A. Bei Rohzuckerarbeit

		chem. r. Zucker
10,7 % (höchstens) Rohz. I. Produkt	64200 Ztr. v. 95 Pol.	60990 Ztr.
1,0 % Rohzucker II. u. III. Produkt	6000 Ztr. v. 92 Pol.	5520 »
2,0 % Melasse	12000 » » 48 »	5760 »
	zusammen	72270 Ztr.

B. Bei Weissarbeit nach Patent Drost

		chem. r. Zucker
9,4% (mindestens) weisse Ware	56400 Ztr. v. 100 Pol.	56400 Ztr.
1,3% Nachprodukt	7800 » » 92 »	7176 »
3,0% Melasse	18000 » » 48 »	8640 »
	zusammen	72216 Ztr.

Rentabilitätsberechnung.

I. Rohzuckerarbeit

(bei Bezahlung von 90 Pfg. für den Zentner Rüben und Annahme ungefährer heutiger Durchschnittspreise der fertigen Produkte pro neue Kampagne unter Berücksichtigung des Kartellgewinnes)

	M.	M.	M.
64200 Ztr. I. Prod.	à 11.—	706200	
6000 » II. »	» 8.50	51000	
12000 » Melasse	» 2.75	33000	790200
dagegen:			
600000 Ztr. Rübe	à 0.90	540000	
Betriebskosten pr. Ztr. Rübe	» 0.26	156000	
Abschreibungen auf Anlage 1200000	à 5%	60000	
Zinsen für Betriebskapital		18000	
sonstige Sicherstellung		4000	778000
	Reingewinn	M.	12200

II. Weissarbeit nach Patent Drost.

(bei Bezahlung von 90 Pfg. für den Zentner Rübe und Annahme ungefährer Durchschnittspreise, wie dieselben vor dem Inkrafttreten des Zuckerkartells im freien Markte bezahlt wurden)

	M.	M.	M.
56400 Ztr. weisse Ware (Kristalle, Gries u. Puder)	à 13.75	775500	
7800 Ztr II. Prod.	à 8.50	66300	
18000 » Melasse	» 2.75	49500	891300
dagegen:			
600000 Ztr. Rübe	à 0.90	540000	
Betriebskosten pr. Ztr. Rübe	» 0 30	180000	
Abschreibungen auf Anlage 1300000	à 5%	65000	
Zinsen für Betriebskapital		18000	
sonstige Sicherstellung		4000	807000
		M.	84300
einmalige Patentprämie auf 600000 Ztr. Rübe à 5 Pfg. M. 30000 oder — wenn verteilt auf 5 Jahre — pro anno			6000
	Reingewinn	M.	78300

III. Weissarbeit nach Patent Drost.

(bei Einwurf des gesamten Nachproduktes und unter Berücksichtigung der jetzigen Kartellpreise)

	M.	M.	M.
56400 Ztr. weisse Ware (Kristalle, Gries u. Puder)	à 17.—	958800	
Uebertrag		958800	
7800 Ztr. Nachprodukte ergeben à 75% Ausbeute rund: 5800 Ztr. weisse Ware	à 17.—	98600	
20000 Ztr. Melasse	» 2.75	55000	1112400
dagegen 600000 Ztr. Rübe, Betriebskosten, Abschreibungen auf Anlage, Zinsen für Betriebskapital, sonstige Sicherstellung wie vorstehend			807000
			305400
Patentprämie wie vorstehend			6000
	Reingewinn	M.	299400

Bei Verarbeitung von einer Million Zentner Rübe werden folgende Produkte gewonnen:

A Bei Rohzuckerarbeit

10,7%	I Produkt	107000 Ztr.	Rohzucker I. Produkt
1,0%	II. u. III. Prod.	10000 »	Nachprod.
2,0%	Melasse	20000 »	Melasse.

B. Bei Weisszuckerarbeit nach Patent Drost.

9,4%	I. Produkt	94000 Ztr.	weisse Ware
1,3%	Nachprodukt	13000 »	Rohzucker-Nachprodukt
3,0%	Melasse	30000 »	Melasse.

Rentabilitätsberechnung

I. Rohzuckerarbeit

	M.	M.	M.
107000 Ztr. I. Prod.	à 11.—	1177000	
10000 » II. und III. Produkt	» 8.50	85000	
20000 » Melasse	» 2.75	55000	1317000
dagegen:			
1000000 Ztr. Rübe	à 0.90	900000	
Betriebskosten pro Ztr. Rübe	» 0.24	240000	
Abschreibungen 1200000 à 5%		60000	
Zinsen auf 400000 M. — Betriebskapital à 6%		24000	
sonstige Sicherstellung		8000	1232000
	Reingewinn	M.	85000

II. Weissarbeit

(vor Inkrafttreten des Kartells)

	M.	M.	M.
94000 Ztr. weisse Ware	à 13.75	1292500	
13000 » II. und III. Produkt	à 8.50	110500	
30000 Ztr. Melasse	» 2.75	82500	1485500
dagegen:			
1000000 Ztr. Rübe	à 0.90	900000	
Betriebskosten pro Ztr. Rübe	à 0.27	270000	

	M.	M.
Uebertrag	1170000	1485500
Abschreibungen wie vorsteh.	65000	
Zinsen wie vorstehend	24000	
Sicherstellungen wie vorsteh.	8000	1267000
		218500
einmalige Patentprämie a. 1000000 Ztr. Rübe à 5 Pfg. M. 50000, oder — wenn verteilt auf 5 Jahre — pro anno		10000
	Reingewinn M.	208500

III. Weissarbeit
(nach Inkrafttreten des Kartells)

		M.	M.	M.
94000 Ztr. weisse Ware (Kristalle, Gries u. Puder	à 17.—	1598000		
13000 Ztr. Nachprodukte ergeben à 75% Ausbeute rund: 9700 Ztr. weisse Ware	à 17.—	164900		
33300 Ztr. Melasse	» 2.75	91575		1854475

dagegen:

1000000 Ztr. Rübe, Betriebskosten Abschreibungen, Zinsen, Sicherstellungen wie vorstehend	1267000
Gewinn	587475
Patentprämie wie vorstehend	10000
	577475
Oder bei Bezahlung von 100 Pfg. pro Ztr. Rübe weniger	100000
Reingewinn M.	477475

Die Gesamtkosten der Fabrikanlagen betragen bei einer Kapazität von 12000 Ztr. Rübenverarbeitung pro Tag
für eine Rohzuckerfabrik M. 1200000
und für eine Weisszuckerfabrik welche nach Patent Drost arbeitet » 1300000

Resumé.

I. Aus den vorstehenden Berechnungen und unter Zugrundelegung folgender Ziffern:
M. 1200000 bis M. 1300000 Gesamtkosten der Fabrikanlage
13% Zucker in der Rübe
90 Pfg. Grundpreis für die Rübe loco Fabrik
600000 Zentner Rübenverarbeitung pro Kampagne
ergiebt sich
a) dass eine Rohzuckerfabrik selbst bei einem Rohzuckerpreis von M. 11 Basis 88er Rendement keinen irgendwie erheblichen Gewinn abwirft,
b) dass eine Weisszuckerfabrik auch ohne Kartell bei normalen Weisszuckerpreisen bereits ein gewinnbringendes Unternehmen ist, bezw. rund 6% Verzinsung des Anlagekapitals abwirft,
c) dass eine Weisszuckerfabrik unter dem Bestande des Kartells ein sehr gewinnbringendes Unternehmen ist, bei welcher das Anlagekapital bereits mit 23% verzinst wird.

II. Unter Zugrundelegung der folgenden Ziffern:
M. 1200000 bis M. 1300000 Gesamtkosten der Fabriksanlage
13% Zucker in der Rübe
90 Pfg. bezahlter Grundpreis für die Rübe loco Fabrik und
1000000 Zentner Rübenverarbeitung pro Kampagne
ergiebt sich
a) dass eine Rohzuckerfabrik bei einem Rohzuckerpreis von M. 11 Basis 88er Rendement die Kapitalsanlage mit ca. 7% verzinst,
b) dass eine Weisszuckerfabrik ohne Kartell, d. h. bei normalen Weisszuckerpreisen das Anlagekapital mit rund 16% verzinst,
c) dass eine Weisszuckerfabrik unter dem Bestande des Kartells ein ausserordentlich lukratives Unternehmen ist, indem das Anlagekapital sich zwischen 40 bis 45% verzinst, und dass
wenn für die Rübe als Grundpreis M. 1.— pro Zentner bezahlt wird, immer noch eine Verzinsung des Anlagekapitals von 35% übrig bleibt.

Hinsichtlich des Betriebskapitals ist zu berücksichtigen, dass dasselbe bei einer Rohzuckerfabrik erheblich grösser sein muss, als bei einer Weisszuckerfabrik, weil die letztere auf jeden Zentner des von ihr in den Konsum gebrachten weissen Zuckers bekanntlich einen sechsmonatlichen staatlichen Steuer-Kredit von M. 10.— geniesst, weshalb auch während des grössten Teils des Jahres nicht nur ohne Bankkredit gearbeitet werden kann, sondern mehr flüssiges Kapital vorhanden ist, als für den Betrieb gebraucht wird.

Cacaobohnen-Markt.

In No. 158 auf Seite 2944 hatten wir einem Lissaboner Herrn eine Spalte Platz gegeben, damit er über die sonderbare Erscheinung, dass man in den letzten Jahren die Bohnen mittlerer Qualität im Verhältnis zu den Bohnen feiner und feinster Wahl zu hoch bewerte, seine Ansichten aussprechen konnte. Er leitete seine Sätze mit den Worten ein: „Im Dezember werden grosse

Zufuhren, 40—50 000 Sack erwartet. Markt-Tendenz schwach!"

Diese zwölf Worte hat ein Hamburger Haus, das mit Cacaobohnen Handel treibt, aufgegriffen und hat am 6. Dezember — also drei Wochen später — in einem Marktbericht ungefähr folgendes erzählt: „Von den grossen Zufuhren, die . . . . . durch den Gordian ausposaunen liess und die 40—50 000 Sack betragen sollen, ist hier nichts bekannt." —

Diesen Posaunensatz haben wir nach Lissabon weitergegeben und um Aufschluss gebeten. Unser Lissaboner Korrespondent schreibt uns unterm 13. Dezember ungefähr folgendes, auszugsweise wiedergegeben: „Die Berichtigung der Firma N. halte ich für Wortklauberei. Es kann ja sein, dass der Dezembermonat etwas weniger als 40—50000 Sack in Lissabon abliefern kann. Daran sind aber nicht die Cacaobohnen schuld, sondern lediglich die Verschiffungsgelegenheit. Als ich Ihnen am 16. November schrieb, dass man im Dezember mit 40—50000 Sack zu rechnen habe, konnte ich diese Schätzung geben, weil diese Mengen verladebereit in St. Thomé angemeldet waren. Dass schon der Dampfer „Benguella", der von Südafrika kommend und sehr viel Kaffee geladen hatte, in St. Thomé 10000 Sack Cacao hat liegen lassen müssen, konnte ich am 16. November noch nicht wissen. Hätte er Platz gehabt, so würde er die dafür angemeldeten 25—26 000 Sack haben aufnehmen und natürlich in Lissabon abliefern können. Der zweite Dampfer sollte 18—20000 Sack aufnehmen. Wieviel er thatsächlich hat unterbringen können, wissen wir noch nicht. Es ist aber doch ganz gleichgültig, ob gerade nun die Dezemberschiffe die für sie bestimmten Partieen wegschaffen oder nicht. Die Hauptsache ist doch wohl, dass diese Mengen gewachsen sind, verkauft und verarbeitet werden müssen. Ich halte also die Rederei von N., dass der Gordian die Posaunen gehalten hätte, damit ich übertriebene, verschobene oder verschrobene Zahlen unter die Leute bringen kann, für ganz unangebracht."

Soweit unser Herr Berichterstatter in Lissabon, dessen Angaben wir bisher ohne weiteres für richtig gehalten haben und es auch zukünftig so halten werden.

Das Jahr 1901 hat bis November für Lissabon 233 880 Sack Cacao gebracht, gegen 179 412 Sack im Jahre 1900 in gleicher Zeit.

Kommen nun im Dezember die bereitliegenden 40 000 Sack dazu, so hat das Jahr 1901 rund 50 000 Sack mehr gebracht als im Jahre 1900 abgeliefert worden sind. Das ist eine Zunahme von rund 25 Prozent. — Es würden dann die Jahreszahlen so aussehen:

1895	= 111 423	Sack
1896	= 125 159	»
1897	= 141 663	»
1898	= 165 755	»
1899	= 219 052	»
1900	= 220 149	»
1901	= 270 000	» (geschätzt)

Angesichts solcher Zunahme im letzten Jahre, die sich ganz korrekt auf die einzelnen Hauptmonate verteilt, muss es doch wohl auch von anderer Seite als Wortklauberei angesehen werden, wenn man das Eintreffen kleinerer Dezembermengen, wegen mangelnder Frachtgelegenheit, als ein Zeichen deuten will, das irgend welchen Einfluss auf die Marktlage haben muss.

Was eben im Dezember nicht mitverstaut werden kann, kommt im Januar dran. Der Beweis ist aber gegeben, dass schon im Jahre 1901 viele tausend neue Cacaobäume tragfähig geworden sind und uns auch im kommenden Jahre ihre Früchte spenden wollen und müssen.

Weiter berichten wir wie gewohnt:

London, den 7. Dezember 1901.

Aus London wird unterm 7. Dezember berichtet, dass der Markt sehr flau gestimmt gewesen ist und dass nur kleinere Geschäfte zu unveränderten Preisen abgeschlossen worden sind. — Am 3. Dezember fand eine Auktion statt, die 6569 Blln. zum Verkauf brachte (3199 Blln. Kolonienware und 3370 Blln. andere Sorten). Flau war auch hier die Stimmung, aber doch wurden 1822 Blln. auf und nach der Auktion zu Preisen verkauft, die sich für die Käufer sehr günstig stellten. Trinidad brachte feste Preise; Grenada unregelmässig (schlechte und mittlere Sorten waren billig, schöne und ganz feine Sorten dagegen ziemlich hoch); Britisch-Westindische waren fest; Guayaquil zeigte gegen die letzte Auktion einen niedrigeren Wert von 2—3 shillings; Ceylon war flau und wurde nur wenig verkauft; andere fremde Sorten wurden zurückgezogen. Es wurden verkauft:

210	Blln.	Trinidad	(Angeb. 1788 Blln.)	zu 67—72 Mk.
268	»	Grenada	(» 368 »)	» 58—68 »
224	»	Jamaica	(» 239 »)	» 54 »
5	»	Seychelles	(» 27 »)	» 50 »
49	»	Haiti	(» 201 »)	» 52 »
43	»	Columbia	(» 203 »)	» 52—56 »
8	»	Brasilien	(» 31 »)	» 50—55 »
847	»	Guayaquil	(» 1543 »)	» 63—70 »
100	»	Ceylon	(» 732 »)	» 49—62 »
15	»	Dominica		» 54—58 »
30	»	Demerara		» 66 »
113	»	Bahia	} wurden zurückgezogen.	
185	»	Samana		
1039	»	Afrika		
55	»	Java		

Unter der Hand wurden ferner 600 Blln. Guayaquil zu 63—64 Mk. verkauft, hauptsächlich aber zu letzterem Preise.

In London stellten sich die Lieferungen der letzten Woche um 2957 Blln. und die Landungen um 747 Blln. grösser als während derselben Woche des Vorjahres. Der Lagerbestand, der sich um 2800 Blln. in dieser Woche verminderte, zeigte das entsprechend reduzierte Defizit von 9600 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 30. November endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	—	732	119	16043
Grenada	2	435	—	7470
And. West-Ind.	27	93	83	3618
Ceylon u. Java	404	176	126	14598
Guayaquil	1080	1845	526	26875
Brasil. u. Bahia	—	25	—	4381
Afrika	950	979	37	3368
AndereAusländ.	35	111	—	6403
Zusammen	2498	4396	891	82756
gegen dieselbe Woche 1900	1751	2220	110	92392

Guayaquil. Die Empfänge im November betrugen:

	32 000 Zentner	in 1901
gegen	18 250 »	» 1900
	22 308 »	» 1899
	32 000 »	» 1898

Im ganzen seit dem 1. Januar:

	423 500 Zentner	in 1901
gegen	315 450 »	» 1900
	473 844 »	» 1899
	384 119 »	» 1898

Ueber die Landungen und Lieferungen in Le Hâvre im Monat November und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	451	1210	3695
Trinidad	517	6140	11091
Côte-Ferme	1348	3870	17256
Bahia	2529	2820	4455
Haiti	1705	1950	3410
Guayaquil	12685	12950	29791
Martinique	240	510	788
Andere Sorten	1056	5450	8214
Total	20531	34900	78700
gegen 1900	26235	34200	92082

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis November betrugen:

338 219 Sack in 1901
gegen 350 979 » » 1900

und die Lieferungen betrugen:

345 130 Sack in 1901
gegen 359 490 » » 1900.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 48 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	119131	129267	81703	89010	29934	31075	41729	46411	41705
Auslandsware	87143	75968	57062	52924	30151	22585	41027	45981	46948
	206274	205253	138765	141934	60085	53660	82756	92392	88652

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1572 Sack (52 tons) Cadbury's Cacaoschalen, die sich zu folgenden Preisen verkauften:

A zu 90—102 Mk.
B » 95—102 »
C » 127—130 »
D » 240—247 »

Cacaopulver. 21 Pack englisches Pulver wurde zum Verkaufe angeboten, aber wieder zurückgezogen. Von 148 Pack holländischer Ware wurden 23 Pack zu 8½—11¼ pence pro lb. verkauft.

London, den 14. Dezember 1901.

Unterm 14. Dezember berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 17. ds., folgende Quantitäten in Auktion kommen:

1087	Blln.	Ceylon
260	»	Trinidad
83	»	St. Lucia
4	»	St. Vincent
2	»	Dominica
112	»	Jamaica
345	»	Guayaquil
9	»	Colombia
80	»	Puerto Cabello
387	»	Afrika
354	»	Haiti
2	»	Seychelles
840	»	andere Sorten.

Es herrschte immer noch der flaue Ton im Markte und kamen kaum einige Geschäfte zu stande.

In dieser Woche fanden keine Auktionen statt, jedoch wurden im Privatmarkte ansehnliche Geschäfte, besonders in Guayaquil, abgeschlossen. 250 Blln. Trinidad verkauften sich zu 66—74 Mk.

Die Londoner Lieferungen zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 1161 Blln., während die Landungen 560 Blln. grösser waren als im letzten Jahre. Der Lagerbestand, der sich um 622 Blln. in dieser Woche verkleinerte, zeigt das entsprechend kleinere Defizit von 7915 Blln.

Die Cacao-Statistik der mit dem 7. Dezember endenden Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	281	789	80	15455
Grenada	210	183	68	7429
AndereWest-Ind.	126	157	13	3574
Ceylon u. Java	251	159	204	14186
Guayaquil	87	234	16	26712
Brasilien u. Bahia	132	60	190	4263
Afrika	500	137	—	3731
Andere Ausländ.	356	219	55	6485
Zusammen	1942	1938	626	82134
gegen dieselbe Woche 1900	1382	3038	687	90049

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 49 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	119999	129672	82991	91245	30299	31615	40944	44041	40671
Auslandsware	88218	76963	57712	73727	30412	22732	41191	46008	44788
	208217	206635	140703	144972	60711	54347	82135	90049	85459

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats November und den ersten elf Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import	Engl. Konsum	Export
	Novbr.	Novbr.	Novbr.
1901	tons 1361	1694	418
1900	» 963	1450	187
	11 Mon.	11 Mon.	11 Mon.
1901	tons 22056	17783	4781
1900	» 21955	15547	3861
Differenz	tons + 101	+ 2236	+ 920

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. November 6988 tons gegen 7225 tons in 1900 und 6526 tons in 1899.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat N...

vember und die ersten elf Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Novbr.	Engl. Konsum Novbr.	Export Novbr.	Lagerbest. Novbr.
1901	720316	644305	63743	224000
1900	928176	810477	68422	261000
1899	614090	569268	49530	326000
	11 Mon.	11 Mon.	11 Mon.	
1901	7711225	7058581	763259	—
1900	7086335	6250212	838209	—
1899	4775039	5028142	688562	—

Grenada-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober betrug bis 21. November:

1464 Blln. in 1901
gegen 1379 » » 1900
771 » » 1899
1602 » » 1898
3063 » » 1897

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 20. November betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	1954	763	6936	9653
1899/1900	727	648	960	2335
1900/1901	1567	2339	4553	8459
1901/1902	769	905	1572	3246

Paris, den 4. Dezember 1901.

Aus Paris wird uns unterm 4. Dezember über die Einkünfte von Cacao in Guayaquil im Monat November a. c. wie folgt berichtet:

31 000 Zentner { 7 000 Zentner Arriba; 14 000 » Balao; 10 000 » Machala }

gegen 18 000 Zentner im November 1900.

Die Gesamtproduktion der elf ersten Monate hat also erreicht:

419 750 Ztr. in 1901
gegen 319 000 » » 1900 (Ernte 354 500 Ztr.)
465 000 » » 1899 (» 487 750 »)

Die Ernten von Balao und Machala sind wieder ziemlich reichlich gewesen. Dieser Umstand zusammen mit der Zahlungseinstellung mehrerer Exporthäuser in Guayaquil, welche so sehr die Zahl der Käufer vermindert hat, hat natürlich ein starkes Sinken der Preise zur Folge gehabt.

Die letzten nach hier gekabelten Preise waren:

Arriba s/ 19.— bis s/ 20.—
Balao s/ 18.— » s/ 19.—
Machala s/ 17.— » s/ 18.—
} Kurs 192—198 Frs.

Diese Baisse im Produktionslande veranlasst nur wenige Fabrikanten zum Kauf, denn die meisten rechnen auf die in Guayaquil herrschenden finanziellen Schwierigkeiten und warten in Voraussicht noch niedrigerer Preise mit ihren Käufen.

Port of Spain, den 21. November 1901.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 21. November wie folgt:

Die letzten 14 Tage waren zu Beginn noch ziemlich regnerisch. Als das Wetter aber trocken geworden war, konnten die Pflanzer die Ernten schon ziemlich übersehen, die sich nach heutigem Anschein gut entwickeln. Die Einkünfte vom Felde bleiben immer nur klein und die wenigen Pöstchen, die auf den Markt kommen, finden noch zu folgenden Preisen Käufer:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 14,25
Guter roter (El Salvador) » 14,50
Bester (Plantation, Agua Santa) » 14,75
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 282 Sack nach Europa und 498 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 1014 Sack nach Europa und 326 Sack nach den Vereinigten Staaten im Vorjahre.

Der gesamte Export vom Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901 111 355 Sack
1900 157 487 »
1899 142 050 »
1898 113 299 »
1897 114 998 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1901 37 244 Sack nach den Vereinigten Staaten
1900 45 939 » » »
1899 36 317 » » »
1898 30 090 » » »
1897 37 242 » » »

Cacaobutter.

Heute können wir nicht, wie gewohnt, schon die festen Mengen nennen, die in den nächsten Auktionen in London, Amsterdam erscheinen werden. Denn die Januarauktionen werden erst am 7. Januar abgehalten und die angemeldeten Mengen werden erst am 24. Dezember bekannt. Wollten wir mit dem Druck und der Herausgabe des Gordian warten, so würde diese Nummer 160 erst am 28. Dezember erscheinen können, was zu spät wäre.

Wir erwarten in Amsterdam für die Januarauktion 60—70 000 Kilo van Houten's Butter und 10—15 000 Kilo Nebenmarken. In London werden wohl 60—70 000 Kilo Cadbury's Butter vorgeführt werden. Das wären geschätzte normale Zahlen; abnorme anzunehmen, dazu fehlt es an Gründen.

Die Preise sind einstweilen nominell so, wie sie in den Dezemberauktionen festgelegt wurden. Aber das Angebot ist für prompte Lieferung durch den guten Abzug im Dezember sehr klein geworden. Wir haben in diesen Tagen oft alle Töpfe auskratzen müsssen, um einen Auftrag von 5 000 Kilo komplet zu bekommen. Ebenso wird es im Januar sein.

Allen Klagen zum Trotz, scheint der flaue Geschäftsgang denn doch in den meisten Ländern nicht allzuflau gewesen zu sein. Es ist doch wohl etwas mehr geklagt und gestöhnt worden, als nötig war. Wenn dem wirklich so ist, dann wird der Januar an vielen Stellen auf zusammengeschmolzene Buttervorräte treffen und man wird wenig Zeit haben, lange um Preise zu fragen, sondern man wird sowohl nach Amsterdam, wie nach London und nach Hamburg ohne weiteres eilige Ordres legen müssen. Offen gestanden, wüssten wir nicht, wo wir für grössere Aufträge zu Anfang Januar in Deutschland Deckung suchen sollten. Was unsere regelmässigen Lieferanten anzubieten hatten, ist in die festen Hände vorsichtig einkaufender Konsumenten übergegangen. Grössere Aufträge für Januarlieferungen

würden wir also nach Holland geben müssen, denn die Zeit vom 20. Dezember bis 3. Januar 1902 wird wenig Butter liefern. Diese Zeit gehört den Kesselrevisoren und Scheuerfrauen. Die Tendenz der Butterpreise ist also eher steigend als fallend.



Allerlei.

Der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten hat das folgende als Flugblatt verbreiten lassen:

Erklärung.

»Eine deutsche Cacao-Fabrik, die wir nicht nennen wollen, weil sie offenbar gerade darauf rechnet, auch durch diese uns aufgenötigte Erwiderung bekannter zu werden, behauptet in den auffälligen Zeitungs-Anpreisungen ihrer angeblich billigsten Cacaowaren, dass »Millionen Kilo verdorbener Cacaobohnen nach Deutschland eingeführt«, dass »jene verschimmelten, durch Seewasser beschädigten und von Würmern angefressenen Bohnen« zu Chocolade und Cacaopulver verarbeitet werden und dass es gesetzlich gestattet sei, Chocolade aus verschimmelten Bohnen sogar als »garantiert rein« zu bezeichnen.

So klar für jeden Kenner die Unwahrheit dieser Behauptungen ist, so können solche Verdächtigungen doch leider beim weniger unterrichteten Publikum den guten Ruf der deutschen Cacaos und Chocoladen schwer schädigen.

Wir forderten deshalb Beweise. Die Cacaofabrik konnte sich aber dabei betreffs der Einfuhr verdorbener Bohnen nur auf die Vermutungen (!) anderer beziehen, die sich wieder lediglich auf die »Provenienz« (!) gewisser 1899 (!) eingeführter Bohnen stützten. Würde thatsächlich ein gewissenloser Fabrikant verdorbene Bohnen mit verarbeiten, so wäre dies zweifellos bei jeder und ganz besonders bei garantiert reiner Ware strafbar und würde gerade von uns nach wie vor mit allen Mitteln verfolgt werden. Aber auch solche bedauerlichen Ausnahmen würden doch noch keine Berechtigung zu derartigen teils maasslos übertriebenen, teils völlig unwahren Behauptungen und zu dieser allgemeinen Verdächtigung einer grossen angesehenen deutschen Industrie geben.

Wir haben ferner Nennung der deutschen Fabriken gefordert, die verdorbene Bohnen verarbeiten. Auch hier konnte die Cacaofabrik nicht beweisen. Sie beschränkte sich darauf, zwei Fabriken zu nennen, deren Waren sie als verdächtig habe untersuchen lassen, wobei in einem Falle Zusatz von Cacaoschalen festgestellt sei. Diese beiden Fabriken gehören unserem Verbande nicht an, wir haben vielmehr gerade gegen sie schon früher wegen anderer Verfälschungen vorgehen müssen und die eine bereits im April d. J. der Staatsanwaltschaft angezeigt.

Obwohl sich also unsere 78 Verbandsfirmen, welche bei schweren Verbandsstrafen selbst zu ihren billigsten Chocoladen und Cacaos keine verdorbenen Bohnen verwenden dürfen, durch jene Verdächtigung nicht getroffen fühlen können, so sehen sie sich doch zu dieser Erklärung genötigt, weil sie die sehr grosse Mehrheit aller deutschen Betriebe ausmachen und weil jene Zeitungs-Reklame den Anschein erwecken muss, als sei die Verarbeitung verdorbener Bohnen in Deutschland ausser bei jener Cacaofabrik allgemein üblich und nicht verboten. Das Publikum wird sich nach dieser Aufklärung in seinem Vertrauen zu unserer deutschen Industrie durch jene Reklamen nicht irre machen lassen.

Dresden, November 1901.

Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten.«

* * *

Hierzu gestatten wir uns zu bemerken: Es heisst in dieser Erwiderung auf die Reichardt'schen Sätze:

„Würde thatsächlich ein gewissenloser Fabrikant verdorbene Bohnen mit verarbeiten, so wäre dies zweifellos bei jeder und ganz besonders bei garantiert reiner Ware strafbar.“

Diesem Satze wollen wir, unterstrichen, die weiteste Verbreitung geben; er soll in jeder der kommenden zehn Nummern des Gordian an erster Stelle wiederkehren, damit später niemand sagen kann, er hätte nicht gewusst, dass das „Mitverarbeiten“ verdorbener Bohnen strafbar sei. Denn das muss zugegeben werden, dass Bestrafungen wegen Mitverarbeitung verdorbener Bohnen bis heute weder in Deutschland noch in anderen Ländern erfolgt sind, und dass eine Mitverarbeitung thatsächlich hier und da stattgefunden hat. Es wäre ein Segen, wenn mit aller Energie gegen die Einfuhr allerordinärster, unrichtig oder garnicht aufbereiteter verschimmelter, rauchiger Cacaobohnen vorgegangen würde, damit die Bohnenbauern sich bei der Ernte mehr Mühe geben, die Früchte reif, richtig ausgegoren, richtig trocken und haltbar abzuliefern. Die Cacaofabrikanten thun gut,

ihren Bohnenlieferanten, rund herum zu erklären, dass sie Cacaobohnen jedweder Herkunft ablehnen, die verschimmelte, verdorbene, rauchige Bohnen enthalten. Natürlich werden ein bis zwei Prozent schlechter Bohnen in den Konsumqualitäten keinen Grund zu Beanstandungen bilden können. Dagegen werden Partieen, die 10 und mehr Prozent verschimmelte Bohnen enthalten und die hin und wieder bemustert und offeriert werden, das einfachste Mittel sein, Bekanntschaft mit einem deutschen Staatsanwalt zu machen.

Eintragungen in das Handelsregister.

Höchst, Main.

In unser Handelsregister B. ist heute bei der unter Nr. 2 eingetragenen Aktiengesellschaft in Firma: Zuckerfabrik Maingau zu Hattersheim eingetragen, dass der bisherige Direktor Edmund Schmidt am 1. November 1901 aus dem Vorstande ausgeschieden ist und an dessen Stelle als stellvertretende Vorstandsmitglieder bis zum 1. Oktober 1902 die Herren Gottlieb Albert von Mumm und Karl Friedrich Stiebel, beide zu Frankfurt a. Main, gewählt worden sind.

Höchst a. Main, den 4. Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht. II.

Inowrazlaw.

Im Handelsgesellschaftsregister Nr. 27 ist die offene Handelsgesellschaft Wilamowitz-Nehring'sche Zuckerfabrik mit dem Sitze in Szymborze gelöscht. Gelöscht sind ferner die bezüglich dieser Gesellschaft eingetragenen Prokuren. (Prok.-Reg. Nr. 65.)

Inowrazlaw, den 5 Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Johannes Schultz in Schleswig ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke und über die Erstattung der Auslagen und die Gewährung einer Vergütung an die Mitglieder des Gläubigerausschusses der Schlusstermin auf Montag, den 16. Dezember 1901, vormittags 10 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst bestimmt.

Schleswig, den 19. November 1901.

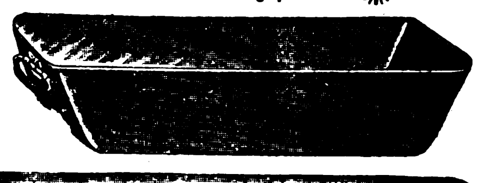
Jessen, als Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts Abt. 4.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Richard Scheller, zuletzt in Zwickau, Lothringerstrasse 57, jetzt unbekannten Aufenthalts, wird heute, am 9. Dezember 1901, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Herr Rechtsanwalt Dr. Zergiebel hier. Anmeldefrist bis zum 20. Januar 1902. Wahltermin am 2. Januar 1902, vormittags 1/212 Uhr. Prüfungstermin am 13. Februar 1902, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 20. Januar 1902.

Königliches Amtsgericht zu Zwickau.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✷ Eiserner Bestand! ✷ Fast unverwüstlich!



Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.

20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.

23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.

44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Cannstatter
Misch- u. Knetmaschinen-
Fabrik; Cannstatter
Dampf-Backofen-
Fabrik.

Werner & Pfleiderer

Cannstatt (Württbg.)
Berlin, Cöln, Wien, Paris, Moskau, Saginaw U. S. A., London.

93 höchste Auszeichnungen.



Patente in allen Ländern.

In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen liefern wir unsere „**Universal**“ zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

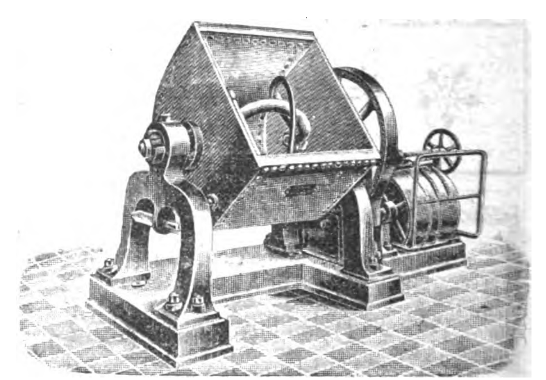
Complete Einrichtungen für Lebensmittel.
Specialmaschinen für Chemie.
Referenzen auf der ganzen Erde.

PETER KÜPPER, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.
Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik

HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.



Inhalt dieser Nummer:

-Ol contra -En.

„Hanoch aber zeugete Irad, Irad zeugete Mahnjael, Mahnjael zeugete Methusael, Methusael zeugete Lamech.“ So war's vor einigen tausend Jahren, so ist's auch heute noch: Aus -en und -in wird -ol; aus Haematogen wird Haematol; Haematin wird wohl auch nicht mehr weit sein. Einstweilen aber haben sich viele Kain-Sauer und Abel-Niemann bei den Haaren, wie die beifolgenden zwei Sätze, die wir in der „Drogisten-Zeitung“ Leipzig finden, beweisen sollen:

„Haematol-Cacao“ ohne **Haematol.** Es wird uns nachstehendes Gutachten des Herrn Paul Lohmann, appr. Nahrungsmittelchemiker und vereideter Chemiker und Sachverständiger der Königl. Gerichte zu Berlin, eingesandt:

„Auf Veranlassung des Herrn F. G. Sauer, hier C. 2, Neue Friedrichstr. 36, wurde von mir das unter der Bezeichnung: „Dr. Niemann's Haematol-Cacao“ im Handel befindliche Präparat untersucht. Das Präparat wurde von mir persönlich in einer hiesigen Apotheke angekauft; dasselbe war wie folgt bezeichnet: Auf einem runden roten Zettel war zu lesen: „Dr. Niemann's Haematol-Cacao“, gesetzlich geschützt; an der Blechdose: „Unerreichtes Kräftigungsmittel“; „Dr. Niemann's Haematol-Cacao“.

Die übrigen Anpreisungen und die Gebrauchsanweisung waren zum Teil überklebt mit einem roten Zettel, welchem folgendes aufgedruckt war: „Der Inhalt besteht aus reinem feinsten entölten Cacao unter Zusatz von trocknem Haematol und ist unter Garantie frei von Zucker und Mehl, während die Nachahmung zum grösseren Teil (62 Prozent) aus Zucker und Kartoffelmehl besteht und nur ca. 23 Prozent Cacao enthält.

In der Blechdose befindet sich ein Papierbeutel, enthaltend ein graustichig braunes Pulver von schwachem Cacao-Aroma. Die Geschmacksprobe ergab, dass das Präparat Zucker nicht enthält.

Eine abgewogene Menge Cacao wurde zunächst 24 Stunden lang mit kaltem Wasser behandelt, dann abfiltriert und nach Entfernung der ersten konzentrierten Lösung so lange mit kaltem Wasser nachgewaschen, bis das abfliessende Wasser vollkommen farblos abfloss. Der Rückstand wurde getrocknet und gewogen. Es waren in wässrige Lösung gegangen: 24,8 Prozent. Der erst abgeflossene, konzentrierte Teil der Lösung war tief rotbraun gefärbt. Ein Teil dieser Lösung wurde mit Essigsäure angesäuert und aufgekocht; es entstand eine minimale flockige Ausscheidung, welche nach dem Abfiltrieren und Trocknen beim Verbrennen den charakteristischen Geruch nach stickstoffhaltigen organischen Stoffen animalischen Ursprungs nicht gab.

Ein anderer Teil der Lösung wurde mit schwefelsaurem Ammon geprüft; die Lösung blieb klar; der Rest der Lösung, mit Phosphorwolframsäure versetzt, blieb ebenfalls klar.

Der kalt bereitete wässrige Auszug aus dem Haematol-Cacao enthält demnach keine in Wasser lösliche Eiweiss- oder diesem ähnliche Stoffe.

Die quantitative Ermittelung der Einzelbestandteile ergab folgende Werte: Wasser 7,47 Prozent, Gesamt-Stickstoffsubstanz 19,94 Prozent, Stickstofffreie Extraktivstoffe 22,27 Prozent, Fett 26,60 Prozent, Stärke 13,10 Prozent, Holzfaser 4,76 Proz., Asche (Mineralstoffe) 5,86 Prozent.

Nach dem vorstehenden Befunde ist der untersuchte „Haematol-Cacao“ des Dr. Niemann nichts weiter als reiner Cacao, welchem keinerlei Nährstoffe anderer Art zugesetzt sind. Insbesondere sind in dem Präparat, wie die Untersuchung des wässrigen Auszuges ergeben hat, weder koagulierbares tierisches Eiweiss, noch Albumosen, noch Pepton enthalten.

Der als „Haematol-Cacao“ bezeichnete Cacao ist, nach Geruch und Geschmack zu urteilen, keine der besseren Marken.“

Man muss angesichts dieser auffallenden Feststellungen abwarten, ob und in welcher Weise sich der Fabrikant des Haematol Cacaos dazu äussern wird.

Diese Sätze gehen von Kain-Sauer, dem Fabrikanten des sogenannten Haematogen-Cacao, aus. Darauf antwortete Abel-Niemann in einer späteren Nummer folgendes:

Dr. Niemann's Haematol-Cacao. In Erwiderung des Artikels „Haematolcacao ohne Haematol“ in voriger Nummer sendet uns die Haematol-Gesellschaft m. b. H. in Berlin ein Zirkular mit dem Ersuchen um Abdruck desselben. Der Inhalt, soweit er nicht durchgestrichen ist, ist folgender:

„Herr F. G. Sauer, Inhaber des Institutes „Sicco“, versandte ein Gutachten über Dr. Niemann's Haematolcacao, welches von einem Herrn Paul Lohmann herrührt. Es ist dies scheinbar derselbe Herr Lohmann, der laut Zeitungsannonce die ständige Kontrolle der Sauer'schen Produkte übernommen hat und in dem bekannten Haematogen-Nähr-Cacao-

Prozess, der zu einer Verurteilung des Herrn Sauer führte, so warm für den 62 Prozent Zucker und nur 30 Prozent Cacao enthaltenden Haematogennährcacao eintrat.

Die Untersuchung des Cacaos auf Zucker erledigt Herr Lohmann sehr einfach: „Die Geschmacksprobe ergab, dass das Präparat Zucker nicht enthält“. Es ist eine feststehende Thatsache, dass es absolut unmöglich ist, infolge der aromatischen und Bitterstoffe des Cacao einen Rohrzuckerzusatz bis zu 4 Prozent und einen Michzuckerzusatz bis zu 6 Prozent im Cacao zu schmecken! Es pflegen daher die Chemiker zur Feststellung der Abwesenheit von Zucker nicht mit der Zunge, sondern mit dem Polarisationsapparat oder chemischen Reagentien zu prüfen. Eine weitere Kritik der Lohmann'schen Prüfungsmethode von Cacao auf Zucker, die also ohne weiteres einen 4 Prozent Zucker enthaltendenCacao als zuckerfrei bezeichnen würde, erübrigt sich wohl.

Nachdem Paul Lohmann weiter festgestellt hat, dass der Haematolcacao keine in Wasser löslichen Eiweiss- oder diesen ähnliche Stoffe enthält, dagegen Gesamtstickstoffsubstanz von 19,94 Prozent, Fett 26,60 Prozent, Asche 5,86 Prozent u. s. w. hat, kommt er zu dem verblüffenden Resultat, dass der Cacao keinerlei Nährstoffe anderer Art enthält! Er behauptet dies, wohlverstanden ohne den zur Herstellung von Haematolcacao benutzten reinen Cacao auf Stickstoffgehalt geprüft zu haben!

Wir erklären hiermit, dass der Schluss, den Herr Lohmann aus seiner Analyse zieht, nämlich, dass dem Cacao keinerlei Nährstoffe anderer Art zugesetzt sind, absolut falsch und unrichtig ist! Dr. Niemann's Haematol-Cacao enthält ca. 2,5 Prozent in Wasser fast unlösliches Bluteiweiss (hergestellt aus den roten Blutkörperchen von Ochsen), wie wir jederzeit eidlich beweisen können.

Unbegreiflich ist es, wenn Herr Lohmann wiederholt und fettgedruckt hervorhebt, dass in dem Cacao kein wasserlösliches koagulierbares Eiweiss vorhanden ist, er müsste doch wissen, dass es zwecklos wäre, wenn wir dem Haematolcacao wasserlösliche Eiweissstoffe zusetzen würden, da diese ja beim Aufbrühen oder Aufkochen doch koagulieren und unlöslich werden müssen, also niemals in wasserlöslicher Form den Magen erreichen können. Denn jeder Cacao muss vor Genuss aufgebrüht oder aufgekocht werden.

Weshalb prüfte nun aber Herr Lohmann nur auf wasserlösliche Eiweissstoffe und nicht auch auf wasserunlösliche, was doch viel näher lag? Es ist doch anzunehmen, dass Herrn Lohmann die Existenz der wasserunlöslichen Nährstoffe nicht fremd ist.

Die Einleitung gerichtlicher Schritte in dieser Angelegenheit behalten wir uns vor.“

Nun sollen die Juristen Arbeit bekommen, und sollen dem -Ol Genugthuung verschaffen. — Völker Europas wahrt Eure heiligsten Güter!

Das Gewissen der Cacaoindustrie.

Man schreibt uns:

Wenn man den Ausfall der diesjährigen Cacaozufuhren und die Preise, zu denen loses Cacaopulver heute noch verkauft wird, betrachtet, dann muss man zu dem Glauben gelangen, dass die Klagen über hohe Einfuhr beschädigter Bohnen berechtigt sind.

Trotz des billigsten Preisstandes für Cacaobohnen seit 1898 können heute wegen der Beschädigungen, die billige Bohnen aus den diesjährigen Zufuhren in hohem Maasse enthalten, unter 55 Mark loko, in Hamburg keine vollständig gesunden Bohnen gekauft werden. Aber auch die teureren Bohnensorten zeigen in diesem Jahre hin und wieder Beschädigungen; ich habe in Bahia bis zu zirka 25 Prozent, in mittel Thomé bis zirka 15 Prozent, in Machala bis zirka 10 Prozent, in Arriba bis zirka 5 Prozent, ja selbst im Trinidad und Puerto Cabello ein paar Prozent beschädigte Bohnen in diesem Jahre gefunden. Wie oft solche Ausfälle bei genauer Prüfung konstatiert werden mögen, wird man begreifen, wenn man sich vergegenwärtigt, dass Amerika durch Vertrauensordres auf das beste, was die Ernte ergiebt, England durch die auf Auktionen in London höher gezahlten Preise und Frankreich infolge Erzielung höherer Fabrikatpreise stets das beste der Ernte wegschnappen. Wollen wir den feinsten Puerto Cabello kaufen, müssen wir mit Pariser Häuser handeln, wollen wir den feinsten Sommer-Arriba loko kaufen, so ist solcher nur über London zu haben, wollen wir den besten Sommer-Arriba auf Abladung kaufen, so war Seminario frères, Paris, der teuerste Mann. (Wer mag nach dessen Fallissement sein Erbe werden?) Will man einen guten Bahia kaufen, dann muss man zu Keller, Paris, gehen.

Wir deutschen Fabrikanten sind also trotz des grossen Bedarfes abhängig von den Londoner, Pariser und — last not least — den Lissaboner Händlern.

Im Verkauf der Cacaobutter sind wir abhängig von Amsterdam und London, können aber Van Houtens Auktionspreise für unsere Butter gleicher Qualität nicht erzielen. Es werden immer 3—5 Mark pro Zentner weniger gezahlt.

Wir kalkulieren also:	Mk.
pro 50 Kilo billigste gesunde Bohnen	55,—
Zoll	17,50
Spesen nach den nächsten Inlandsfabriken	1,—
50 Kilo Bohnen frei Fabrik mindestens	73,50
Bei absoluter Reinigung kommen mindestens für 10 Kilo Verlust hinzu	14,70
Es kosten demnach reine Kerne . .	88,20
Die niedrigsten Fabrikationskosten einschliesslich Maschinen - Amortisation betragen pro 50 Kilo . .	8,—
zusammen	96,20
Die Handelsspesen können von den grössten Fabriken niedrigst mit 15 Prozent von den Verkaufspreisen berechnet werden, aber sie sollen hier nur auf die Einstandspreise aufgeschlagen werden, um allen Einwand zu verhindern	14,43
Man muss also die Fabrikate mit .	110,63
pro 50 Kilo verkaufen, um nichts zu verdienen.	
Das Delcredere ist bei Abnehmern der Cacaofabrikate nicht unter 1—2 Prozent zu decken. Man muss also für Verluste 1½ Prozent rechnen. 3½ Prozent Verdienst muss selbst der grösste Fabrikant haben, wenn er nicht sich und seine Teilhaber ums Kapital bringen will. Diese 5 Prozent sollen aber auch hier nur auf die Selbstkosten von 110,63 Mk. pro 100 Pfd. Fabrikat aufgeschlagen werden, was . . .	5,52
ausmacht. Will man also den mässigsten Nutzen haben, darf man nicht unter	116,15
pro 100 Pfd. Fabrikat verkaufen.	

Wie hoch werden nun diese Fabrikate bezahlt?

Für deutsche Cacaobutter konnte in der Amsterdamer November-Auktion ein Preis von höchstens 71 cents erzielt werden, was zum Kurse von 168,50 Mk. . .	119,63 Mk.
pro 50 Kilo ausmacht. Hierzu kommen Zollrückvergütung .	18,65 »
pro 50 Kilo zusammen . . .	138,28 Mk.
Ab 5 Prozent Auktionskosten =	131,37 Mk.
Aus 50 Kilo gewinnt man 35 Pfd. Butter à 131,37 Mk. . . =	45,97 Mk.
Der Rest von 65 Pfd. Cacaopulver kostet also	70,16 Mk.
oder 100 Pfd.	108,— Mk.

Wenn jemand so glücklich sein sollte, die Auktionskosten ersparen zu können, dann kostet ihm das Pulver zum Verkauf 104,25 Mk.

Demnach kann niemand heute unter 104,25 bis 108 Mk. pro Zentner billigstes, garantiert reines Cacaopulver aus gesunden Bohnen verkaufen. Wer dies thut, setzt sich der Gefahr aus, dass man sein Cacaopulver als aus beschädigten Bohnen hergestellt einschätzt.

Es soll aber noch so viel loses Cacaopulver zu Preisen von 92 bis 95 Mk. pro Zentner aus Fabriken angeboten werden, dass einen ob des Zustandes jammert.

Der Verkaufspreis von 104,25 bis 108 Mk. trifft aber nur da zu, wo die Cacaobutter bereits zu den eingesetzten Preisen effektiv verkauft ist. Welcher Fabrikant kann sich dessen rühmen, heute im voraus Butter verkauft zu haben? — Die Dezember-Auktion bringt sicher weiteren Preisrückgang und damit eine Preiserhöhung für gesundes Cacaopulver, es sei denn, dass gesunde Bohnen um einige Mark weiter zurückgehen. Ein um 4 Mk. niedrigerer Butterpreis erfordert 1 Mk. niedrigeren Bohnenpreis.

Wer hat nun an diesem Zustande schuld?

Zum grossen Teil die Händler, welche nicht auf Qualität, sondern nur auf sehr niedrigen Preis bei Offerten sehen; in der Hauptsache aber alle Fabrikanten, die diesem Drucke folgen und sich in den Preisen unterbieten, statt sich in der Qualität zu überbieten.

Und wohin führt dieser Zustand?

Zur Geringschätzung deutscher Fabrikate und zum Ruin unserer Industrie.

So steht es mit dem billigsten und zugleich schlechtesten Cacaopulver, so steht es mit der billigsten und zugleich schlechtesten Chocolade! Wer will den Preis von 66 Mk. franko Berlin inkl. Bahn- und 10 Pfd.-Kistchen mit drei Monats-Ziel oder 2 Prozent Skonto für garantiert reine Chocolade aus gesünden Bohnen und raffiniertem Zucker motivieren? — Diese Thatsachen schreien zum Verband! Wo ist er, der, wenn es sich um chemisch leicht nachweisbare Fälschungen handelt, öffentlich als Gewissen der Industrie aufzutreten beflissen ist? Warum merken wir in dieser Sache nichts von seiner Thätigkeit? Im August 1900 stand es bereits im Gordian, im November 1901, also nach 1¼ Jahren, war in der Sache noch nichts passiert! Muss es denn immer erst zur Revolution kommen, bevor der Verband etwas merkt?

Es bedarf wohl für keinen erfahrenen Fachmann des Beweises, dass Cacaobohnen, die von Hayti, Jamaika und St. Domingo kommen, zum grössten Teil verdorben sind. Ich habe trotz meiner wiederholten Bitte

an Importeure, mir einen völlig gesunden Hayti zu besorgen, nie einen solchen zu Gesicht bekommen. Alles was ich sah, war teilweise oder total ungesund. Dieses ist auf die schlechte Behandlung der geernteten Bohnen seitens der Eingeborenen zurückzuführen. Daraus folgt zunächst die Notwendigkeit des schleunigsten Einfuhrverbots der Cacaobohnen von diesen Ländern, oder die Belegung mit einem so hohen Zollsatz, dass niemand solche Provenienzen für Deutschland kaufen kann. Will man aber für den Fall einer zukünftigen besseren Behandlung der Bohnen seitens der Neger eine ausnahmsweise Einfuhr gestattet wissen, so könnte dieselbe unter Attestierung der absoluten Gesundheit der Bohnen seitens eines Maklers und eines Fabrikanten erlaubt werden.

Dass der Verband mit einem dahin zielenden Antrage bei der Regierung leicht durchdringt, ist, besonders jetzt, nachdem so viel Staub aufgewirbelt worden ist, nicht anzuzweifeln.

Die Einfuhr beschädigter Bohnen anderer Provenienzen lässt sich schlechterdings nicht verbieten, weil es sich hierbei meist nur um geringe Prozentsätze handelt. Es kommt aber auch nicht selten vor, dass durch die Einlagerung seitens der Spekulanten Cacaobohnen von Würmern zerfressen werden und dann einen hohen Prozentsatz beschädigter Bohnen erhalten. Auch Regen während der Ernten hat ein Verderben der nicht sorgfältig getrockneten Bohnen zur Folge.

Hier ist ein Gesetz, dass die Verarbeitung beschädigter Cacaobohnen zu garantiert reiner Chocolade und zu garantiert reinen Cacaopulvern verbietet, allein am Platze. Wenn dieses Gesetz in Kraft getreten ist, dann werden die Pflanzer gezwungen, bei der Ernte sorgfältiger zu Werke zu gehen, denn niemand wird ihnen Mittelqualitäten, die beschädigte Bohnen enthalten, abkaufen. Jedermann wird nur unter der Garantie, nur gesunde Ware abnehmen zu müssen, kaufen können.

In dem Chocoladengesetz muss auch bestimmt werden, dass die Verarbeitung von sogenanntem Rohzucker, d. h. unraffiniertem Zucker, zu garantiert reinen Chocoladen, Kouvertüren u. s. w. verboten ist.

Durch eine idealistische Einigung der Fabrikanten eine Besserung anzustreben, hat keinen Zweck. Das hat die Welt genugsam aus dem missglückten Versuch der Konvention und freien Vereinigung erfahren. In unserer Industrie giebt es, wie in vielen anderen Erwerbszweigen, zu wenig weitblickende Männer, die wissen, was allein zur dauernden Solidität führt, und die, unbeirrt um die täglichen-Wechselfälle, dem Prinzip: nichts aus ihrer Fabrik herausgehen zu lassen, was ihrem Ansehen schaden könnte, folgen. Die meisten handeln planlos, nach augenblicklichen Eingebungen, die dem Konkurrenzdrange und -zwange entstammen, nicht aber kühl rechnend. Die meisten können sich garnicht zu der Erkenntnis durchringen, dass Konkurrenzdruck in Wirklichkeit eigene Unfähigkeit ist. Der Höherbefähigte ist nur solange ein Feind des Minderbefähigten, als der letztere nicht imstande ist, mindestens die gleiche gewerbliche Leistung auszuführen wie der erstere. Dessen geringere Fähigkeit macht den Befähigteren zum Konkurrenten, man muss also nicht diesen bekämpfen, sondern jenen zu beseitigen suchen! Würde jeder dieses einzig richtige Urteil haben, dann würde es ein leichtes sein, konventionelle Abmachungen zu treffen. Gesetze wären alsdann überflüssig.

Die deutsche Cacao- und Chocoladen-Industrie soll nur einen gemeinsamen Feind: die Einfuhr fertiger Fabrikate, kennen und bekämpfen. Diesen Kampf kann kein einzelner durchfechten, sondern nur die Gesamtheit, und zwar lediglich durch gleiche Leistungen und beharrliche Forderung zollpolitischer Maassnahmen zum Zwecke der Erziehung der deutschen Konsumenten. Wenn in der deutschen Industrie das gleiche geleistet wird, wie in der Auslandsindustrie, was betreffs Cacaopulver bereits allgemeiner, betreffs Chocolade vereinzelt der Fall ist, dann muss der Staat Erziehungszölle schaffen.

Fidus.

Statt Paraffin- Cacaobutterpapier.

Zu diesem Thema wird uns geschrieben:

„In No. 159 bringen Sie einen Artikel ›Statt Paraffin- Cacaobutterpapier‹.

Gestatten Sie mir diese irrige Meinung aus folgend fachmännischen Gründen zu widerlegen, zumal bei Verwendung dieser Papiere die deutsche Chocolade-Industrie noch mehr geschädigt würde.

Es müsste Ihnen bekannt sein, dass Chocolade so luftdicht wie nur irgend möglich verpackt sein muss, um diese vor Beschlagen, Maden, und Verlieren des Aromas zu schützen. Bei dem vor einem Jahr höchsten Staniolpreis wurde alles versucht, doch bin ich stets mit Sträuben an Paraffin- resp. Wachspapier, Stanolin, Cacaobutterpapier u. s. w. herangegangen und habe stets Recht gehabt. Erstens stellt sich die Verpackung derartigen Papieres

fast ebenso hoch als Staniolpackung, da eine geübte Packerin, bevor sie eine Tafel in Cacaobutterpapier einpackt, vier bis fünf Tafeln iu Staniol packt. Diese Papiere müssen entweder mit Marken oder Klebstoff zugehalten werden, da das Papier sich nicht anschmiegt. Eine Verwendung dieses Papiers ist nur möglich für kleine Bonbons, für gute Tafelchocolade keinesfalls, wenn nicht der Fabrikant sein gutes Renommee aufs Spiel setzen will. Die Versuche mit diesen Papieren haben sich durch den Rückgang der Zinnfolie überlebt, denn der beste Beweis dafür ist, dass mir ein Wachsfabrikant bei seinem jüngsten Hiersein erklärte, dass nicht mehr der vierte Teil in der Chocolade-Industrie verwendet würde. Ich selbst habe beim Höchststand von Staniol für gute Tafel-Chocolade nur dieses verwendet und meine Firma hat keinerlei Ausstände gehabt, dagegen sind hiesige Fabriken, welche sogenannte Wachspapiere verwendeten, mit ihrem Umsatz ihrer besten Chocoladen zurückgeblieben. Wenn Ihnen der Radebeuler Fabrikant vorrechnet, dass man 100—200 Prozent besser kommt, so kann mir der Mann leid thun.

Es giebt kein besseres Verpackungsmaterial als Staniol und wenn es Mark 600 per 100 Kilo kosten würde, so muss gute Chocolade darin verpackt werden. Also reden Sie in der nächsten Nummer ja davon ab, denn ein so alter Chocoladen-Reisender, wie Ihr Herr Rieck war, müsse es doch kennen. Die Hauptsache ist gut und luftdicht abschliessen."

Der Herr Einsender schwärmt für Staniol und verteidigt auch wohl mit dieser Schwärmerei seine geschäftlichen Interessen. Das ist sein gutes Recht. Aber wir wollen durchaus nicht das Staniol auf einmal in den finstern Orkus bringen. Es wird nach wie vor in tausend Fällen benutzt werden müssen. Aber in ebensovielen Fällen wird man mit einem gefetteten Papier besseres und billigeres erreichen; aber — und das ist die Hauptsache — das gefettete Papier darf nicht nach Talg stinken. Es muss geruchlos sein.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 21. Dezember 1901.

Aus London berichtet man uns unterm 21. Dezember, dass zum 7. Januar

70 tons Cadburys Cacaobutter
50 » » Cacaoschalen

angemeldet worden sind.

Eine Aenderung im Markte ist nicht zu vermelden und kamen kaum einige Geschäfte zu stande.

In den Auktionen am 17. ds. kam das letzte in diesem Jahre, das bedeutende Angebot von 3977 Blln., bestehend aus 2124 Blln. Kolonienware (1372 Blln. Ceylon) und 1853 Blln. andere Sorten zum Verkauf. Die schwache Nachfrage machte sich auch hier wieder bemerkbar und wurden nur 634 Blln. zu allgemein niedrigen Preisen abgestossen. Trinidad, gute und bessere Sorten erzielten feste Preise, während die gewöhnlicheren Qualitäten leicht Käufer fanden. Grenada zeigte im Durchschnitt wenig Veränderung. Andere Britisch-West-Indische waren flau, besonders die schlechten Sorten. Ceylon blieb in derselben trägen Stimmung; fast alles wurde zurückgezogen. Es wurden verkauft:

159 Blln.	Trinidad	(Angebot 260 Blln.)	zu 64—74 Mk.
120 »	Grenada	(» 247 »)	» 59—67 »
28 »	Jamaica	(» 111 »)	» 54—63 »
177 »	Ceylon	(» 1372 »)	» 45—64 »
16 »	Demerara		» 66 »
29 »	Dominica		» 53—58 »
83 »	St. Lucia		» 55—64 »
4 »	Maracaibo		» 53 »
2 »	Seychelles		wurden zurückgezogen.
4 »	St. Vincent		
496 »	Haiti		
80 »	Puerto Cabello		
172 »	Venezuela		
31 »	Colombia		
637 »	Afrika		
433 »	Guayaquil		

Die nächsten Auktionen finden erst am 7. Januar 1902 statt.

Im Privatmarkte wurden

100 Blln. Guayaquil zu 66 Mk.
100 » Samana » 53 »
650 » Haiti » 50 »

verkauft.

Die Londoner Landungen zeigten ein entsprechendes Weniger von 551 Blln., während die Lieferungen gegen dieselbe Zeit des Vorjahres 151 Blln. kleiner waren. Der Lagerbestand, welcher sich um 1500 Blln. in dieser Woche verkleinerte, zeigt nunmehr das grössere Defizit von ca. 8600 Blln.

Die Cacao-Statistik der mit dem 14. Dezember endenden Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	52	598	205	14704
Grenada	84	479	178	6856
Andere West-Ind.	25	312	—	3287
Ceylon u. Java	350	234	212	14390
Guayaquil	93	641	59	26105
Brasilien u. Bahia	—	50	—	4213
Afrika	994	25	44	4656
Andere Ausländ.	196	285	24	6372
Zusammen	1794	2624	722	80583
gegen dieselbe Woche 1900	2345	2314	881	89199

Guayaquil-Cacao. Die Lieferungen in der ersten Hälfte des Dezember waren:

14 500 Ztr. in 1901
gegen 15 000 » » 1900
12 000 » » 1899
20 000 » » 1898

Im ganzen kamen seit dem 1. Januar an:

438 000 Ztr. in 1901
gegen 330 450 » » 1900
485 350 » » 1899
404 200 » » 1898.

Grenada-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis heute betrug:

1971 Blln. in 1901
gegen 6052 » » 1900
916 » » 1899
3794 » » 1898
6554 » » 1897.

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis zum 21. Dezember betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	3594	1014	7515	12423
1899/1900	1176	987	1304	3467
1900/1901	4014	3435	4553	12002
1901/1902	931	1647	2028	4606

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 50 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	120510	131150	84614	92778	30894	32216	39237	43385	39052
Auslandsware	89501	77830	58713	54508	30539	23012	41346	45814	45886
	210011	208980	143327	147286	61433	55228	80583	89199	84938

London, den 28. Dezember 1901.

Unterm 28. Dezember berichtet man uns aus London, dass im Markte eine sehr flaue Stimmung herrscht, jedoch ist eine Preisänderung nicht zu verzeichnen.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 51 Wochen der Jahre 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	121380	131739	86892	94603	31013	32882	37710	41483	38427
Auslandsware	90376	78962	59667	54773	30686	23107	41120	46566	45214
	211756	210701	146559	149376	61699	55989	78830	88069	83641

London, den 4. Januar 1902.

Aus London berichtet man uns unterm 4. Januar, dass am Dienstag, den 7. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion gebracht werden:

374	Blln.	Ceylon
1110	»	Dominica
1638	»	Grenada
801	»	Trinidad
52	»	Surinam
28	»	Demarara
150	»	Guayaquil
465	»	Haiti
116	»	Jamaica
175	»	Bahia
4	»	Seychelles
2550	»	andere Sorten

und ferner

70 tons Cadbury's Cacaobutter
50 » » Cacaoschalen.

Der Cacaomarkt war sehr ruhig und fanden nur kleinere Geschäfte zu unveränderten Preisen statt. Infolge der Feiertage wurden keine Auktionen abgehalten und wurden nur kleinere Geschäfte unter der Hand abgeschlossen Es wurden verkauft:

500 Blln. Trinidad zu 64—73 Mk.
200 » Ceylon » 58—70 »

Die nächsten Auktionen finden, wie oben angegeben, am 7. Januar statt.

Die Landungen in London in der letzten Woche waren klein, besonders von Ceylon- und Java-Cacaos, und zeigten ein verhältnismässig grösseres Minus von ca. 3950 Blln., während die Lieferungen gegen dieselbe Zeit im Vorjahre ein Weniger von ca. 580 Blln. aufwiesen. Der Lagerbestand, der sich um 1180 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 12 600 Blln.

Die Cacaostatistik der mit dem 28. Dezember endenden Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	37	468	47	13010
Grenada	—	192	—	6655
And. West-Ind.	—	109	33	2882
Ceylon u. Java	588	169	56	14714
Guayaquil	94	423	141	25625
Brasil. u. Bahia	82	—	—	4195
Afrika	—	—	—	4650
Andere Ausländ.	—	287	54	5921
Zusammen	801	1648	331	77652
gegen dieselbe Woche 1900	4753	2369	193	90260

Ueber die Landungen und Lieferungen in Le Hâvre im Monat Dezember und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	422	1045	3072
Trinidad	1238	3450	8879
Côte-Ferme	1755	3480	15531
Bahia	5410	6320	3545
Haiti	1920	1570	3760
Guayaquil	11056	13470	27377
Martinique	505	250	1043
Andere Sorten	2420	3280	7354
Total	24726	32865	70561
gegen 1900	19929	26400	85611

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis Dezember waren 362 945 Blln. Cacao gegen 370 908 Blln. im Jahre 1900 und die Lieferungen betrugen 377 995 Blln. gegen 385 890 Blln. für dieselbe Zeit in 1900.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den Jahren 1901, 1900 resp. 1899:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1901	1900	1899
Kolonienware	122005	135931	87830	95831	31149	33049	37361	44280	38039
Auslandsware	90552	79523	60377	55914	30881	23133	40291	45980	44676
	212557	215454	148207	151745	62030	56182	77652	90260	82715

Port of Spain, den 5. Dezember 1901.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 5. Dezember, dass die Einkünfte fortdauernd ziemlich gleichmässig sind, und dass nach aus einer grossen Anzahl Distrikten eingelaufenen Berichten das Ergebnis sowohl in Hinsicht auf Quantität als auch auf Qualität ein sehr befriedigendes sein wird. Man sieht bereits ziemlich grosse Pöste an den Markt kommen und für Ende des Monats erwartet man sehr reichliche Einkünfte, die bis in März—April hinein anhalten werden. Die nach den letzten Londoner Auktionen per Kabel gemeldete Baisse von 1 sh hat nicht verfehlt, ihre Wirkung auch hier auszuüben. In der That sind unsere Preise auch fühlbar gewichen; wir notieren heute:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,75
Guter roter (El Salvador)	» 14,—
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,25

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 904 Sack nach Europa und 456 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 3544 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten in derselben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	115 715	Sack
1900	161 031	»
1899	148 182	»
1898	115 769	»
1897	117 262	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	37 700	Sack nach	den	Vereinigten Staaten
1900	45 939	»	»	»
1899	36 651	»	»	»
1898	30 669	»	»	»
1897	38 448	»	»	»

Port of Spain, den 19. Dezember 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 19. Dezember folgendes:

Die Witterung der letzten 14 Tage war die denkbar vorteilhafteste für die Ernte und begünstigte die Entwickelung der Früchte jeder Grösse auf den Bäumen. Die Einkünfte vom Felde vermehren sich von Tag zu Tag und haben zur Stunde schon einen ziemlichen Umfang erreicht. Aus allen Distrikten treffen sehr günstige Berichte über die Ernte ein und wir machen uns infolgedessen darauf gefasst, dass unsere Einkünfte binnen kurzem bedeutende sein werden. Unsere Notierungen sind in diesen 14 Tagen noch mehr heruntergegangen und werden infolge der vom Ausland hereinkommenden Berichte und der Aussicht auf eine reichliche Ernte auch weiter schwach bleiben. Wir notieren heute:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,50
Guter roter (El Salvador)	» 13,75
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 14,10

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 2240 Sack nach Europa und 2191 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2358 Sack nach Europa und 3867 Sack nach den Vereinigten Staaten zu derselben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	120 146	Sack
1900	167 216	»
1899	143 712	»
1898	118 653	»
1897	121 430	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	39 891	Sack nach	den	Vereinigten Staaten
1900	49 806	»	»	»
1899	36 799	»	»	»
1898	32 499	»	»	»
1897	39 474	»	»	»

Amsterdamer Cacao-Bericht für 1901.

Amsterdam, den 31. Dezember 1901.

Cacao. Das, was das Jahr 1901 vom alten Jahre 1900 geerbt hatte, bestand in grossen Vorräten der verschiedenen Sorten und einer sehr flauen Stimmung.

Die Importeure zeigten sich als koulante Verkäufer und ganz bedeutende Quantitäten wurden zu langsam weichenden Preisen vom Konsum aufgenommen.

Die Abladungen aus den Produktionsländern blieben anhaltend gross und viele Konsumenten, welche vermuteten, dass die grossen Zufuhren noch länger anhalten und somit die Preise noch weiter weichen würden, warteten mit Kaufen. Sie fanden ferner noch eine Stütze an den Baissiers und hatten sich keineswegs zu beklagen, dass sie mit Kaufen gewartet hatten.

Zu niedrigem Preisstande machte sich mehr Kauflust geltend und zeigte der allgemeine Geschäftsgang einen gleichmässigeren Lauf, obwohl derselbe mitunter von den Baissiers beeinflusst wurde, welche, um ihren Lieferungskontrakten nachzukommen, durch Eindecken die Preise etwas in die Höhe trieben.

Das vorzeitige Ende der Sommer-Arriba-Ernte hatte zur Folge, dass für diese und die anderen Guayaquil-Sorten mehr Frage und Kauflust herrschte, wodurch die Preise höher gingen und zugleich die sogenannten Mittelsorten: Samana, Bahia u. s. w., profitierten.

Die hohen Preise galten hauptsächlich für Arribas und andere Guayaquil-Sorten, da die Konsumenten nicht genügend gedeckt waren und die Verkäufer, die blanko verkauft hatten, gezwungen waren, sich einzudecken.

Während der heissen Sommermonate blieb die Stimmung sehr ruhig und sogar der Brand in London, wo ca. 900 000 Kilo Cacao vernichtet wurden, brachte keine nennenswerte Veränderung. Man kaufte aus der Hand in den Mund und meistens zum Vorteil des Käufers. Grosse und kleine Ernteberichte, aber besonders die Spekulation, brachten hin und wieder in diesem Jahr eine Aenderungen in den Markt.

Nicht jeder wird mit Zufriedenheit auf seine Transaktionen in diesem Jahre zurückblicken.

Die Ernten aller Produktionsländer schienen bedeutend zu sein, besonders aber die von Guayaquil, was zur Folge hatte, dass grosse Anfuhren zu verzeichnen waren.

Im November kamen zwei grosse Exporthäuser in Guayaquil in finanzielle Schwierigkeiten und mussten infolgedessen ihre Zahlungen einstellen. Dies hatte zur Folge, dass alle Provenienzen mehr oder weniger demoralisiert wurden und die Folgen sogar jetzt noch fühl- und merkbar sind.

Der Import betrug:

	1900	1899	1898	1897
	tons	tons	tons	tons
Niederlande	11815	14300	13900	15000
England	23724	19640	19122	15416
Frankreich	32752	40600	35450	24967
Hamburg	27152	28385	18499	19672

Java-Cacao.

Besonders über diese Provenienz will ich nachstehend einen näheren Bericht geben und vor allem über die stattgehabten Auktionen

in diesem Jahre. In der Januar-Auktion kamen ± 2300 Ballen zum Verkauf und erzielten die wirklich prima Sorten trotz der herrschenden flauen Stimmung ± 60 cents; von den anderen Sorten kam nicht alles zum Verkauf. — Im März brachten die Auktionen ± 2400 Ballen zum Verkaufe; prima Sorten wurden gänzlich vernachlässigt und das Bischen, was in mittleren und geringen Sorten gethan wurde, ging unter Schätzung ab. — Die April-Auktion mit ± 3000 Ballen und die Juni-Auktion mit ± 2400 Ballen verliefen sehr unbefriedigend und enttäuschend. Von den angebotenen Quantitäten wurde nur ein Teil an den Mann gebracht und prima Sorten standen auf ± 52 cents. — Das kleine Quantum von prima Ware in der Juli-Auktion erzielte nur ± 50 cents Die Kauflust war sehr mässig; mittlere und geringere Sorten verliefen sehr unregelmässig. Von den ca 1900 Ballen fanden nicht mehr als ± 1400 Ballen Käufer. — Die September-Auktion war ± 4000 Ballen gross. Nur zu niedrigen Preisen fand die Hälfte Liebhaber. Für die besseren Sorten, soweit man sie haben musste, blieben die Preise unverändert; geringe Qualitäten wurden vollständig vernachlässigt. — Die Oktober-Auktion brachte ± 4500 Ballen. Für Ia. und IIa. Sorten war die Nachfrage gering; mittlere und ordinäre standen etwas mehr in Frage und da die Importeure geneigt waren, den Käufern betreffs der Preise etwas entgegen zu kommen, konnten in und nach der Auktion ± 2700 Ballen losgeschlagen werden. Die Schätzung von Ia Java-Cacao war damals mit 48—50 cents angesetzt; es waren jedoch nur Käufer zu 44—45 cents im Markte und blieb infolgedessen beinahe alles in Ia Sorten Angebotene unverkauft. — Die November-Auktion war ± 6600 Ballen gross. Die Stimmung war sehr flau und die Kauflust gering. Nur zu einer bedeutenden Preisermässigung, ± 44 cents für Ia Ware, konnte in und nach der Auktion ein Teil verkauft werden; secunda und mindere Sorten verliefen sehr unregelmässig. Es war in diesem Jahr gerade entgegengesetzt als im vorigen Jahre, denn in 1900 stiegen die Preise ununterbrochen, während sie in diesem Jahre (1901) heruntergingen.

Die Ceylon-Ernte war bedeutend grösser als im Jahre 1900 und die niedrigen Preise für alle Sorten dieser Provenienz hatten einen grossen, aber nachteiligen Einfluss auf die Java-Cacaos.

Für 1902 sind die Auktionstage wie folgt festgesetzt: 29. Januar, 12. März, 23. April, 11. Juni, 23. Juli, 10. September, 22. Oktober, 3. Dezember.

An Java-Cacao wurden folgende Quantitäten importiert:

	± 22100	Ballen in	1901
gegen	± 19200	» »	1900
	± 16850	» »	1899
	± 16500	» »	1898
	± 13800	» »	1897
	± 12600	» »	1896
	± 15200	» »	1895

Surinam.

Von dieser Sorte war in diesem Jahre die Anfuhr nur sehr gering. Anfang 1901 war der Preis noch ± 43 cents, dann bemächtigte sich dieser Provenienz aber eine sehr flaue Stimmung und der Preis ging allmählich zurück. Augenblicklich stellt sich der Wert auf 37—38 cents.

Ernten.

Wie bereits erwähnt, waren die Ernten der Hauptproduktionsländer gross; untenstehend geben wir einige Zahlen an, woraus Obengesagtes hervorgeht. Dieselben stellten sich wie folgt:

Ecuador	vom	1. Jan.-15. Dez.	1901	20194 t
	gegen	1. » -15. »	1900	15226 »
	»	1. » -15. »	1899	22342 »
Trinidad	vom	1. » -20. Nov.	1901	10780 »
	gegen	1. » -20. »	1900	11952 »
	»	1. » -20. »	1899	8678 »
St. Thomé	vom	1. » -30. Nov.	1901	11746 »
	gegen	1. » -30. »	1900	8970 »
	»	1. » -30. »	1899	9035 »
Bahia	vom	1. » -30. »	1901	10199 »
	gegen	1. » -30. »	1900	10080 »
	»	1. » -30. »	1899	6410 »
Surinam	vom	1. » -30. Sept.	1901	2571 »
	gegen	1. » -30. »	1900	2679 »
	»	1. » -30. »	1899	3070 »
Ceylon	vom	1. » -11. Nov.	1901	1728 »
	gegen	1. » -11. »	1900	1053 »
	»	1. » -11. »	1899	1685 »
Java	vom	1. Jan.-31. Juli	1901	11828 Piculs
	gegen	1. » -31. »	1900	13062 »
	»	1. » -31. »	1899	9657 »
	»	1. » -31. »	1899	8007 »

Hiervon verschiffte Java direkt nach:

1. Jan.-31. Juli	1901	1900	1899	1898
	Piculs	Piculs	Piculs	Piculs
Niederlande	9862	5507	8334	7451
Singapore	1966	7470	1229	556
Andere Länder	—	85	94	—
Total	11828	13062	9657	8007

Total:

1. Jan.—31. Dezbr.	1900	1899	1898
	Piculs	Piculs	Piculs
Niederlande	12878	13225	13752
Singapore	8166	2681	1485
Andere Länder	105	122	10
Total	21149	16028	15247

Konsum.

Obwohl untenstehende Konsum-Aufgaben für Frankreich im Jahre 1900 ein Defizit gegen 1899 zeigen, so beweisen die anderen Zahlen doch, dass der Konsum mit den stets grösser werdenden Ernten gleichen Schritt hält.

Der Konsum betrug in

Frankreich	im Jahre	1900	17462900	Kilo
	gegen	1899	17656374	»
	»	1898	17444700	»
Amerika	im Jahre	1900	226269	Blln.
	gegen	1899	197200	»
	»	1898	140638	»
England	im Jahre	1900	338660	Cwt.
	gegen	1899	303680	»
	»	1898	286480	»
Deutschland	im Jahre	1900	19254200	Kilo
	gegen	1899	18500000	»
	»	1898	15160000	»

Ausser den Quantitäten von nicht verarbeitetem Cacao, die aus obigen Zahlen ersichtlich, importierten die beiden folgenden Länder noch an verarbeitetem Cacao:

England	im Jahre	1900	70260	Cwt.
	gegen	1899	49340	»
	»	1898	57960	»
Deutschland	im Jahre	1900	711900	Kilo
	gegen	1899	944000	»
	»	1898	894000	»

Der Konsum in England während der ersten elf Monate im Jahre 1901 betrug an verarbeitetem Cacao ± 63020 cwt. gegen ± 55806 cwt. in derselben Zeit im Jahre 1900.

Ausfuhr.

Diese betrug von:

	1900 tons	1899 tons	1898 tons	1897 tons	1896 tons
Ecuador	17370	24126	16389	15221	15548
St. Thomé	13200	13596	9020	7700	7417
Trinidad	13349	11075	9645	9819	9768
Venezuela	11000	9661	9472	8108	9062
Bahia	13238	8706	8288	7609	6987
Para	3085	5653	2663	3765	3328
Grenada	4000	3910	3998	4115	3488
Surinam	2927	3860	2830	3585	3303
Ceylon	1674	2137	1850	1725	1568
Java	1269	960	915	847	856

Sichtbare Vorräte.

Frankreich am 31. Oktober	1901	10990	tons
»	1900	12170	»
»	1899	15250	»
»	1898	9692	»
»	1897	13078	»
England am 30. November	1901	90158	Blln.
»	1900	103120	»
»	1899	91803	»
»	1898	103685	»
»	1897	9281	»
Deutschland am 30. Novbr.	1901	14300	Blln.
(nur Hamburg) »	1900	23973	»
»	1899	14344	»
»	1898	9281	»
»	1897	15600	»

und hier in erster Hand
± 4500 Blln. Java
± 300 » Surinam.

Cacaobutter.

Die monatlichen Auktionen der Firma C. J. van Houten & Zoon in Weesp fanden regelmässig in Amsterdam statt.

Die hohen Preise von 1900 hatten wir in diesem Jahre nicht wieder zu verzeichnen.

Das ganze Angebot von ± 915 tons fand stets Käufer, einmal zu höheren Preisen, dann wieder zu niedrigeren.

Grosse Preisschwankungen, wie wir in früheren Jahren bisweilen in ein und derselben Auktion hatten, kamen in diesem Jahre nicht vor.

Von anderen inländischen Fabrikanten kamen noch in Auktion:
± 90 tons »De Jong«
± 70 » »Helm«
± 6 » »Betke«,
die fast immer zu befriedigenden Preisen Abnehmer fanden.

Von ausländischer Cacaobutter kam hauptsächlich die Marke »Mignon« in hiesige Auktion, die jedoch nicht immer Käufer fand.

In den letzten Monaten des nunmehr abgelaufenen Jahres hatten wir eine weichende Preistendenz zu verzeichnen und wir beschlossen das alte Jahr mit einem Durchschnittspreis von ± 69 cents für Van Houten's A. Hiermit scheint der Artikel wieder seinen niedrigsten Standpunkt erreicht zu haben, wenigstens soweit man nach der regen Frage in der letzten Zeit urteilen kann.

Cacao, öffentlich in Amsterdam an den Markt gebracht.

	Java Blln. ± 50 kg	Surinam Blln. ± 80-100 kg	Andere Sorten	Total
1901	19938	635	290	20863
1900	18661	744	210	19615
1899	16353	1227	205	17785
1898	17640	977	387	19004
1897	13260	1658	761	15679
1896	12725	2972	2611	18308
1895	15186	1295	2086	18567

Hochachtungsvoll

gez.: B. Harrenstein,
Makler.

Cacaobutter.

Bericht vom 8. Januar 1902.

Gestern, am 7. Januar, haben in London und in Amsterdam die Auktionen über Cacaobutter stattgefunden.

In London kamen 70 000 Kilo Cadbury-Butter zum Verkauf, die mit 12⁵/₈ pence im Durchschnitt bezahlt worden sind, also denselben Preis erzielt haben, den man im Dezember bezahlte. Gegen Januar 1901 ist der Preis um rund 5 d pro lb. gleich ca. 90 Pfg. pro Kilo niedriger.

In Amsterdam wurden angeboten:

85 000	Kilo	Van Houtens Butter
22 500	»	Helmbutter
4 000	»	Betke-Butter
1 000	»	Helmbutter
7 000	»	Mignonbutter.

Davon wurden sowohl van Houtens 85 Tons als die 27¹/₂ Tons holländische Nebenmarken verkauft, während die 7000 Kilo Mignonbutter wiederum unverkauft blieben.

Van Houtens Butter wurde mit 70¹/₂ bis 71¹/₂ cents bezahlt; der Durchschnittspreis steht auf 70,86 c pro ¹/₂ Kilo. Von den holländischen Nebenmarken erzielte Dejong 69 bis 69¹/₂ c, Helm 68³/₄ c, Betke 68¹/₂ bis 68³/₄ cents pro ¹/₂ Kilo. Gegen die Dezemberauktion sind also die Preise gestiegen und zwar für Van Houtens um rund 2 cents, für holländische Nebenmarken um 1¹/₂ bis 2 cents.

Der englische Preis für Exportbutter steht heute auf 233,70 Mk. pro 100 Kilo; England kann also jetzt für einige Länder, besonders solche, die unter englischen Zöllen und Gesetzen stehen, als exportierendes Land betrachtet werden. Als importierendes ist es nach wie vor aus der Liste zu streichen.

In Deutschland hört man wieder ganz merkwürdige Preise; es wird durch eine Amsterdamer Firma die bekannte verzollte Cacaobutter ab Mainz mit 245 Mk. angeboten, was einem Exportsatze von 208 Mk. entsprechen würde, könnte diese Butter exportiert werden. Dagegen sind wirklich gute Qualitäten, die exportfähig sind, nicht unter 265 bis 270 Mk. angeboten. Grosse Vorräte sind nirgends vorhanden; der Verbrauch guter Cacaobutter zu leichtschmelzenden Chocoladen steigt bei verschiedenen grossen Firmen von Monat zu Monat, so dass Firmen, die früher in jedem Monat 5—10 000 Kilo zu verkaufen hatten, sich schon als Käufer gemeldet haben.





Allerlei.

W. Wenn Sie „ab Lager Dresden" gekauft haben, so haben Sie die Verpflichtung, die gekaufte Ware am Dresdner Lager zu empfangen und wenn Netto Kassa vereinbart ist, auf dem Dresdner Lager in dem Augenblick, in dem der Empfang stattfindet, also die Ware in Ihren Besitz übergeht, den Betrag zu zahlen. Wenn Sie dem Verkäufer geschrieben haben, er solle Ihnen die Ware per Bahn zusenden und er hat das gethan, so tragen Sie doch alles und jedes Risiko für irgend welche Beschädigungen. Denn des Verkäufers Pflichten haben eben „am Lager Dresden" ihr Ende erreicht, sobald er Ihnen die Ware bereit gestellt hat.

Kürzlich fanden wir über das Wörtchen „ab" wie auch über den Begriff „ab" in der Zeitschrift des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins den folgenden Satz, den der Hamburgische Kaufmann F. W. Eitzen geschrieben hat:

Das böse (?) »ab«.

Die Herrn E. R. im Briefkasten der Dezembernummer erteilte Antwort bedarf einer Ergänzung, nach der kaufmännischen Seite sogar einer Berichtigung. Das Verhältniswort »ab« mit dem dritten Falle hat sich in der Handelssprache thatsächlich erhalten. »Ab« bedeutet hier keineswegs nur »aus« oder »von«, es ist ein Fachausdruck, der viel mehr in sich schliesst. Ein Beispiel statt langer Erörterung: Verkaufe ich eine Ware »ab meinem Lager«, so hat sich der Käufer auf diesem meinem Lager zur Empfangnahme zu melden; noch oder schon an dieser Stelle erfolgt der Uebergang des Gutes aus meinem in seinen Besitz; hier übernimmt der Käufer, »nimmt« er »ab«, hier endet meine Verantwortlichkeit, beginnen seine Rechte und Pflichten, fangen für ihn Gefahren und Kosten an; hier hat er die Untersuchung der Ware und stillschweigende Genehmigung oder ausdrückliche Bemängelung vorzunehmen. Mein Lager ist der »Erfüllungsort« — im Sinne des Gesetzes. Spätere Einreden des Käufers gegen Menge, Gewicht, Beschaffenheit, Art u. s. w. des Empfangenen sind damit ausgeschlossen. Man sieht, von welcher Wichtigkeit und Tragweite das Wörtchen ist, und darf es nicht allein nicht tadeln, muss vielmehr die Thatsache anerkennen, dass wir Kaufleute in dem »ab« eine unübertrefflich kurze und dabei schlagende, bündige und gemeinverständliche Formel haben, die denn auch täglich in tausenden von Fällen angewendet wird und eine Grundlage der bedeutendsten Abschlüsse bildet. In sinngemässer Abänderung wird statt »ab Lager« auch »ab Hamburg«, »ab Bahnhof« u. s. w. verkauft.

Vielleicht ist hier der Ort, einmal kurz darauf hinzuweisen, dass unsere Kaufmannssprache, ungeachtet mancher Fehler und Gebrechen, in zahlreichen Fällen durch die Knappheit und Klarheit vieler ihrer Ausdrücke geradezu vorbildlich wirken kann. Ich bin der letzte, sie in jeder Beziehung zu verteidigen; ich lasse im nächsten Jahre den früheren Veröffentlichungen (»Vom Missbrauch der Fremdwörter im

Handel« und »Fremdwörter der Handelssprache«) ein Schriftchen »Verkehrsdeutsch und — verkehrtes Deutsch« folgen, das eine Reihe von Auswüchsen darlegen soll. Aber die Herren Nichtkaufleute belieben aus obigem zu ersehen, dass die Kaufmannssprache manchmal auch besser ist als ihr Ruf bei den Laien.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Bibundi. Der Bericht über das am 31. Juni 1901 abgelaufene vierte Geschäftsjahr giebt ein klares Bild über den finanziellen Stand dieser Gesellschaft. Die Erhöhung des Aktienkapitals von 750 000 Mk. durch Ausgabe von Vorzugsaktien wurde, wie wir schon berichteten, nur bis zur Summe von 600 000 Mk. durchgeführt, und zwar sind bereits 50 Prozent dieses neuen Kapitals eingezahlt und, wie die Bilanz ergiebt, auch schon verbraucht.

Am Schlusse des Geschäftsjahres waren 12 Europäer auf den Pflanzungen thätig gegen 18 im Vorjahre; die Zahl der schwarzen Arbeiter betrug nach den letzten Berichten 865 Mann, unter denen noch immer etwa 100 teure Lagos-Leute, die, wie der Bericht sagt, bald durch billigere einheimische Kräfte ersetzt werden dürften; etwa 650 Mann wurden im Cacaobau, der Rest im Tabakbau beschäftigt. Die dreijährige Cacaoernte belief sich auf 1779 Sack gegen 1340 Sack im Vorjahre; leider ist der Preis aber von 71 Pfg. pro Pfund jetzt auf 60 Pfg. gesunken. Die bevorstehende Ernte wird auf 2000 Ztr. geschätzt. Das Cacaobau-Betriebskonto des Jahres beträgt 368 074 Mk., von denen auf Aussendungen, Löhne u. s. w. 316 161 Mk. kommen, ferner auf Handlungsunkosten 20 553 Mk., auf Gehälter der Angestellten 26 661 Mk., wogegen der Ertrag der Ernte 1900/1901 nur 110 667 Mk. ergab, und ein Uebertrag auf Cacaoplantagen-Konto von 245 514 Mk. nötig wurde.

Recht ungünstig war das Ergebnis des Tabakbaues, wie der Bericht angiebt, wegen Unfähigkeit des früheren Leiters. Der Ertrag der Ernte 1899/1900 betrug nur 55 360 Mk., der bei derselben erlittene Verlust wird auf 200 000 Mk. veranschlagt; auch die Vorkehrungen für die diesjährige Ernte sind so unvollkommen getroffen, dass auch diesmal ein namhafter Verlust entstehen dürfte. Da aber der jetzige Leiter, Herr Schoepke, der früher Tabakbau in Niederländisch-Borneo betrieben hat, sich sehr günstig über die Eignung des Landes für Tabak ausspricht, und da die hierfür nötigen Gebäude doch schon gebaut sind, so soll der Tabakbau auch im nächsten Jahre, wenn auch auf 25 ha beschränkt, fortgesetzt werden. Das Resultat der diesjährigen Ernte von 300 Ztr. wird dann über die weitere Fortsetzung der Tabakkultur entscheiden.

In der Bilanz weist das Cacaoplantagen-Konto einen Betrag auf von 1 275 919 Mk., während das Tabakbau-Betriebskonto mit 356 870 Mk. belastet ist; dazu kommt das Terrainkonto mit 232 600 Mk., die Kapitalbeteiligung bei J. Weiler, Hamburg-Victoria, mit 76 500 Mk. und verschiedene kleinere Posten. Vom Aktienkapital-Konto sind 300 000 Mk. der Vorzugsaktien noch nicht eingezahlt, dagegen figuriert unter den Passiven ein Darlehen von 104 842 Mk.

Die Gesellschaft wird gut thun, in diesem Jahre mit äusserster Sparsamkeit zu wirtschaften, da sie sich sonst schon in einem Jahre wieder am Ende ihrer Mittel sehen wird. (Tropenpflanzer.)

Gesellschaft Nordwest-Kamerun. Der vorliegende erste Geschäftsbericht umfasst die Zeit vom 1. Juli 1899 (Gründung) bis 31. Dezember 1900. Die Gesellschaft besitzt bekanntlich im Nordwesten von Kamerun eine Landkonzession von über eine Million Hektar. Zur Aufschliessung dieses Gebietes ist vor allen Dingen der Bau einer Eisenbahn nötig. Die ersten vorbereitenden Schritte zur Aufbringung des Kapitals sind gethan, der Bau der Bahn dürfte sich aber voraussichtlich noch etwas hinausziehen. Als Ausgangspunkt ist Victoria in Aussicht genommen.

Die Gesellschaft hat nach der Gründung die meisten Faktoreien der Hamburger Firmen C. Woermann und Jantzen & Thormählen im Kamerun-Gebiet übernommen. Der Betrieb von Handelsgeschäften ist bei der weiten Entfernung des Konzessionsgebietes naturgemäss in der ersten Zeit die Hauptaufgabe gewesen, in landwirtschaftlicher Beziehung ist vorläufig nur eine kleine Versuchspflanzung für Kautschuk und Ramie bei Mundame angelegt.

Das Gewinn- und Verlustkonto schliesst bei einem Gewinne von 44 455 Mk. aus Geschäften und Zinsen mit einem Verlustsaldo von 445 247 Mk., welches auf Konzessionskonto überschrieben wird. Für Gehälter, Arbeitslöhne, Verpflegung, Reisen u. s. w. sind in den 1½ Jahren 328 446 Mk. verausgabt, auf Expeditionskonto sind 88 000 Mk., auf Grundstücke und Gebäude 37 700 Mk., auf Fahrzeuge 30 000 Mk. abgeschrieben, im ganzen mit verschiedenen kleineren Posten 161 256 Mk.

In der Bilanz stehen als Aktiva noch nicht eingefordertes Kapital 2 600 000 Mk., 802 805 Mk. Bankguthaben, Grundstück- und Gebäudekonto mit 327 840 Mk., ferner das Kamerun-Geschäft mit 400 994 Mk. und das Rio del Rey-Geschäft mit 269 493 Mk.

Das Kapital der Gesellschaft beträgt 4 Millionen Mark, welches eventuell auf 10 Millionen Mark erhöht werden soll. (Tropenpflanzer.)

Samoa-Cacao. Zu unserer Notiz im Novemberheft des »Tropenpflanzer«, dass nach dem Gutachten der Cacao- und Chocoladenfabrik Fr. David Söhne das Cacaopulver von Samoa-Cacao nur mit anderen guten Sorten gemischt gebraucht werden könne, erhalten wir unter dem 11. November von derselben Firma folgende Nachricht:

Wir kauften inzwischen eine weitere grössere Abladung von Samoa-Cacao für den Bedarf des Kolonialhauses Carl Eisengräber zu Halle a. S. und giebt diese Abladung ein Cacaopulver von recht gutem milden Geschmack, das den Pulvern aus anderen vorzüglichen Sorten nichts nachgiebt. Die Bohnen scheinen uns diesmal besser als die erste Abladung bearbeitet zu sein, worauf wohl in erster Linie der milde angenehme Geschmack zurückzuführen ist. (Tropenpflanzer.)

Bananen-Mehl. In einer Sitzung des geschäftsführenden Ausschusses des Kolonialwirtschaftlichen Komitees in Berlin kam folgendes vor:

Antrag Professor Dr. Warburg betreffend Entsendung des Chemikers und Bananen-Experten Dr. Leuscher nach Kamerun und Togo zwecks Feststellung der Rentabilitätsfrage gedörrter und zu Mehl verarbeiteter Bananen.

Herr Professor Warburg begründet den Antrag wie folgt:

Es steht fest, dass Kamerun und Togo sich vorzüglich zum Anbau von Bananen eignen und letztere daselbst ein wichtiges Nahrungsmittel der Eingeborenen bilden. Namentlich pflanzen jetzt die Cacao Pflanzungs-Gesellschaften am Kamerun - Berg enorme Massen Bananen zur Ernährung der Arbeiter.

Es handelt sich um die Frage, ob der an irgend einem Punkte der Küste erlangbare Ueberschuss an Bananen gross genug ist, um darauf hin die Gründung einer Bananen-Dörr-Fabrik ins Leben rufen zu können, sowie um die weitere Frage, ob die Preise und Transportverhältnisse eine Rentabilität ermöglichen.

Der Chemiker Dr. Leuscher aus Jamaika, der jahrelang einer Bananen-Verwertungs-Gesellschaft in Jamaika vorgestanden hat, und event. zu gleichem

Zwecke wieder nach Jamaika hinausgehen wird, hat sich bereit erklärt, eine sechsmonatliche Expertise nach Togo und Kamerun zu unternehmen. Dr. Leuscher hat genaue Rentabilitätsberechnungen aufgestellt, die auf der Basis der Verarbeitung von 400 Bananentrauben pro Tag beruhen.

Die Frage des Absatzes ist nach Dr. Leuschers Angaben neuerdings dadurch sehr geklärt, dass grosse Firmen sich bereit erklärt haben, konservierte Bananen sowie Bananenmehl in grossen Massen abzunehmen; letzteres soll jetzt in England zur Biskuitbereitung (und für die Armee) zur Verwendung gelangen, die konservierten Bananen finden in hübscher Aufmachung in ähnlicher Weise Verwendung wie Datteln und Feigen.

Auch Herr Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Paasche, M. d. R., welcher Herrn Dr. Leuscher in seiner Eigenschaft als Leiter einer grossen Bananen-Bereitungs-Anstalt an Ort und Stelle auf Jamaika kennen lernte, tritt diesen Ausführungen bei und empfiehlt den Antrag dringend zur Annahme.

Beschluss. Das Komitee beschliesst die Entsendung des Chemikers und Bananen-Experten Herrn Dr. Leuscher nach Togo und Kamerun und beauftragt die Leitung, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen und insbesondere für die Aufbringung der Mittel Sorge zu tragen.

Portugal. Der Import von Chocolade war im Jahre 1901 bis jetzt 21 805 Kilo im Werte von 13 162 Milreis und im Jahre 1900 19 713 Kilo im Werte von 11 784 Milreis (1 Milreis = 4,53 Mk.)

Rohrzuckerausbeute der Welt in der Saison 1901/1902. Nach einer kürzlich veröffentlichten Statistik von Willet & Gray wird die Ausbeute der Welt an Rohrzucker in der Saison 1901/02 auf rund 3 865 000 Tons (zu 2240 engl. Pfund) geschätzt gegen 3 482 000 Tons in der Saison 1900/01.

Von den angegebenen Mengen sollen 1901/02 Louisiana 300 000 Tons, Puerto Rico 100 000 Tons, Hawaii 300 000 Tons liefern, was für die Vereinigten Staaten mit diesen beiden Inseln eine Summe von 700 000 Tons ergäbe. Die Produktion Kubas wird auf 875 000 Tons und diejenige Javas auf 725 000 Tons oder 15 000 Tons mehr als im Vorjahre geschätzt. (Nach The Louisiana Planter and Sugar Manufacturer.)

Eintragungen in das Handelsregister.

Wernigerode.

In das Handelsregister Abteilung A ist heute eingetragen:

1) bei Nr. 200: offene Handelsgesellschaft: Zuckerfabrik Minsleben Julius Schliephacke & Comp. in Minsleben:

Aus der Gesellschaft sind ausgeschieden:
1) der Rittergutsbesitzer Gustav Otto,
2) der Brennereibesitzer Heinrich Wegener,
3) der Landwirt Hermann Klare,
4) der Landwirt Friedrich Rincke,

und eingetreten:
1) der Leutnant Heinrich Mooshake in Derenburg,
2) der Landwirt Friedrich Rincke junior in Minsleben,
3) der Brennereibesitzer Karl Wegener in Wernigerode,
4) der Landwirt Christian Hartmann in Minsleben,
5) der Landwirt Fritz Veckenstedt in Heudeber,

welche sämtlich von der Vertretung der Gesellschaft ausgeschlossen sind.

An Stelle des Gustav Otto ist der Amtmann Wilhelm Barnstorf in Blankenburg a. H. zur Vertretung berechtigt.

2) bei Nr. 151: Fürstlich Stolberg'sches Hüttenamt zu Ilsenburg:

Die Prokura des Hugo Wittmeyer ist erloschen. Dem Disponenten Ludwig Bachfeld in Ilsenburg ist Prokura erteilt.

Wernigerode, den 12. Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht.

Ratibor.

Bei der unter Nr. 6 des Handelsregisters B eingetragenen Aktiengesellschaft in Firma: »Landwirtschaftliche Zuckerfabrik Aktiengesellschaft Gross-Peterwitz« ist heute vermerkt worden: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 28. Oktober 1901 ist an die Stelle des bisherigen Gesellschaftsvertrages der neue, am 28. Oktober 1901 festgestellte Gesellschaftsvertrag getreten.

Ratibor, den 14. Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht.

Saarbrücken.

An Stelle des ausgeschiedenen Kaufmanns Robert Jahr zu Saarbrücken ist der Kaufmann Theodor Hoegen zu Malstatt-Burbach zum Geschäftsführer der Firma »Saarbrücker Cakeswerk Gesellschaft mit beschränkter Haftung« zu Saarbrücken bestellt, was heute unter No. 6 des Handelsregisters B eingetragen wurde.

Saarbrücken, den 14. Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht. 1.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckers und Kolonialwarenhändlers Heinrich Grautstück zu Dahlhausen a. d. Ruhr ist heute, nachmittags 6 Uhr, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Justizrat Dietrichs zu Hattingen. Anmeldefrist bis 18. Januar 1902. Erste Gläubigerversammlung den 7. Januar 1902, vormittags 10 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin den 30. Januar 1902, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 18. Januar 1902.

Hattingen-Ruhr, den 13. Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Karl und Hedwig, geb. Heinrich, Bendzullaschen Eheleute von hier ist das Konkursverfahren heute, den 16. Dezember 1901, nachmittags 5¾ Uhr, eröffnet worden. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 3. Februar 1902. Anmeldefrist bis zum 3. Februar 1902. Erste Gläubigerversammlung den 7. Januar 1902, vormittags 9 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin den 17. Februar 1902, vormittags 9 Uhr. Zum Konkursverwalter ist der Rechtsanwalt Dr. Perrin von hier ernannt.

Osterode, Ostpr., den 16. Dezember 1901.

Günter,
Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts. Abt. 3.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Simon Löb, Bäckermeister in Aachen, Schützenstr. 1, wird heute, am 17. Dezember 1901, vormittags 10 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Rechtsanwalt Klein in Aachen wird zum Konkursverwalter ernannt. Offener Arrest mit Anzeigefrist sowie Anmeldefrist bis zum 8. Januar 1902. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin werden auf den 15. Januar 1902, vormittags 10 Uhr, vor dem unterzeichneten Gerichte, Friedensstr. 5, Zimmer 9, anberaumt. Kgl. Amtsgericht, 5, Aachen.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Otto Guhde zu Woldenberg ist am 17. Dezember 1901 der Konkurs eröffnet. Verwalter: Kaufmann Seifert in Woldenberg. Anmeldefrist bis zum 5. Januar 1902. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin am 14. Januar 1902, vormittags 9½ Uhr.

Woldenberg, den 17. Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht.



Konkurs. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Max Märtinz in Dt. Eylau ist infolge eines von dem Gemeinschuldner gemachten Vorschlags zu einem Zwangsvergleiche Vergleichstermin auf den 11. Januar 1902, vormittags 9½ Uhr, vor dem Kgl. Amtsgericht in Dt. Eylau, Zimmer No. 9, anberaumt. Der Vergleichsvorschlag ist auf der Gerichtsschreiberei des Konkursgerichts, Zimmer Nr. 7, zur Einsicht der Beteiligten niedergelegt.

Dt. Eylau, den 13. Dezember 1901.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Josef Schwing, hier, 3. Querstrasse, wird heute, nachmittags 5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Zum Konkursverwalter ist ernannt: Kaufmann Fischer in Mannheim. Offener Arrest mit Anzeige- und Anmeldefrist bis zum 7. Januar 1902 einschliesslich. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin Dienstag, den 14. Januar 1902, vormittags 9 Uhr, vor dem Gr. Amtsgerichte, Abt. V, II. Stock, Zimmer No. 8.

Mannheim, den 14. Dezember 1901.

Der Gerichtsschreiber Grossherzoglichen Amtsgerichts: Christ.

Konkurs. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Ludwig Kuntze zu Oelde ist heute, am 19. Dezember 1901, nachmittags 6 Uhr, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Westhoff zu Oelde. Anmeldefrist bis 20. Februar 1902. Erste Gläubigerversammlung 13. Februar 1902, vormittags 10 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin 10. März 1902, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 20. Januar 1902.

Oelde, den 19. Dezember 1901.

Königliches Amtsgericht.

Zuckerrübenernte Russlands im Jahre 1901. Die Hauptverwaltung der indirekten Steuern und des Monopolbranntweinhandels schätzt die diesjährige Zuckerrübenernte laut Angaben vom 1. November auf 49 817 336 Berkowetz (1 Berkowetz = 163,79 Kilo) gegen 38 989 776 Berkowetz im Jahre 1900 und gegen 44 682 118 Berkowetz im Jahre 1899; sie ist demnach gegen das Vorjahr um 27,8 Prozent höher, und zwar entfällt auf den Südwestrayon ein Mehr von 28,1 Prozent, auf den Zentralrayon ein solches von 16,8 Prozent und auf das Weichselgebiet ein solches von 50,6 Prozent. Gewöhnlich wird mehr geerntet, als die Daten zum 1 November angeben. Am 1. November waren 2 590 804 Berkowetz auf dem Felde gegen 1 340 748 Berkowetz im Jahre 1900. Die Zuckerrübenernte ist in allen Gouvernements, mit Ausnahme von Woronesh und Wolhynien, höher ausgefallen. Die Durchschnittsernte pro Dessjätine beträgt 97,7 Berkowetz gegen 79,8 Berkowetz im Jahre 1900 und 100,6 Berkowetz im Jahre 1899. In den nachstehenden Rayons sind durchschnittlich pro Dessjätine mehr als im Vorjahre geerntet: im Südwestrayon um 17,1 Berkowetz, Zentralrayon um 12,7 Berkowetz und Weichselgebiet um 33,3 Berkowetz. Eine gegen das Vorjahr geringere Durchschnittsernte hatten Woronesh (— 19,4 Berkowetz), Bessarabien (— 14,4 Berkowetz) und Wolhynien (— 19,4 Berkowetz). Die höchste Durchschnittsernte pro Dessjätine entfällt auf Polen mit 134,5 Berkowetz, den Zentralrayon mit 93,3 und das Südwestgebiet mit 92,7 Berkowetz. Die Qualität der Rübe ist in allen Rayons schlechter als im Vorjahre. (St. Petersburger Herold.)

Kamerun. Die Ausfuhr im Jahre 1899 war 222 884 Kilo Cacao im Werte von 192 018 Mk. gegen eine Ausfuhr von 297 146 Mk. im Jahre 1898.

Zuckereinfuhr nach Grossbritannien in den ersten elf Monaten 1901. In den Monaten Januar bis November v. J. wurden nach Grossbritannien an raffiniertem und Kandiszucker insgesamt 18 521 238 cwts eingeführt gegen 16 817 167 cwts in denselben Monaten des Jahres 1900. Davon gingen ein aus Deutschland 11 276 948 cwts (10 219 008), aus Frankreich 4 539 120 cwts (3 848 710), aus den Niederlanden 2 281 384 cwts (2 041 049) und aus Belgien 410 087 cwts (515 021). Der Import von Rohzucker nach Grossbritannien stellte sich in den ersten elf Monaten 1901 auf 11 661 915 cwts, während er in dem gleichen Zeitraum des Vorjahres 11 924 131 cwts betragen hatte. An dem Import 1901 war Deutschland mit 3 697 774 cwts (1900: 2 962 201) beteiligt, Frankreich mit 3 337 947 cwts (4 102 539) und Belgien mit 1 389 261 cwts (1 789 955). (Nach The Economist.)

Grossbritannien. Eingangszölle auf zuckerhaltige Waren. Laut Verfügung der Commissioners of Customs erhält die Tabelle der zollpflichtigen zuckerhaltigen Waren folgende Zusätze:

	cwt sh	cwt d
Milchpulver:		
nach Angabe des Einführers ohne Zuckerzusatz	frei	
nach der Angabe des Einführers mit einem Zuckerzusatz bis zu 36 Prozent	1	6
in allen andern Fällen, und wenn der Einführer wünscht, dass von der Probeentnahme und Untersuchung abgesehen wird	3	4
Als zollfrei angegebene Sendungen werden gegen Hinterlegung des Zolls zum Satze von 1 sh 6 d bis zur Beendigung der Analyse ausgehändigt. Sendungen, die zum Zollsatze von 1 sh 6 d deklariert werden, unterliegen nach dem Ermessen der Zollbeamten der Probeentnahme.		

Soya, Melasse oder anderen Süssstoff enthaltend, bisher mit 2 sh für den cwt zollpflichtig, unterliegt künftig dem Zollsatz von 1 sh für den cwt.

(The Board of Trade Journal.)

Zollzuschläge auf französischen Zucker in British-Ostindien. Laut Bekanntmachung der indischen Regierung (Zollzirkular 16 von 1901) vom 10. Oktober 1901 werden vom 1. September v. J. ab auf französischen Zucker folgende Zollzuschläge erhoben:

Zuckersorte	Gewährte Prämie	Zu erhebender Zollzuschlag Rupien	Annas	Pies
Rohzucker von 65 bis 98 % Polarisation für Rübenzucker oder 65 bis 97 % für französischen Kolonialzucker	9,96 Franken für 100 Kilo raffinierten Zucker von 100 %*)	3	—	1
Kandiszucker	10,40 Franken für 100 Kilo	3	2	3
Raffinierter Zucker in Broten oder gemahlen, weiss, hart und trocken . .	10,40 Franken für 100 Kilo	3	2	3
Rohzucker und raffinierter Zucker in Körnern oder Kristallen von einem Mindeststandard von 98 % Polarisation	10,18 Franken für 100 Kilo	3	1	2

Die bisherigen Sätze waren bzw. 3 R. 3 A. 4 P., 3 R. 6 A. 5 P., 3 R. 6 A. 5 P. und 3 R. 4 A. 10 P.

(The Board of Trade Journal.)

---

*) Das Ergebnis an raffiniertem Zucker aus rohem Zucker wird berechnet, indem von der Polarisation des Rohzuckers zweimal die Glykose, einmal die Asche und 1½ Prozent für Verlust beim Raffinieren in Abzug gebracht werden.

Ergebnisse der Zuckerkampagne in Frankreich während der Monate September bis November 1901. In der Zeit vom 1. September bis Ende November 1901 waren in Frankreich 332 Zuckerfabriken in Thätigkeit gegen 334 im gleichen Abschnitt der vorigen Kampagne; 21 Fabriken hatten am 1. Dezember bereits die Verarbeitung der Rüben beendigt (gegen 20 Fabriken am gleichen Tage des vergangenen Jahres). In den ersten drei Monaten der gegenwärtigen Kampagne wurden 6 350 856 t Rüben verarbeitet gegen 6 046 003 t in demselben Abschnitt des vorigen Jahres. An Zucker wurden im ganzen (in Raffinade umgerechnet) 681 428 t gewonnen gegen 696 159 t in den Monaten September bis November 1900. Aus den Fabriken wurden in der angegebenen Zeit 176 991 t Rohzucker von weniger als 98 Prozent, 2949 t von 98 Prozent und 364 404 t von 99 Prozent abgefertigt, zusammen (in Raffinade umgerechnet) 522 461 t Rohzucker, ausserdem 14 639 t Raffinade und 165 t Kandiszucker, im ganzen 537 445 t gegen 555 535 t in den ersten drei Monaten der vorigen Kampagne. (Journal Officiel de la République Française.)

Entdeckung einer neuen Pflanze mit Süssigkeitsgehalt in Paraguay. Die reiche Flora Paraguays ist wissenschaftlich noch nicht vollständig erforscht. Vor einiger Zeit ist eine im Norden des Landes vorkommende Pflanze, die sich durch ihren Süssigkeitsgehalt auszeichnet, von dem Direktor des Agronomischen Instituts, Bertoni in Asuncion, wissenschaftlich untersucht und beschrieben worden.

Die Pflanze, die von Bertoni nach dem paraguayischen Chemiker Ovidio Rebandi botanisch Eupatorium Rebaudianum getauft worden ist, wird von der paraguayischen Guarani-Bevölkerung Caá-hêé oder azucácaá oder eira-caá genannt, was süsse Yerba, Zucker-Yerba oder Honig-Yerba bedeutet. Die Pflanze ist ein unscheinbares Kraut, wenige Dezimeter hoch, mit kleinen Blättern und winzigen Blüten. Ihre Heimat bilden die hochgelegenen Kampflächen, die den Gebirgszug Amambáy vom äussersten Norden bis zu den Quellen des Rio Monday umgeben.

Sie kommt nirgends in grösseren Massen vor, findet sich aber in einzelnen Kampstellen oft in zahlreichen Gruppen. Bemerkenswert ist ihr starker Gehalt an Süssigkeit. Wenige Blätter genügen, um eine grosse Tasse Thee oder Kaffee zu süssen. Nimmt man nur ganz kleine Teilchen der Blätter der Pflanze in den Mund, so verspürt man den Süssigkeitsgehalt eine Stunde lang. Irgend welche schädliche Substanzen enthält sie nicht.

Bertoni hält es für ausgeschlossen, dass die Süssigkeit auf Gehalt von Zucker zurückzuführen ist, da die Kraft zu süssen viel grösser ist als beim Zucker. Ausserdem soll der in der Pflanze enthaltene Süssstoff im Gegensatz zum Zucker durch Hefe nicht in Gärung zu bringen sein. Bertoni nimmt vielmehr an, dass es sich um einen neuen chemischen Stoff handelt, der durch chemische Analyse erst gefunden werden muss.

Eine praktische, industrielle Verwendung hat die Pflanze bisher nicht gefunden, doch glaubt Bertoni, dass sich später ihre Anpflanzung und demnächstige industrielle Ausbeutung ermöglichen lassen wird.

Von einem Deutschen werden zur Zeit in Nueva Germania Anpflanzungsversuche gemacht. Auch ist in Aussicht genommen, die Blätter mit dem Paraguaythee (Yerba) gemischt in den Handel zu bringen.
(Nach einem Bericht des Kais. Konsulates in Asuncion.)

Zuckerproduktion in den hauptsächlichsten Produktionsländern Europas. Nach der am 26. Oktober abgeschlossenen Zucker-Enquête, die für Frankreich von dem Syndikat der französischen Fabrikanten und für die übrigen europäischen Hauptproduktionsländer von der internationalen Vereinigung für Statistik angestellt worden ist, wird die Zuckerproduktion in den einzelnen Ländern während der beiden Kampagnen 1901/02 und 1900/01 folgendermaassen angegeben:

	Fabriken im Betriebe		Verarbeitete Rüben		Produktion in Rohzuckermengen	
	1901/02	1900/01	1901/02 t	1900/01 t	1901/02 t	1900/01 t
Frankreich	333	334	9023000	8717400	1028600	1100200
Deutschld.	395	395	14611000	13252300	2073100	1974800
Oest.-Ung.	216	213	8495000	7408000	1224800	1083300
Belgien	107	107	2480000	2462000	312000	320000
Niederland	32	32	1329000	1225000	176400	178000
Russland	277	274	7933300	6406000	1005900	893500
Schweden	17	16	801050	865800	107350	115500
Zusammen	1377	1371	44672350	40336500	5928150	5665300

(Nach Le Bulletin des Halles, Bourses et Marchés.)

Italien. Die Einfuhr in Italien im Jahre 1900 war von

		im Werte von
Cacao in Bohnen	6479 dz	1 392 985 Lire
» gebrochen, gemahlen oder in Masse . . .	2075 »	529 125 »
Chocolade	2804 »	771 100 »

während die Ausfuhr in diesem Jahre von Chocolade 1158 dz im Werte von 318 450 Lire war.

Dänemark. Die Einfuhr von Cacao im Jahre 1900 war 5900 Pfd.

La Guaira (Venezuela). Im Jahre 1900 verschärfte die Auferlegung von hohen Kriegszöllen auf die hauptsächlichsten Erzeugnisse des Landes, wie Kaffee, Cacao, Zucker u. s. w. die Lage und haben die Pflanzer schwere Zeiten durchmachen müssen.

Cacao gab eine recht befriedigende Ernte und waren die Preisnotierungen für die Ausfuhr durchweg zufriedenstellend. Zur Verschiffung gelangten 5 766 160 kg gegen 5 181 272 kg im Jahre 1899.

Helsingfors. Die Einfuhr im Jahre 1900 von Cacao und Chocolade war für 175 867 finn. Mark.

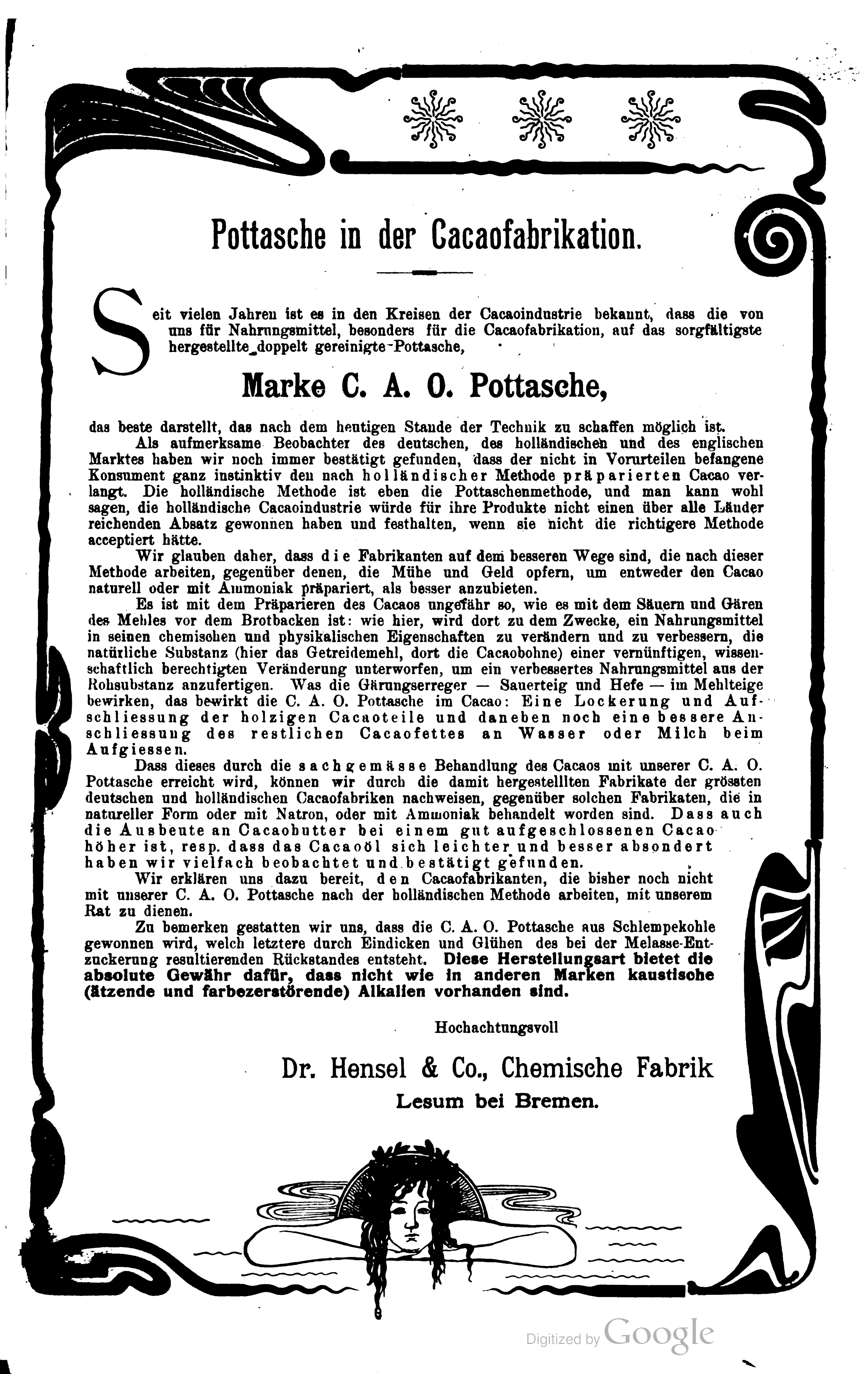
Neuere Kühlmaschinen, ihre Konstruktion, Wirkungsweise und industrielle Verwendung. Ein Leitfaden für Ingenieure, Techniker und Kühlanlagenbesitzer, bearbeitet von Dr. H. Lorenz, Prof. a. d. Universität Göttingen. 3. Aufl. (der Technischen Handbibliothek Band I). In Leinwand gebunden Preis 10 Mk. Verlag von R. Oldenbourg in München und Berlin.

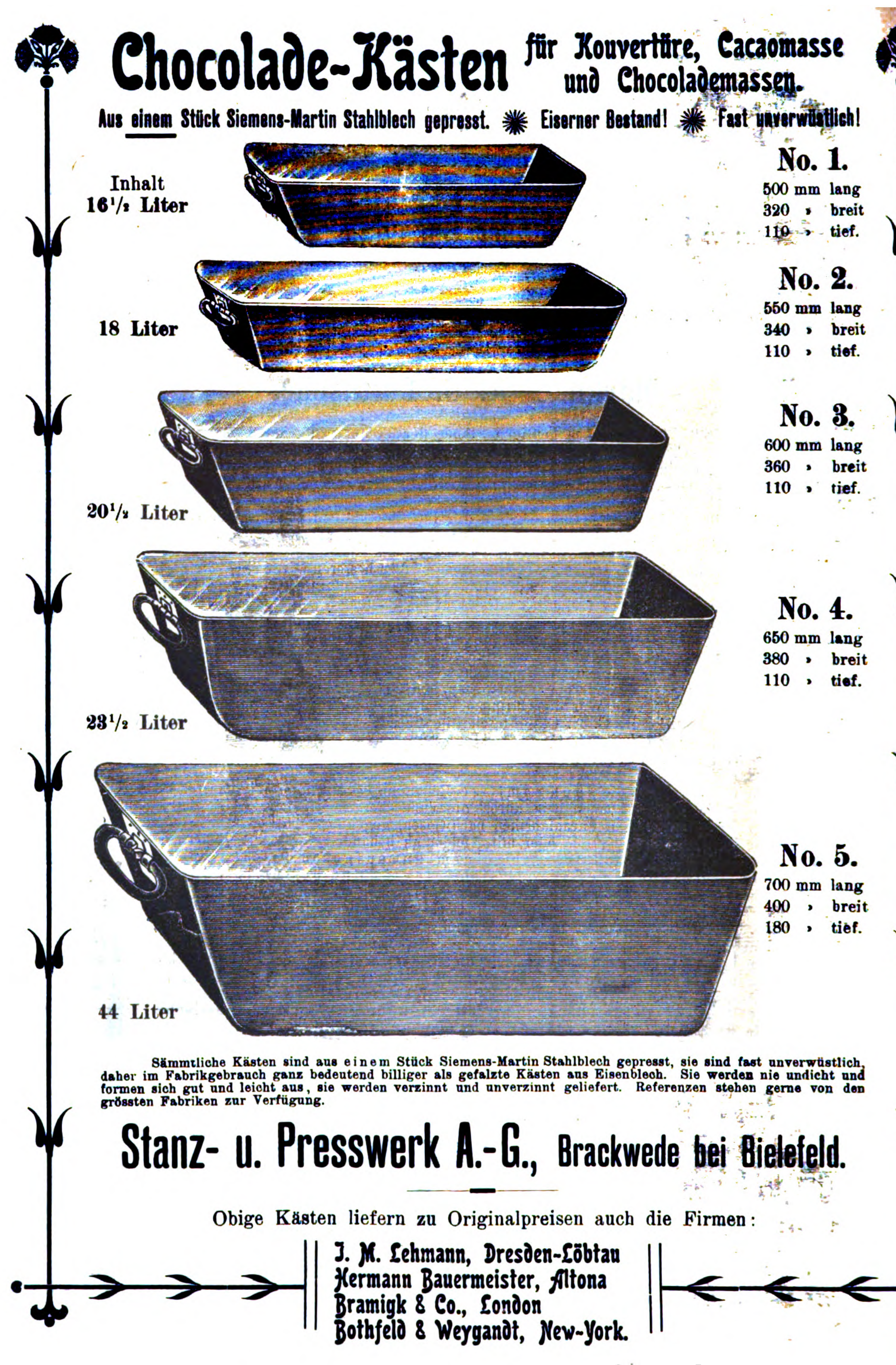
Das Buch von Prof. Lorenz, welches kaum fünf Jahre nach seinem ersten Erscheinen schon in dritter, wesentlich vermehrter Auflage vorliegt, enthält eine kurzgefasste, ausschliesslich den Bedürfnissen der Praxis angepasste Darstellung der modernen Kältetechnik in ihrer mannigfachen Anwendung. Trotzdem mathematische Untersuchungen darin vollständig vermieden sind, ist es dem Verfasser doch gelungen, u. a. die Wirkungsweise der einzelnen Maschinen-Systeme zahlenmässig zu vergleichen. In die Besprechung der Konstruktionen, welche sich überall auf bewährte Ausführungen stützt, ist eine Fülle neuer Erfahrungswerte eingestreut, die nicht bloss für den Techniker, sondern auch den Besitzern von Kühlanlagen wertvoll sind. Den letzteren wird auch die eingehende Anleitung zur Untersuchung der Kühlmaschinen und Deutung der Indikatordiagramme

interessieren, worüber dem Verfasser augenscheinlich reiche Erfahrungen zu Gebote standen. Im Kapitel über die Apparate haben u. a. die Verdunstungskondensatoren und Rückkühlvorrichtungen unseres Wissens zuerst eine systematische Behandlung auf physikalischer Grundlage erfahren, ebenso unter den Anwendungen besonders ausführlich die Luftkühlung, die sehr viel Neues, darunter beherzigenswerte praktische Winke, enthält. Im Kapitel über Eiserzeugung wurde dem interessanten Gefrierverfahren zur Schachtabteufung eine kurze und doch erschöpfende Besprechung zu teil. Die Lösung aller praktisch wichtigen Aufgaben ist an Hand einfacher Zahlenbeispiele durchgeführt. Schliesslich haben auch noch die neuen Methoden zur Erzeugung abnorm tiefer Temperaturen, zur Luftverflüssigung und Sauerstoffgewinnung eine leicht verständliche Darstellung gefunden. Das 377 Seiten starke, reich und gut illustrierte Buch dürfte hiernach weiten Kreisen willkommen sein und sollte in keinem Konstruktions- und Betriebsbureau für Kühlanlagen, in keiner modernen Brauerei fehlen.

Eine hübsche Geschichte macht jetzt in Berliner Lehrerkreisen die Runde. In einer Mädchenschule trägt ein Lehrer die Geschichte von Heinrich IV und seinem Gang nach Canossa zu Papst Gregor VII vor. ›Wie hiess denn dieser Papst eigentlich?‹ fragte der Lehrer die kleine Frieda. Und Frieda antwortete behend: ›Sarotti.‹ ›Aber wie kommst Du denn darauf, er hiess doch Hildebrand?‹ Frieda wird verlegen. ›Ach Gott, ich habe die beiden Chocoladen verwechselt!‹

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.
Redaktion des Gordian in Hamburg.


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.


Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.
Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!
Inhalt 16½ Liter
No. 1. 500 mm lang 320 » breit 110 » tief.
18 Liter
No. 2. 550 mm lang 340 » breit 110 » tief.
20½ Liter
No. 3. 600 mm lang 360 » breit 110 » tief.
23½ Liter
No. 4. 650 mm lang 380 » breit 110 » tief.
44 Liter
No. 5. 700 mm lang 400 » breit 180 » tief.
Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.
Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.
Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:
J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Syndikatsgründungen.

In demselben Augenblick, in dem man uns aus dem Genthiner Kreise meldet, dass die »Aktien-Gesellschaft für Verwertung landwirtschaftlicher Produkte« (also die Vereinigung von deutschen Chocoladefabrikanten zu dem Zwecke, sich das Hauptrohmaterial, den Zucker, selber zu fabrizieren) auf ihren 54 Morgen Land (40 Morgen von der Stadt Genthin, 14 von der Firma Henning & Gräger) schon fleissig arbeite, in demselben Augenblicke meldet man uns auch, dass das Syndikat schon einige lange Schritte über das reine Projektemachen hinaus gethan hat. Während man in Genthin schon dem Urwald mit Beil und Säge zu Leibe geht, um Bau- und Rübengrund frei zu machen, sucht man in Berlin schon Verbindungen mit Architekten, Ingenieuren, Maschinenfabrikanten, Werkmeistern und Arbeitern anzuknüpfen. Und während in Genthin die nötigen Gebäude schon am 15. Mai unter Dach sein sollen, damit am 1. Juli schon der Betrieb in den anderthalb Millionen-Häusern mit aufgekauftem Rohzucker aufgenommen werden kann, müht man sich in Berlin ab, ebenfalls am 1. Juli mit der ersten Syndikats-Chocolade und dem ersten Syndikats-Quodlibet im Markte zu erscheinen.

Wenn einem nicht der wirtschaftliche, d. h. der volkswirtschaftliche Nerv weh thäte, man könnte sich der kommenden Zeiten freuen, weil ein interessantes volkswirtschaftliches Experiment vorgenommen wird. Aber kein Mensch kommt zu einer rechten Freude darüber; ein Kampf um Leben und Tod beginnt. Aber das Ende wird sein, dass weder die eine noch die andere Partei siegen, leben oder sterben kann. Auf beiden Seiten giebt's Fleischwunden, das ist klar. Daran stirbt keiner. Aber gelähmt wird die Arbeitslust hüben wie drüben. Nur dem Gordian blüht der Weizen, so könnte man voraussagen. Je verwickelter das wirtschaftliche Leben eines Volkes wird, je mehr sich zuerst die Angehörigen eines bestimmten Berufes, dann die Angehörigen verschiedener Berufsgruppen wirtschaftlich in die Haare kommen, desto notwendiger ist eine Vermittelungsstelle, wie es eine Fachschrift, in der Art des Gordian, sein will und kann. Desto interessanter vielleicht auch ist sie oder wird sie. Denn immer bleibt das Wort zu Recht bestehen, dass der Dritte sich freut, wenn zwei sich streiten.

Wir stehen also auf der ersten Stufe einer ganz neuen Leiter; wie werden wir urteilen, wenn wir auf der letzten stehen? Weit, weit über den Bedarf hinaus wird in jedem Jahre Zucker in jeglicher Form fertig und doch wird mit einem Aufwand von anderthalb Millionen Mark eine neue Fabrik errichtet. Wirtschaftlich gesprochen, ist das ein Verbrechen an dem gesunden Menschenverstand. Weit, weit über den Bedarf hinaus, wird in jedem Jahre Chocolade und Zuckerwerk in jeglicher Form fertig, und doch will das Syndikat deutscher Zuckerfabriken 1—10 neue Chocoladen- und Zuckerwarenfabriken mit einem Aufwande von vielleicht fünf Millionen Mark errichten. Harte Köpfe und harte Thaler sind im braunen wie im weissen Reiche anscheinend aneinander geprallt und das hat keinen guten Klang gegeben. Es wurde eine Disharmonie daraus, für die nun einige tausend Mitbeteiligte der Chocoladen- und Zuckerwarenbranche büssen müssen.

Musste es so kommen? Gab es gar keinen Seitenweg? Hätten die mit dem Syndikat verhandelnden Firmen unserer braunen Branche nicht das Eisen noch einige Monate weich und schmiedbar halten können, um einen plötzlichen Bruch zu vermeiden?

Wir haben den Verhandlungen nicht beigewohnt, können also nur nach dem urteilen, was wir gesprächsweise später erfahren haben.

Aber uns dünkt, die Verantwortung für das, was nun, wenn das Syndikat aus seinem Millionenfonds zehn oder zwanzig modern und gross eingerichtete Chocoladen- und Zuckerwarenfabriken errichtet, aus der deutschen Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie werden wird, ist so gross, dass man kein Recht hat, nach den Eingebungen augenblicklicher Verstimmung zu handeln. Hand in Hand mit dem Syndikat hätten die aufwärts strebenden, intelligenten, ehrlichen Mitglieder unserer Industrie wohl leichter reinen Tisch machen können, als es später möglich sein wird, wenn sich die zwei auf einander angewiesenen Gruppen mit blitzblanken Messern gegenüberstehen.

Wir wollen nicht sagen, dass alle in unserer Industrie stehenden Firmen die Gründung von neuen Syndikatsfabriken zu fürchten hätten. Die Fabrikate unserer Industrie sind zum weitaus grössten Teil Markenware und hunderttausend Fragen im Jahr müssen hunderttausend mal im Jahr ganz individuell beantwortet werden. Eine Zuckerfabrik kann von einem leidlich klugen Mann geleitet, von Polacken, Italienern, Monarchen bedient werden. Eine Zuckerwarenfabrik und eine Chocoladenfabrik aber verlangen mehr, als ein Durchschnittsbeamter leisten kann; diese Betriebe wollen mit dem Herzen geleitet werden; wer nicht mit ganzer Seele in seinem Fache steht, wer nicht Tag und Nacht grübelt, erfindet, kombiniert, wer nicht abends verwirft, was er morgens ersonnen, d. h. wer nicht immerfort auf der Höhe zu stehen trachtet, der kann wohl eine Fabrik mit Fabrikaten dritten und vierten Ranges eben, eben lebensfähig halten, aber hochbringen kann er sie nicht. Immerhin aber ist gerade der deutsche Markt in Fabrikaten dritten und vierten Ranges dermaassen überfüllt, dass wir nicht wissen, wohin die Fabrikate aus Syndikatsfabriken kommen sollen. Warten wir einstweilen ab, was werden wird.

Der Typus Aschinger.

Geschrieben in London am 11. Septbr. 1901.

Es wurmt mich, wenn ich immer wieder in London sehen muss, welchen Absatz die englische Cacao- und Chocoladenindustrie in den hundert und vielmal hundert Schenkläden hat, in denen für ein billiges Geld **nur** Cacao, Chocolade, Kaffee, Thee, Bouillon, Milch in Tassen und Gläsern verschenkt wird. Ich meine speziell die Geschäfte von Lockhart, Lyons, Johnston, Andersons, Aerated Bread Comp., The British Tea Table Company, Golden Grean Bread Co. u. s. w., in denen die Fabrikate unserer Industrie s p e z i e l l, vom frühen Morgen bis in den späten Abend trinkbereit zu tausenden von Tassen von Passanten und Angestellten der benachbarten Geschäfte genossen werden. Meist haben diese Läden Räume der ersten und der zweiten Klasse. Die erste Klasse ist eine Treppe unter dem Strassenniveau, die zweite Klasse ist zur ebenen Erde. In den Fenstern hängt ein Tarif, der dem Nichteingeweihten meldet, was er in diesen Läden bekommen kann und was er zu bezahlen hat. Die Preise sind fast in der ganzen Stadt gleich, nur in den feinsten Strassen fordert man mehr, weil dort die Ladenmiete viel höher und die Ladeneinrichtung viel eleganter ist, als in den Strassen zweiten Ranges.

Läden dieser Art, die meist Hand in Hand mit grossen Bäckereien arbeiten — soweit sie nicht überhaupt Filialen von Bäckerei-Aktiengesellschaften sind — haben wir in Deutschland nicht. Aber wir könnten sie haben und wir könnten sie gebrauchen. Sie würden, von Anfang an richtig aufgezogen, a u f e i n m a l, direkt und indirekt eine ganz gewaltige Zunahme des Verbrauches von Cacao, Chocoladen- und Zuckerwaren hervorrufen. Und damit wäre der ganzen deutschen Industrie gedient.

Zwar kann man mir entgegenhalten: »In jeder Konditorei kann man schon heute für 20 Pfg. eine schöne Tasse Chocolade und für 10 Pfg. ein schönes Stück Kuchen bekommen; es ist gar kein Bedürfnis für Läden in der Art der Londoner vorhanden, denn so ein Konditor verkauft ja bloss 20 oder 50 Tassen Chocolade am Tage«.

Dann werde ich ihm folgendes sagen müssen, was mir besonders die Berliner Gordianfreunde bestätigen werden: »Ehe die Aschinger in Berlin ihre Bierquellen aufmachten, hat auch jeder gesagt, wir haben schon viel zu viel Kneipen; für neue ist kein Bedürfnis vorhanden. Und innerhalb weniger Jahre ist in Berlin ein Aschinger nach dem andern enstanden; heute giebt es schon 40 davon. Die Inhaber der nach dem Aschinger Typus aufgemachten Kneipen sind in wenigen Jahren Millionäre geworden. Sie versteuern augenblicklich ein Reineinkommen von 7—800 000 Mark — und dieses alles, Vermögen wie jährliches Einkommen, wird herausgewirtschaftet aus Zehnpfennigbrötchen und Zehnpfennigseideln. Darum und damit ist zu beweisen, — wenn überhaupt der geschäftliche Erfolg eines neuen Systems etwas beweisen kann — dass alle die früher, vor Aschinger vorhandenen Kneipen **nicht dem**

vorhandenen Bedürfnis genügt haben. Sie mögen hundertfach in ihrer alten Art — schlechtes Bier und schlechte Speisen für teures Geld — ihre Unterhaltungskosten nicht mehr gedeckt haben, so ist durch einen solchen Unterkonsum nimmermehr zu beweisen, dass kein Bedürfnis für etwas besseres vorhanden ist. So mögen hundertfach, in allen Strassen der Grossstädte, an allen Mittelpunkten der mittleren Städte Konditoren ein offenes Haus haben, wo Männlein und Weiblein Getränke unserer Art bekommen können und es mögen gerne in idyllischer Ruhe die Spinnen dort ihre Fäden zwischen Tische und Stühle ziehen, so ist damit nicht zu beweisen, dass für einen neuen Ladentypus unserer Branche kein Bedürfnis vorhanden wäre.

London beweist das Gegenteil seit Jahren. Die Lebensbedingungen in den grossen deutschen Städten, in Hamburg, Berlin, Breslau, Leipzig, Dresden, München u. s. w., sind für tausende dieselben, die für London gelten. Hunderttausende sind tagsüber vom eigenen Herde entfernt und auf Beköstigung aus der schwarzen Brottasche oder aus fremden Küchen angewiesen. Diese bilden in den Londoner Läden den Stamm der täglichen Gäste; der Rest setzt sich aus den Passanten zusammen. Gar bald merken sich diese Konsumenten, was sie an einer nicht kleinen Tasse Milch-Cacao haben und wie schön solch ein Frühstück schmeckt. Gar bald auch rechnet solch ein Gast nach, was ihm eine Tasse Milch-Cacao, im Hause gekocht, kostet, und wenn er dann als Resultat findet, dass ein Frühstück, das aus Cacao oder aus Chocolade besteht, gar nicht viel teurer ist, als die wertlosen, kraftlosen Alltagsbrühen aus sogenanntem Malz-, Kneipp-, Frank- oder Kaiser- und König-Kaffee bereiteten, so ist der Cacaoindustrie ein neuer Dauertrinker entstanden.

Die Londoner Läden dieser Art nehmen dem Konsumenten, erstens durch die relativ billigen Preise, zweitens durch die ganze Art ihrer Einrichtung, den Charakter des Luxus, den die deutschen Konditoreien haben. Wenn heute eine Frau mit zwei oder drei Kindern in eine Konditorei geht und dort Chocolade trinkt und ein Stück Torte isst, dann hat sie meist das Gefühl, dass sie eine Verschwenderin ist, und wenn sie herauskommt, sieht sie sich nach allen Seiten um, ob auch niemand sie gesehen und ob solcher Sünde ertappt hat. Dieses Gefühl müsste den Konsumenten sofort genommen werden; dieses Gefühl kann in London garnicht aufkommen. Eine Tasse Chocolade von hübscher Grösse kostet 1½ pence, also 12 Pfg., und in diesem Verhältnis sind die Preise der übrigen Speisen und Getränke. In Deutschland könnte man alles auf den Zehnpfennigsatz stellen: Cacao, Chocolade, Kaffee, Thee, Milch u. s. w. in Tassen und Gläsern; grosse Gebäckstücke der beliebtesten Art; Butterbröte mit Belag u. s. w. — Ich bin der festen Ueberzeugung, dass die Ueberführung des Typus Aschinger in unsere Branche unserer Industrie einen ganz bedeutenden Mehrabsatz bringen würde. —

Nachschrift. Soweit habe ich im September 1901 in London geschrieben. Heute schreiben wir Januar 1902. Inzwischen haben die Landwirte, in Berlin, den Versuch gemacht, den Vertrieb ihrer Milch selbst in die Hand zu nehmen und da die deutschen Hausfrauen in puncto Milch recht empfänglich für gute Qualitäten, für ungepanschte Milch, sind, so scheint es mir so, als ob die vielgeschmähten Agrarier nach und nach den Milchvertrieb in den grossen Städten in eigene Regie bekommen. Sehnlichst erwartet sind sie, die Agrarier nämlich, mit ihrer guten Milch, in Hamburg. Andere Städte, in denen nicht gut funktionierende Milchgeschäfte grossen Stils schon bestehen, werden folgen.

Ferner hat sich die Absatznot für Zucker in den letzten Monaten gesteigert. Ins Ausland wird die deutsche Zuckerindustrie ihren Ueberfluss sehr bald nicht mehr abstossen können, es sei denn, dass sie ihn verschenkte. Folglich wird sie mit Eifer nach der Vergrösserung des inländischen Konsums streben, just, wie es unsere Industrie thut.

Wenn nun Industrie und Landwirtschaft, d. h. Zuckerindustrie, Milchwirtschaft, Bäckerei, Konditorei, Chocoladenindustrie zusammen stehen, da sie alle das gleiche Interesse haben, ihre konsumfertigen Produkte mehr ins Volk zu bringen, als es heute der Fall ist, so müssten aus einer solchen Ehe doch wohl gesunde Nachkommen hervorgehen?

Will man sich das einmal überlegen?

San Thomé-Cacao.

Der am 7. Januar in Lissabon eingetroffene Dampfer hat 12 099 Sack Cacao gebracht. Ein anderer soeben von San Thomé abgegangener Dampfer soll 14 000 Sack aufgenommen haben und damit auf Lissabon unterwegs sein. Danach würden rund 26 000 Sack im Januar zu erwarten sein.

Die Produktion von San Thomé-Cacao hat in den letzten Jahren ganz rapide zugenommen, was die untenstehende kleine Tabelle veranschaulichen soll.

Ankünfte von San Thomé-Cacao in Lissabon.
In Säcken.

	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901
Januar	10451	11355	9898	20307	22682	28719	31735
Febr.	8435	4588	5062	12028	13752	15223	23687
März	5345	1801	2345	9132	9465	8126	6465
April	7244	7090	7189	9876	13806	7780	11404
Mai	8300	12282	13548	7162	23125	18413	29774
Juni	12372	18727	13996	17628	20051	16203	28817
Juli	12695	13672	7319	17450	11773	18042	17356
Aug.	7801	11919	4567	10848	12112	9857	10011
Septbr.	5107	9991	7470	9497	15171	12369	12649
Oktbr.	8822	9450	14726	10348	19087	16990	29318
Novbr.	10879	11822	27010	17508	19684	27690	32664
Dezbr.	13972	12462	28503	23971	38344	40737	33879
	111423	125159	141663	165755	219052	220149	267768

Das Jahr 1895 hatte 111 423 Sack geliefert: das Jahr 1901 brachte aber 267 768 Sack. Wäre gerade in den Jahren 1895, 1896, 1897 der Konsum nicht annähernd im gleichen Verhältnisse gewachsen, so würden wir unter dem Zeichen einer grossen Ueberproduktion stehen. Aber der Konsum ist bis zum Jahre 1899 ebenfalls steigend aufnahmefähig gewesen. Allein Deutschlands Konsum hat sich seit 1895 verdoppelt, denn die Einfuhr von Cacaobohnen betrug

1895	9 951 000	Kilo
1896	12 210 000	»
1897	15 473 000	»
1898	15 160 200	»
1899	18 500 000	»
1900	19 254 000	»
1901	18 500 000	» (geschätzt).

Aber diese Konsumsteigerung scheint mit dem Jahre 1899 für Deutschland einstweilen ein Ende erreicht zu haben. Wir werden für das Jahr 1901 mit Mühe und Not die Zahlen des Jahres 1899 zusammen holen, hinter 1900 bleiben wir mit 1 250 000 Kilo gleich rund 20 000 Sack zurück, was der deutschen Industrie seit 20 Jahren nicht passiert ist.

Die Cacaobohnenpflanzer haben aber noch nicht gerade Ursache, die Ohren hängen zu lassen; was dem einen Lande nicht aufzudrängen ist, dafür ist das andere williger Käufer und Konsument. So sollen die Vereinigten Staaten — bestimmte Zahlen liegen uns noch nicht vor — im Jahre 1901 einen um 20—25 Prozent vergrösserten Konsum in Cacaobohnen gehabt haben. Und in England ist der Verbrauch von

15 189 000 Kilo in 1899
auf 16 888 000 » » 1900
und 18 908 000 » » 1901

gestiegen. England hat also im letzten Jahre zum ersten Male Deutschland übertroffen.

Aus der Zucker-Kampagne.

Eine ganze Reihe von deutschen Zuckerfabriken hat ihre diesjährige Kampagne beendet. Jede davon weiss, dass soviel Zucker auf der Welt vorhanden ist, dass aus dem Atlantischen Ozean die feinste Limonade gemacht werden könnte, wenn der ganze überflüssige Vorrat dahinein geschüttet würde, und doch hat fast jede ihre diesjährige Produktion erheblich vergrössert, wie die nachfolgende Tabelle zeigt.

Es verarbeiteten:

	1901		1900
	Zentner Rüben		
Holzminden	244 900	gegen	239 500
Hünfeld	338 700	»	298 570
Gusow	132 030	»	101 060
Uslar	234 200	»	214 900
Thiede	456 640	»	401 600
Haynau	438 180	»	326 380
Michaelisdonn	263 450	»	194 700
Trachenberg	965 000	»	742 070
Friedrichsaue	290 900	»	274 550
Klützow	982 700	»	1 240 270
Grimschleben	327 600	»	334 400
Edderitz	443 080	»	509 680
Lüben	477 650	»	453 100
Neuhof	460 260	»	338 960
Tschauchelwitz	384 550	»	293 980
Göttingen	610 900	»	534 420
Oelsburg	469 500	»	375 400
Schude	692 600	»	519 500
Bredow	412 110	»	354 150
Ottmachau	550 000	»	518 000
Biendorf	704 000	»	735 000
Culmsee	3 594 280	»	2 341 640
Erstein	632 160	»	545 000
Goerchen	936 200	»	679 000
Opalenitza	2 429 170	»	2 122 070
Alt-Ranft	410 340	»	380 370
Friedland	1 011 070	»	1 079 940
Mewe	488 000	»	317 000
Osterwieck	614 300	»	513 350
Seesen	354 150	»	275 000
Twülpstedt	413 000	»	314 250
Einbeck	647 200	»	524 000
Glogau	1 022 720	»	852 940
Gross-Rudestedt	543 830	»	344 170
Salzdahlum	527 200	»	460 000
Zeitz	753 870	»	622 200
Calbe	570 000	»	550 000
Ebeleben	620 000	»	558 360
Gostyn	1 059 220	»	711 060
Klettendorf	226 160	»	179 600
Lage	578 000	»	448 300
Fiddichow	234 800	»	222 600
Regensburg	650 000	»	360 300
Schöppenstedt-Altenau	548 000	»	476 600

	1901		1900
	Zentner Rüben		
Kosten	1 213 000	gegen	965 450
Demmin	1 243 500	»	1 248 180
Güstrow	1 058 130	»	1 017 200
Hohenhameln	476 600	»	363 100
Dietzdorf	969 590	»	553 140
Neuhaldensleben	1 206 600	»	1 179 820
Barum	802 700	»	756 650
Riesenburg	841 040	»	522 550
Podelzig	180 760	»	145 000
Schöppenstedt	1 325 000	»	1 157 800
Friedrichsthal	1 448 000	»	1 222 950
Klepzig	550 490	»	531 700
Langenweddingen	424 450	»	385 050
Nauen	2 800 000	»	2 400 000
Prenzlau	1 377 930	»	1 302 300
Schwoitsch	609 290	»	476 800
Waren	984 360	»	982 700
Wasserleben	896 600	»	790 000
Aderstedt	1 221 230	»	1 026 180
Hedwigsburg	880 000	»	744 500
Puschkau	725 230	»	550 960
Dingelbe	758 950	»	620 550
Gross-Düngen	651 910	»	547 120
Malchin	1 225 070	»	1 256 650
Michelsdorf	468 500	»	402 100
Rastenburg	1 075 900	»	1 055 950
Wendessen	856 770	»	800 280
Gross-Ammensleben	598 340	»	521 830
Barby	532 000	»	487 170
Koberwitz	915 320	»	768 750
Königslutter	584 530	»	470 340
Oschatz	772 010	»	614 150
Waghäusel	1 281 300	»	1 104 720
Cönnern	500 000	»	446 150
Neustadt	546 000	»	500 000
zusammen	60 653 720		51 795 730

Cacaobohnen-Markt.

London, den 11. Januar 1902.

Aus London berichtet man uns unterm 11. Januar, dass am Dienstag, den 14. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion gebracht werden:

200	Blln.	Trinidad
549	»	Ceylon
100	»	Grenada
9	»	Jamaica
3550	»	andere Sorten.

Der Markt ist ruhig und nur kleinere Geschäfte (inkl. 100 Blln. Dominica zu 55—56 Mk.) kamen zu unveränderten Preisen zu stande.

Die Auktion, welche vom 17. Dezember auf den 7. Januar verschoben worden war, brachte das grosse Angebot von 7986 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 5763 Blln. Kolonienware und 2223 Blln. anderen Sorten. Es herrschte jedoch in der Auktion eine sehr flaue Stimmung und fanden daher nur 2600 Blln. zu unsteten Preisen Käufer.

Es verkauften sich Trinidad gut bis fein mit 1–2 Mk. höheren Preisen, während andere Sorten kaum einige Käufer heranzogen. Grenada-Cacao hatte einen Rückgang von 1 Mk. im Preise zu verzeichnen. Andere West-Indische Sorten hielten sich zum Vorteil der Käufer. Ceylon-Cacao wurde gänzlich vernachlässigt und wurde nur wenig davon an den Mann gebracht.

Es wurden losgeschlagen:

600	Blln.	Trinidad	(Angebot 1177 Blln.)	zu 68—75	Mk.
1266	»	Grenada	(» 2332 »)	» 57—66	»
348	»	Dominica	(» 1036 »)	» 54—61	»
121	»	Jamaica	(» 169 »)	» 53—57	»
63	»	Guayaquil	(» 1042 »)	» 63—66	»
174	»	Ceylon	(» 1017 »)	» 47—63	»
28	»	Demerara		» 66	»
4	»	Seychelles	wurden zurückgezogen.		
52	»	Surinam	wurden zurückgezogen.		
465	»	Haiti	wurden zurückgezogen.		
395	»	Afrika	wurden zurückgezogen.		
258	»	Bahia	wurden zurückgezogen.		
11	»	Para	wurden zurückgezogen.		

Im Privatmarkte wurden verkauft:

350	Blln.	Dominica	zu 55—56	Mk.
230	»	Bahia	» 48—54	»
350	»	Afrika	» 60—62	»
400	»	Guayaquil	» 66—80	»
200	»	Ceylon	» 58—78	»

Die Londoner Landungen waren in der letzten Woche sehr bedeutend und zwar um 2393 Blln. grösser als zu derselben Zeit im vorigen Jahre. Die Abladungen ergaben verhältnismässig ein Mehr von 2502 Blln. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2774 Blln. vermehrte, zeigt das unbedeutend grössere Defizit von 12 717 Blln.

Die Cacaostatistik der mit dem 4. Januar endenden Woche stellt sich in London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	519	155	622	12752
Grenada	1087	410	—	7332
And. West-Ind.	160	66	—	2976
Ceylon u. Java	795	207	177	15125
Guayaquil	2290	1083	77	27962
Brasil. u. Bahia	175	41	—	4329
Afrika	302	202	100	4650
AndereAusländ.	971	285	100	5300
Zusammen	6299	2449	1076	80426
gegen dieselbe Woche 1900	3906	786	237	93143

Guayaquil-Cacao. Die Empfänge in der zweiten Hälfte vom Dezember betrugen:

	13 500	Ztr.	in 1901
gegen	20 500	»	» 1900
	11 490	»	» 1899
	17 500	»	» 1898

Im ganzen seit dem 1. Januar:

	451 500	Ztr.	in 1901
gegen	350 950	»	» 1900
	496 841	»	» 1899
	421 720	»	» 1898

Grenada-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis zum 19. Dezember stellte sich wie folgt:

	11 913	Blln.	in 1901
gegen	7 274	»	» 1900
	1 846	»	» 1899
	4 006	»	» 1898
	11 126	»	» 1897

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis zum 18. Dezember betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	4138	1574	9295	15007
1899/1900	1471	1074	1452	3997
1900/1901	4932	4875	8420	18227
1901/1902	1721	3097	4219	9037

Das Britische Statistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Dezember und den letzten zwei Jahren folgende Zahlen bekannt:

	Import	engl. Konsum	Export
	Dezember	Dezember	Dezember
1901	tons 1312	1125	213
1900	› 2143	1341	245
	12 Monate	12 Monate	12 Monate
1901	tons 23368	18908	4995
1900	› 23503	16888	4106
Differenz	tons ÷ 135	+ 2020	+ 889

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Dezember

6172 tons in 1901
gegen 7767 › › 1900
5957 › › 1899

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat Dezember und die letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import	engl. Konsum	Export	Lagerbest.
	Dezember	Dezember	Dezember	Dezbr.
	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
1901	683763	634010	44200	264000
1900	785862	640472	85686	364000
1899	482823	497607	40065	268000
	12 Monate	12 Monate	12 Monate	
1901	8383484	7692591	807567	
1900	7860966	6890683	784233	
1899	5262394	5525748	731525	

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in der ersten Woche der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware								
2561	1062	838	546	799	61	38185	44795	37801
Auslandsware								
3738	2794	1611	240	277	186	42241	48348	42455
6299	3856	2449	786	1076	237	80426	93143	80256

Cacaoschalen. In die letzte Auktion kamen 1240 Blln. (50 tons) Cadburys, die wie folgt verkauft wurden:

A zu 103—110 Mk.
B › 80—110 ›
C › 125 ›
D › 235—248 ›
} pro ton.

Cacaobutter. In Auktion kamen in dieser Woche 700 Kisten (70 tons) Cadburys und verkauften sich zu $12^{1}/_{2}$—$12^{7}/_{8}$ pence. Der Durchschnitt war

$12^{5}/_{8}$ pence im Januar 1902
gegen $12^{5}/_{8}$ › › Dezember 1901
$12^{3}/_{8}$ › › November 1901
14 › › Oktober 1901
$16^{3}/_{4}$ › › September 1901
$16^{1}/_{2}$ › › August 1901.

Die holländische Auktion fand auch in dieser Woche in Amsterdam statt und brachte folgenden Durchschnittspreis für Van Houtens Butter:

$70^{7}/_{8}$ cents im Januar 1902
gegen 69 › › Dezember 1901
$74^{1}/_{4}$ › › November 1901
78 › › Oktober 1901
$84^{3}/_{4}$ › › September 1901
$83^{3}/_{4}$ › › August 1901.

Aus **London** berichtet man uns ferner unterm 10. Januar 1902:

Cacao. In unveränderter Ruhe verstrich die Zeit zwischen den letzten Aktionen des alten und den ersten des neuen Jahres. Diese boten das nicht überwältigende Quantum von 7986 Sack, abgesetzt wurde dennoch nur ungefähr die Hälfte, bestehend aus 1300 Sack Grenada, schön bis feinst 63—66 sh, ordinär bis gut 57—62 sh.

600 › Trinidad, fein 71—75 sh, courant bis gut rot 69—70 sh.
900 › Jamaica und Dominica 53—54 sh 6 d, fein 61 sh.
400 › Guayaquil, mittel Arriba und fein Caraquez 66 sh, Tenguel 63 sh 6 d bis 65 sh 6 d.
375 › San Thomé, gut bis fein 60—61 sh 6 d.
270 › Ceylon, ordinär bis gut 47—63 sh 6 d, schön bis 69 sh.
230 › Bahia, gering hart grau 54 sh, sehr ordinär 48 sh.

Trinidad bleibt soweit knapp und holte für wünschenswerte Qualität gute Preise, während für fehlerhafte sich kein Interesse zeigte; es werden indessen 1800 Sack in Southampton gelandet und weitere Anfuhren werden rasch folgen.

Grenada war 1 sh billiger für courant und 2 sh für fein und hätte man gedacht, dass mit dieser Reduktion sämtliche vorgebrachten 2330 Sack zu plazieren wären; es bleiben von dieser Sorte noch 1000 Sack ex ›Saba‹ vorzubringen und trafen per ›Indianapolis‹ weitere 3260 Sack ein.

Jetzige Abladung von Guayaquil Arriba wurde mehrfach zu 57 sh 6 d pro 50 Kilo kostfracht gemacht.

San Thomé bleibt in Lissabon fest, ist aber zu 56 sh pro 50 Kilo fob. für feine Qualität immerhin wohlfeil.

		1901	1900	1899	1898	1897	1896
Guayaquil-Eingänge	Quintals	456000	351000	496500	421700	331600	343300
Lissaboner (San Thomé) Eingänge .	Sack	267700	219400	219000	166000	141700	125000
Bahia-Export, Januar-November . . .	›	196265	192000	118600	105500	111500	
Trinidad › 1. Januar-18. Dezember	Cwt.	182365	253872	218134	180100		
Ceylon › 1. › 9. ›	›	38409	24987	36492	33069		
Grenada, Oktober-September . . .	Sack	53354	53320	52094	53309	54597	

Zufuhren seit dem 20. Dezember:

London:	970 Sack Afrika	56 Sack Bahia	5248 Sack Ceylon
	8 › Colombia	28 › Demerara	950 › Dominica
	5202 › Grenada	5396 › Guayaquil	425 › Haiti
	899 › Jamaika	20 › St. Vincent	2546 › Trinidad.
Liverpool:	7439 › Afrika	590 › Para.	

Londoner Statistik (in Säcken):

	Jahres-Zufuhr 1901	1900	1899	Vorrat 31. Dezember 1901	1900	1899
Trinidad	38203	58334	40214	13010	26027	18635
Grenada	41290	42895	36882	6655	8536	9343
Sonstige Westindische	8932	9094	6252	2882	5042	4137
Ceylon und Java	33580	25608	35583	14714	4675	5924
Guayaquil	56653	51482	50703	25625	32921	30734
Bahia	5595	7929	11750	4195	6392	5716
San Thomé	8588	4117	4807	4650	2253	3311
Aus sonstigen nicht britischen Ländern . .	19716	15995	16210	5921	4414	4915
	212557	215454	202401	77652	90260	82715
Liverpool (fast ausschliesslich San Thomé)	120430	103371	95788	6888	9994	4975

Vorräte am 4. Januar 1902:	London . .	80426 Sack	gegen	93143	Sack	im	Vorjahre
	Liverpool .	9010 ›	›	12732	›	›	›
		89436 Sack	gegen	105875	Sack.		

Frankreich und Grossbritannien zusammen:

		Zufuhren 1901	Zufuhren 1900	Zufuhren 1899	Abzug 1901	Abzug 1900	Abzug 1899	Vorrat 31. Dezember 1901	Vorrat 31. Dezember 1900	Vorrat 31. Dezember 1899
Havre	Sack	362882	370910	402386	377995	385890	373815	70561	85611	100593
London	›	212557	215454	202401	210195	207735	217845	77652	90260	82715
Liverpool	›	120430	103371	95738	124091	98353	95000	6333	9994	4976
	Sack	695869	689735	700525	712281	691978	686660	154546	185865	188284

Obige Ziffern sollten eigentlich 15000 Sack mehr Vorrat Ende 1901 ergeben; diese verschwanden bei dem Brande im West India Dock vom 12. Juli. Von den Liverpooler San Thomé dürfte ein starkes Quantum noch unverarbeitet bei den Fabrikanten liegen.

Laut dem Board of Trade betrugen in Grossbritannien die

		Jahres-Zufuhren 1901	Jahres-Zufuhren 1900	Jahres-Zufuhren 1899	Jahres-Konsum 1901	Jahres-Konsum 1900	Jahres-Konsum 1899	Jahres-Export 1901	Jahres-Export 1900	Jahres-Export 1899	Unverzollte Vorräte 31. Dez. 1901	Unverzollte Vorräte 31. Dez. 1900	Unverzollte Vorräte 31. Dez. 1899
Roh-Cacao . .	Tons	23368	23503	19407	18908	16888	15189	4995	4106	4444	6103	7767	5957
Fabriziert . .	›	3743	3509	2349	3434	3076	2467	361	350	326	118	163	120
	Tons	27111	27012	21756	22342	19964	17656	5356	4456	4770	6221	7930	6077

London, den 18. Januar 1902.

Unterm 18. Januar berichtet man uns, dass am Dienstag, den 21. ds., zum Verkaufe in Auktion angeboten werden:

853	Blln.	Ceylon
28	›	Grenada
873	›	Guayaquil
1020	›	Trinidad
43	›	Jamaica
30	›	Afrika
4	›	Bahia
69	›	Dominica
6	›	Maracaibo
2150	›	andere Sorten.

In der Auktion am 14. ds. kam das grosse Angebot von 7403 Blln., bestehend aus 6749 Blln. Kolonienware (3654 Blln. Ceylon) und 654 Blln. andere Sorten. Die Nachfrage war mässig und wurden nur 3690 Blln. zu unsteten Preisen abgethan. Es wurden verkauft:

520 Blln.	Trinidad	(Angeb. 1319 Blln.)	zu 69—73 Mk.	
1851 ›	Grenada	(› 3654 ›)	› 56—65 ›	
373 ›	Guayaquil	(› 541 ›)	› 60—66 ›	
934 ›	Ceylon	(› 1650 ›)	› 40—80 ›	
49 ›	Dominica	wurden zurückgezogen.		
75 ›	Jamaica			
2 ›	St. Vincent			
93 ›	Costa Rica			
20 ›	Venezuela			

Im Privatmarkte herrschte etwas mehr Leben. Es fanden Käufer.

500 Blln.	Guayaquil	zu 66—82	Mk.
1000 ›	Grenada	› 56—57	›
100 ›	›	› 63	›
200 ›	Ceylon	› 51—53	›
400 ›	andere Sorten.		

Die Londoner Landungen waren in der letzten Woche bedeutend und übertrafen diejenigen zu derselben Zeit im Vorjahre um 3400 Blln. Die Abladungen waren jedoch 100 Blln. weniger, während der Lagerbestand, der um ca. 4900 Blln. zunahm, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 9500 Blln. aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 2 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack 1902	Gelandet wurden Sack 1901	Englischer Konsum Sack 1902	Englischer Konsum Sack 1901	Export Sack 1902	Export Sack 1901	Lagerbestand Sack 1902	Lagerbestand Sack 1901	Lagerbestand Sack 1900
Kolonienware	8351	3785	2024	2358	1137	920	42451	44941	37303
Auslandsware	6258	5040	2992	970	773	290	42884	49940	43233
	14609	8825	5016	3328	1010	1210	85335	94881	80536

Die Cacao-Statistik der mit dem 11. Januar endenden Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	329	563	68	12450
Grenada	3602	362	18	10554
Andere West-Ind.	114	43	28	3019
Ceylon u. Java	1745	218	224	16428
Guayaquil	1424	615	424	28347
Brasilien u. Bahia	500	282	—	4547
Afrika	596	36	18	5192
Andere Ausländ.	—	448	54	4798
Zusammen	8310	2567	834	85335
gegen dieselbe Woche 1901	4919	2542	973	94881

Guayaquil-Cacao. Die Empfänge in der ersten Hälfte des Januar betrugen:

	7 500 Ztr.	in	1902
gegen	21 000 ›	›	1901
	12 750 ›	›	1900
	10 000 ›	›	1899

Grenada-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 2. Januar war:

	12 308 Blln.	in	1901/1902
gegen	16 747 ›	›	1900/1901
	2 552 ›	›	1899/1900
	7 303 ›	›	1898/1899
	17 313 ›	›	1897/1898

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 31. Dezember betrug in den folgenden Jahren:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	7236	3715	12424	23375
1899/1900	1799	2130	2294	6223
1900/1901	9740	4875	12379	27012
1901/1902	3537	4961	6594	15092

Port of Spain, den 2. Januar 1902.

Aus Port of Spain wird uns unterm 2. Januar folgendes berichtet:

In den letzten 14 Tagen hat es fast ununterbrochen geregnet, sodass die Trocknungsarbeiten sehr behindert wurden, aber auf der anderen Seite frohlocken die Pflanzer, denn der noch junge Teil der Ernte entwickelt sich unter denkbar günstigsten Bedingungen, sodass man hoffen darf, ja sogar die Gewissheit aussprechen darf, dass eine lange und ergiebige Ernte kommen wird. Das Einbringen vom Felde geht weiter in regelmässiger Weise vor sich und kann jetzt, nachdem die Festtage vorüber sind, nur von Tag zu Tag zunehmen. In Berücksichtigung der hier ge-

schilderten Lage und auch infolge der von auswärts hier einkommenden Berichte sind unsere Preise weiter gesunken und bleiben schwach mit einer Tendenz à la baisse. Wir notieren jetzt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 13,—
Guter roter (El Salvador) » 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 6511 Sack nach Europa und 2375 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 7372 Sack nach Europa und 1263 Sack nach den Vereinigten Staaten zu derselben Zeit des Vorjahres.

Der gesamte Export vom Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1901	129 032 Sack
1900	175 891 »
1899	145 938 »
1898	127 021 »
1897	129 383 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1901	42 266	Sack nach	den	Vereinigten Staaten
1900	51 069	»	»	»
1899	37 641	»	»	»
1898	35 489	»	»	»
1897	42 496	»	»	»

Paris, den 6. Januar 1902.

Man berichtet uns aus Paris unterm 6. Januar folgendes:

Die Einkünfte von Cacao in Guayaquil im Dezember betrugen:

27 000 Zentner { 12 500 Ztr. Arriba, 8 500 » Balao, 6 000 » Machala,

sodass das Gesamtresultat von 1901 auf 446 750 Ztr. Cacao kommt.

Wenn man die nachfolgende Tabelle durchsieht, findet man, wie gleichmässig sich die Einkünfte im letzten halben Jahre gestaltet haben. Daraus hat sich denn auch eine grosse Beständigkeit in den Preisen ergeben, und es ist nur als eine Folge der plötzlichen in unserem vorigen Zirkular bereits besprochenen Vorfälle in Guayaquil zu betrachten, dass das Niveau der Preisstellung am Ende des Jahres empfindlich nach unten gegangen ist.

Infolge der kleineren Konkurrenz zu den Aufkäufen am Exportplatze haben sich die Preise auf für die Käufer günstigen Zahlen erhalten können, worauf wir bereits in unserem letzten Zirkular andeuteten.

Wir bezahlen daher noch für:

Arriba	s/ 19.— bis s/ 20.—	}	Kurs: 192 bis 198 Frcs.
Balao	s/ 18.— » s/ 19.—		
Machala	s/ 17.— » s/ 18.—		

erste Kosten.

Wie immer am Ende des Jahres waren die Geschäfte in disponibler Ware die denkbar reduziertesten in Europa, aber die Lage des Artikels ist eine derartige, dass man hoffen darf, dass mit mässigen Preisen, das will sagen mit solchen, die unbedingt Anklang finden müssen, die nächsten Ankünfte von Cacao aus Trinidad und aus Guayaquil einer guten Nachfrage von seiten der Fabrikanten begegnen werden.

Wir verweisen noch auf nachstehende Tabelle:

Monatliche Einkünfte von Cacao in Guayaquil.
(Zentner von 100 Pfd.)

	1901	1900	1899	1898	1897	1896	1895	1894	1893	1892	1891	1890	1889	1888	1887
Januar	41500	24750	19250	20500	18500	19000	13000	5750	14000	10000	9000	25500	15500	7000	14200
Februar	25000	21000	17000	23000	28500	26000	15500	2000	10500	16000	6000	20000	20500	8000	9000
März	46000	27000	52000	27000	46000	44000	27500	7750	27000	23000	14000	41000	32000	32000	24500
April	64250	50000	101500	45500	62000	54500	41000	48000	51000	38000	41000	46000	35500	46000	50000
Mai	61500	72000	89000	62000	52000	61000	52000	85000	65000	57000	51000	51000	36500	53000	60500
Juni	26000	32250	46500	49750	29000	26500	53000	61000	62000	41000	23500	26500	21000	29000	36000
Juli	25250	25750	32250	29500	19500	34000	41000	51000	65000	41000	16000	35000	19000	33000	35000
August	28250	21500	28000	26000	21500	27000	40000	40000	34000	23500	19000	33000	17000	28000	40000
Septbr.	33000	13500	33000	34000	16000	21000	27500	35000	20000	21500	12000	23500	12000	13000	22000
Oktober	38000	13250	25500	33500	5800	6250	21500	21000	23000	18000	6000	26000	9500	10000	19500
Novbr.	31000	18000	21000	32000	7700	8500	12500	17500	17500	21000	5000	20000	10000	8000	12500
Dezbr.	27000	35500	22750	37500	22500	13000	15500	16500	14000	23200	7500	13500	18000	10000	11000
Total	446750	354500	487750	420250	329000	340750	360000	390500	403000	333200	210000	361000	246500	277000	334200

Reyre hermanos & Co.
Guayaquil.

Reyre Frères et Cie.
34, rue de Châteaudun, Paris.

Cacaobutter.

Bericht vom 21. Januar 1902.

Die nächsten Auktionen in London und Amsterdam sollen am 4. Februar abgehalten werden. Für London sind

90 000 Kilo Cadburybutter

angemeldet,

gegen 120 000 Kilo im Februar 1901,
110 000 » » » 1900,

also ein kleineres Quantum als in den beiden letzten Jahren.

Für Amsterdam sind

85 000 Kilo Van Houtens Butter
und 23 500 » Nebensorten

angemeldet,

gegen 75 000 Kilo 1901
70 000 » 1900
85 000 » 1899.

England ist sowohl auf dem kontinentalen als im überseeischen Ausland, im letzten Monat als Konkurrent aufgetreten, was seit Jahren nicht der Fall gewesen ist. Dadurch sind die Preise auf der Höhe der Januarauktionen geblieben; im anderen Falle wäre eine Preissteigerung merkbarer eingetreten.

Der Bedarf im Januar war klein; die Nachfrage ebenfalls. Erst Ende dieses und Anfang nächsten Monats pflegt etwas Leben ins Geschäft zu kommen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1901.

Einfuhren.

Im Monat November 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 547 500 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **34 400 Kilo,**
gegen November 1900 1 450 000 Kilo
» » 1899 1 476 700 »

Davon kamen aus:

Ecuador	407 300	Kilo
Brasilien	282 700	»
Port.-Westafrika	216 700	»
Dominic. Republik	177 000	»
Portugal	116 100	»
Venezuela	106 000	»
Brit.-Westindien u. s. w.	61 000	»
Niederl.-Indien u. s. w.	47 100	»
Britisch-Westafrika	35 000	»
Dänisch-Westindien	31 900	»
Ceylon	17 300	»
Deutsch-Westafrika	15 800	»
Niederlande	7 100	»
Columbien	5 800	»
Grossbritannien	5 600	»
Frankreich	3 300	»
Haiti	2 500	»

Es wurden ferner eingeführt nur
700 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen November 1900 1200 Kilo
» » 1899 1300 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
50 300 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden,
gegen November 1900 66 400 Kilo
» » 1899 78 100 »

600 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen November 1900 800 Kilo
» » 1899 2200 »
Davon kamen aus den Niederlanden 400 Kilo
aus der Schweiz 100 »

42 700 Kilo **Chocolade,**
gegen November 1900 42 600 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 35 500 Kilo
» Frankreich 5 800 »

Chocoladen-Surrogate wurden 100 Kilo eingeführt.

Ferner:
4800 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen November 1900 4 800 Kilo
» » 1899 3 700 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus der Schweiz 1600 Kilo
» Frankreich 1500 »

Ferner:
92 400 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen November 1900 78 400 Kilo
» » 1899 70 900 »
Davon aus der Schweiz 48 900 Kilo
» Grossbritannien 19 100 »
» Frankreich 10 600 »

Ausserdem:
2 714 000 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen November 1900 1 068 300 Kilo
» » 1899 2 445 600 »

Es kamen aus:	Italien	2 378 800	Kilo
	» Frankreich	155 800	»
	» Marocco	124 500	»
	» Spanien	42 100	»
	» Persien	500	»

und 2400 Kilo **Vanille,**
gegen November 1900 1000 Kilo
» » 1899 1200 »

Es kamen aus	Frankreich	1200	Kilo
	Franz. Australien	600	»
	Madagascar	200	»

und 191 100 Kilo **Honig**
(auch künstlicher),
gegen November 1900 183 700 Kilo
» » 1899 228 200 »

Es kamen von:

Chile	67 400	Kilo
Kuba, Portorico	34 800	»

und endlich:
10 176 400 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen November 1900 12 893 200 Kilo
» » 1899 11 834 200 »

Es kamen aus:

Oesterreich-Ungarn	4 283 800	Kilo
Serbien	4 214 900	»
Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	1 199 800	»
Frankreich	202 000	»
Italien	102 700	»
Niederlande	60 300	»
Europ. Türkei	15 900	»

800 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen November 1900 3600 Kilo
» » 1899 3000 »

75 300 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**
gegen November 1900 69 000 Kilo
» » 1899 78 000 »
davon aus Britisch-Malakka 24 700 Kilo
Grossbritannien 11 700 »

52 900 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**
gegen November 1900 75 200 Kilo
» » 1899 79 000 »
davon aus Frankreich 12 600 Kilo
Grossbritannien 11 400 »

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im November 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

39 800 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen November 1900 100 200 Kilo
» » 1899 31 700 »
Es gingen nach den Niederlanden 29 400 Kilo
» der Schweiz 10 100 »

92 900 Kilo **Cacaobutter,**
gegen November 1900 61 600 Kilo
» » 1899 45 200 »

8 900 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 1 500 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 6 500 »
gegen November 1900 18 600 Kilo
» » 1899 16 500 »

Es gingen nach	Schweden	1400	Kilo
	» Oesterreich-Ungarn	600	»
	» Schweiz	400	»
	» Freihafen Hamburg	100	»

18 200 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Export-Fabriken		16 200 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles		900 »
gegen November 1900	11 600 Kilo	
» » 1899	18 700 »	

28 900 Kilo **Chocolade,**

davon aus Export-Fabriken		13 700 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles		5 000 »
gegen November 1900	40 900 Kilo	
» » 1899	61 500 »	

Davon erhielten:

Grossbritannien	10 900 Kilo
Belgien	1 700 »
Verein. Staaten von Amerika	200 »

1800 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen November 1900 100 Kilo.

145 700 Kilo **Konditorwaren,**

gegen November 1900	133 800 Kilo
» » 1899	141 600 »

Davon wurden ausgeführt nach:

Grossbritannien	44 700 Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w.	7 800 »
Niederl.-Indien u. s. w.	2 600 »

36 000 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),

aus Export-Fabriken stammten		30 900 Kilo
gegen November 1900	27 600 Kilo	
» » 1899	26 200 »	

Davon erhielten:

Grossbritannien	26 300 Kilo
Verein. Staaten von Amerika	100 »

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
400 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen November 1900 300 Kilo.

80 400 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),

gegen November 1900	103 200 Kilo
» » 1899	111 100 »

Die Ausfuhr lenkte sich nach:

Freihafen Hamburg	69 000 Kilo
den Niederlanden	700 »

200 Kilo **Vanille,**
gegen November 1900 200 Kilo.

Es empfingen davon:

Oesterreich-Ungarn	100 Kilo
Russland	100 »

13 100 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)

gegen November 1900	15 800 Kilo
» » 1899	13 700 »

Es gingen nach der Schweiz	2000 Kilo
» Freihafen Hamburg	1300 »

81 800 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**

gegen November 1900	80 000 Kilo
» » 1899	132 700 »

davon gingen nach Grossbritannien	59 700 Kilo
Britisch-Australien	20 100 »

54 230 100 Kilo*) **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)

gegen November 1900	92 032 300 Kilo
» » 1899	50 583 400 »

Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	37 118 300 Kilo
Grossbritannien	12 738 400 »
Dänemark	2 287 800 »
Niederlande	1 000 000 »
Vereinigte Staaten von Amerika	500 000 »
Portugal	499 900 »
Norwegen	9 900 »
Schweden	100 »

63 994 900 Kilo**) **Zucker in Broden u. s. w.**
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)

gegen November 1900	58 760 300 Kilo
» » 1899	43 100 700 »

Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	44 989 300 Kilo
Freihafen Hamburg	11 114 400 »
Norwegen	2 440 500 »
Schweiz	1 554 100 »
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	1 422 100 »
Japan	306 900 »
Marocco	286 900 »
Niederlande	267 500 »
Chile	191 100 »
Britisch-Australien	172 500 »
Britisch-Indien	154 900 »
Columbien	106 000 »
Britisch-Ostafrika	98 000 »
Portugal	80 400 »
Bolivien	77 500 »
Portugiesisch-Ostafrika	58 100 »
Britisch-Nordamerika	55 800 »
Uruguay	49 600 »
Dänemark	49 500 »
Vereinigte Staaten von Amerika	25 400 »
Schweden	11 800 »
Belgien	6 400 »
Ceylon	5 100 »

2 026 900 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)

gegen November 1900	1 883 000 Kilo
» » 1899	2 205 700 »

Davon gingen nach:

Portugal	534 000 Kilo
Grossbritannien	516 300 »
Freihafen Hamburg	328 700 »
Uruguay	173 100 »
Norwegen	154 700 »
Japan	152 100 »
Dänemark	100 »

*) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 50 000 Kilo.
**) » » » » 2 372 400 »



Allerlei.

Zu dem Streite über die Menge der alljährlich nach Deutschland kommenden ungesunden oder verdorbenen Cacaobohnen, schreibt uns die Kakao-Compagnie Theodor Reichhardt in Wandsbeck folgendes:

An Redaktion des Gordian, Hamburg.

„Auf unsere telephonische Anfrage, ob Sie auf die im Gordian Nummer 160 abgedruckte

›Erklärung‹ des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten eine von uns stammende Antwort bringen wollten, erhielten wir eine ausweichende Antwort. Wir erlauben uns dennoch, Ihnen anbei die für den Verband bestimmte Antwort einzusenden und unsere Bitte zu wiederholen, sie schon in der nächsten Nummer des Gordian zu veröffentlichen. Die Leitung des Verbandes hat uns in unsachlicher Weise Motive untergeschoben, so dass wir Wert darauf legen, unsere Antwort dazu im In- und Auslande verbreitet zu sehen."

Wandsbek, den 19. Januar 1902.

Verband Deutscher Chocolade-Fabrikanten,
Dresden, Ostra-Allee.

Ihr Schreiben vom 29. November 1901 gelangte erst am 19. Dezember 1901 in unseren Besitz, also, nachdem Ihr Zirkular ›Erklärung‹ von Verbandsmitgliedern bereits verbreitet worden war.

Wir konstatieren deshalb, dass uns die Möglichkeit der brieflichen Einsprache gegen Ihre Anzweifelung unserer Glaubwürdigkeit abgeschnitten war.

Wir müssten also Ihre öffentliche ›Erklärung‹ ebenfalls öffentlich erwidern. Da wir aber das uns Ihrerseits angedichtete Bedürfnis des ›Bekanntwerdens‹ nicht fühlen und unser Ruf durch die Nadelstiche einzelner Firmen nicht gefährdet wird, begnügen wir uns zunächst damit, diese Richtigstellung dem Gordian, der auch Ihre ›Erklärung‹ brachte, zur Verfügung zu stellen.

Aus dem Inhalte des Schreibens ist zunächst festzustellen, dass die Schriftleitung des Verbandes für angezeigt hält, die Thatsache der jährlichen Einfuhr von Millionen Kilo Cacaobohnen solcher Provenienzen, die zum grössten Teil verdorbene Bohnen liefern, abzuleugnen, trotzdem laut Mitteilung des Kaiserlichen statistischen Amts die Sachverständigen desselben, unter denen sich auch der Vorsitzende des Verbandes, Herr Peter Joseph Stollwerck, Köln, befindet, dem von uns beklagten Uebelstande der Einfuhr beschädigter und verdorbener Cacaobohnen Ausdruck gegeben haben! Die erwähnten Sachverständigen bewerteten nämlich die Bohnen aus Dänisch-Westindien, Haiti, der dominikanischen Republik, Portugal, Portugiesisch- und Britisch-Westafrika 10 bis 21 Mk. billiger als der Durchschnittswert für 1 dz Bohnen ausmacht. Ferner musste es dem Syndikus des Verbandes ein leichtes sein, sich über die Einfuhrmengen durch das Kaiserliche Statistische Amt und über die Beschaffenheit der Bohnen durch Prüfung von Mustern der fortlaufend angebotenen Partien der verdächtigen Provenienzen zu unterrichten, wenn man unseren Angaben und den dem Verband unsererseits eingesandten elf Proben von augenblicklich am Markte befindlichen Partien verdorbener Cacaobohnen nebst 13 Proben Cacaopulver, die nach verdorbenen Bohnen schmeckten, misstraute.

Auf unsere Anfrage teilte uns das Kaiserlich Statistische Amt mit, dass

	1899	1900	1901 bis einschl. Nvbr.
	Kilo	Kilo	Kilo
von Portugal	1 365 000	988 100	1 196 500
› Britisch-Westafrika	105 600	86 800	153 700
› Portugiesisch ›	2 706 900	2 501 600	2 774 300
› Dänisch-Westindien	156 400	106 800	95 600
› Dominikan. Republik	539 800	586 100	1 756 300
› Haiti	1 729 000	1 796 000	454 100
zus.	6 602 700	6 065 400	6 430 500 in 11 Monaten

eingeführt und verzollt oder in Betriebe unter Zollaufsicht gebracht worden sind.

Das Statistische Amt sagt ferner, dass die Einfuhr von Haiti 1901 wegen des Zollkriegs erheblich zurückgegangen sei. Wenn man aber die Einfuhrziffern eingehend prüft, so findet man, dass Haiti als ›Domingo‹ eingeführt sein könnte, denn es ist doch zu auffallend, dass in 1901 die Dominik. Rep. dreimal so viel eingeführt hat, als 1899 und 1900. Zum Kampfzollsatz von 70 Mk. ist nur 1 dz. Haiti eingeführt. Jedenfalls gleicht sich das Einfuhrminus von ›Haiti‹ durch das Einfuhrplus von ›Domingo‹ aus.

Scheidet man die Einfuhr von Portugal aus, da hierunter vorzugsweise gesunde Thomébohnen klassifiziert sind, so bleiben immer noch 5 237 700 Kilo 1899, 5 077 300 Kilo 1900, 5 234 000 Kilo in 11 Monaten 1901, die mindestens zur Hälfte schlechte Bohnen enthalten haben. Selbst wenn man aber diese Bohnensorten durch die optimistische Brille beurteilt, so müssen wenigstens die ›Domingous‹ und ›Haitis‹, für die wir und andere Fabrikanten das Einfuhrverbot erstreben, als durchweg beschädigt gelten, denn wenn jemand einmal auf einen gesunden Domingo oder Haiti in den letzten Jahren gestossen ist, so kann er es als einen ebenso grossen Zufall betrachten, als wenn er das grosse Loos gewonnen hätte. Es handelt sich also nicht, wie die Schriftleitung des Verbandes sich ausdrückt, um die ›Provenienz‹ gewisser ›1899‹ eingeführter Bohnen, sondern um die fortdauernde Einfuhr solcher Provenienzen, die zum grössten Teil verdorbene Bohnen enthalten.

›Die Ableugnung dieser bei sachlicher Prüfung sofort auffallenden Missstände erscheint befremdlich, wenn man nicht annehmen will, dass es der Schriftleitung des Verbandes hauptsächlich darum zu thun war, den Verbandsmitgliedern eine ›Erklärung‹ abzuliefern, die wegen der darin enthaltenen Bemägelung unserer Handlundsweise zur Verbreitung besonders geeignet erschien.‹

Es ist ferner festzustellen:

Wir haben der Schriftleitung des Verbandes keine Veranlassung zu einer Erwiderung gegeben, demzufolge auch kein Bekannterwerden unserer Cacaofabrik in Rechnung ziehen können. Die Schriftleitung hat sich vielmehr den Anlass zu dieser Erwiderung selbst geschaffen, indem sie solche Fragen an uns stellte, zu deren direkter Beantwortung niemand, es sei denn infolge Selbstbezichtigung der Verarbeiter schlechter Bohnen, in der Lage war. Es konnte unsererseits nur der Hinweis auf die Thatsache der Einfuhr verdorbener Cacaobohnen, die daraus folgende Thatsache ihrer Verwertung zu Cacaofabrikaten und auf die im Handel erscheinenden Cacaofabrikate, deren Geschmack die Mitverarbeitung verdorbener Bohnen jedem Kenner offenbart, als Antwort erfolgen. Wir wiesen darauf hin, dass eine analytische Feststellung, ob zu einem Fabrikat von Würmern angefressene, mit Schimmel behaftete, durch lange Lagerung oder Regen während der Ernte modrig gewordene bezw. durch Seewasser beschädigte Rohbohnen mitverarbeitet worden sind, der chemischen Wissenschaft bis heute noch nicht gelungen ist, und dass deshalb die Mitverarbeitung ungestraft erfolgt. Der beste Beweis dafür ist der Umstand, dass bisher weder in Deutschland noch anderswo Bestrafungen wegen Mitverarbeitung verdorbener Bohnen erfolgt sind. Dass es gesetzlich gestattet sei, Chocolade aus verschimmelten Bohnen sogar als ›garantiert rein‹ zu bezeichnen, haben wir niemals behauptet. Wir müssen deshalb auch diese Unterstellung der Schriftleitung des Verbandes zurückweisen.

Dass für jeden Kenner der Verhältnisse unsere Behauptungen eine unantastbare Wahrheit sind, wird die Schriftleitung des Verbandes durch die Behauptungen des Gegenteils nicht aus der Welt schaffen.

Da sie aber auch der Ansicht Ausdruck giebt, dass unsere Behauptungen Verdächtigungen seien, die

den guten Ruf der deutschen Chocoladen und Cacaos schwer schädigen, so müssen wir ihr entgegenhalten, dass wir uns rühmen können, den Ruf deutscher Chocoladen und Cacaos durch unsere hervorragenden Fabrikate erhöht und der Einfuhr von ausländischem Cacaopulver wesentlichen Abbruch gethan zu haben, die Verbandsleitung dagegen seit Jahren gegen die eigenen Mitglieder und die aussenstehenden Fabrikanten schwer sündigt, indem sie ununterbrochen annonciert:

»Sichert Euch vor verfälschten Chocoladen und Cacaos (namentlich vor Zusatz von Pflanzen- und tierischen Fetten oder gemahlenen Cacaoschalen), indem Ihr Waer fordert mit diesen Reinheits-Garantie-Marken. Denn Chocoladen und Cacaos mit diesen Marken müssen genau den strengen Reinheitsvorschriften des Verbandes Deutscher Chocolade-Fabrikanten entsprechen u. s. w.«

Im letzten auszugsweise in politischen Zeitungen veröffentlichten Rechenschaftsbericht des Verbandes wird aber nur eine so kleine Anzahl verwendeter Verbandsmarken aufgeführt, die von den Mitgliedern im Berichtsjahre bezogen worden sind, dass nur eine Menge von ca. 5500 dz Chocolade und 600 dz Cacao herauskommt, die insgesamt im Berichtsjahre mit solchen Reinheitsmarken versehen, Absatz gefunden hatten. Hierzu sind verwendet worden rund 4000 dz. Cacaobohnen. Im Berichtsjahre sind aber nach Deutschland rund 180 000 dz Bohnen eingeführt und doch auch zu garantiert reinen Chocoladen und Cacaos verarbeitet worden.

In einfaches Deutsch übertragen heisst die vorstehend erwähnte Verbands-Reklame also nichts anderes als: Du, Publikum, $^1/_{45}$ der in den Handel gelangenden Chocoladen und Cacaos sind mit Reinheitsmarken versehen und wirklich rein, dagegen musst Du Dich bei $^{44}/_{45}$, nämlich den nicht mit der Verbandsmarke beklebten Chocoladen und Cacaos vorsehen, denn unter diesen könnten verfälschte sein!

Wir begnügen uns wenigstens mit der Empfehlung, nur gepackte Marken zu kaufen, und drücken Vertrauen zu der Glaubwürdigkeit jedes deutschen Fabrikanten aus, indem wir behaupten, er werde sich hüten, seinen Ruf durch Falsifikate zu untergraben. Der Schriftleitung des Verbandes aber ist es nicht genug, dass ein Fabrikant, Mitglied oder nicht, auf seinen Etiketten die Reinheit versichert, sondern sie fordert noch, dass man darauf achte, dass die Verbandsmarke aufgeklebt ist, und versichert, solche Fabrikate müssen den strengen Reinheitsvorschriften des Verbandes entsprechen. Die Reinheitsvorschriften des Verbandes sind aber nicht strenger, als sie jeder Fabrikant im wohlverstandenen Interesse seiner Firma mindestens bei solchen Fabrikaten befolgt, die unter seiner Firma gehandelt werden.

Das deutsche Publikum wird aber immer vernünftiger und giebt je länger desto weniger etwas auf Verbandsmarken, denn es lernt mit Recht erkennen, dass der Verband keine Behörde ist, sondern in Wahrnehmung seiner Sonderinteressen handelt, wenn er für die Verbandsmarken propagiert.

Wir sind uns, wie man sieht, der negativen Wirkung solcher Anzeigen auf das Publikum bewusst und nur deshalb haben wir uns entschliessen können, unseren Zweck auf dem Wege öffentlicher Belehrung anzustreben, weil sich der Verband den vielen seit $1^1/_2$ Jahren laut werdenden Stimmen nach einem Einfuhrverbot für verdorbene Cacaobohnen nicht angeschlossen hat.

Wir haben in unserer Antwort vom 19. November 1901 deutlich den Zweck unserer Bekanntmachung erklärt. Derselbe geht dahin, nach Möglichkeit alle diejenigen Momente zu beseitigen, welche geeignet sind, die Bekämpfung der ausländischen Konkurrenz durch Lieferung gesunder, wohlschmeckender, preiswerter deutscher Erzeugnisse zu erschweren. Da die Verfolgung von Fabrikaten aus ungesunden Bohnen mangels Beweises unmöglich ist, so kann eine radikale Beseitigung der Schwierigkeiten nur durch ein Einfuhrverbot für jene Bohnen zu erzielen sein, die unsorgfältig geerntet und präpariert werden. Wenn wir diesen Zweck jetzt, nachdem der Verband den Missstand im vollen Umfange nicht anerkennen will und unsere Bestrebungen nicht unterstützen wird, nicht erreichen sollten, dann wird jedermann wissen, wem er die Fortdauer der Einfuhr verdorbener Bohnen und den fortwährenden Kampf gegen minderwertige Fabrikate zu verdanken hat.

Dass die 78 Verbandsfirmen die grosse Mehrheit aller deutschen Betriebe ausmachen, ist wiederholt öffentlich angezweifelt worden, ohne vom Verbande widerlegt worden zu sein. Ebenso ist es unbekannt, dass Verbandsfirmen bei schweren Verbandsstrafen selbst zu ihren billigsten Chocoladen und Cacaos keine verdorbenen Bohnen verwenden dürfen. Wenn dieses Verbot von Verbandsversammlungen ausgegangen und in den Verbandsmitteilungen veröffentlicht worden ist, dann ist dies doch nicht allgemein bekannt, weil die »Mitteilungen« geheim sind. Wenn der Verband über seine Bestimmungen nichts in die Oeffentlichkeit dringen lässt, dann darf es nicht wunder nehmen, wenn allgemeine Missstände eine summarische Behandlung finden und seine Mitglieder nicht ausgeschlossen werden.

Von dem Material, an welchem es dem Verbande gegen unsere Firma nicht fehle, wissen wir nichts. Wir haben seit Bestehen unseres Hauses stets nach gefestigten und einwandsfreien Grundsätzen gehandelt. Deshalb wird das Material, wie bisher in jedem Streit, für uns und nicht gegen uns sein. Wie ja genügend bekannt sein wird, haben wir gerade wegen unserer Offenheit in der Behandlung von Missständen die meisten Fabrikanten, Händler und demzufolge auch die Verbandsleitung zu Feinden, und dass das Urteil von Gegnern nicht maassgebend für die gesetzliche Beurteilung eines Falles ist, bedarf keiner Ausführung. Wenn wir etwas zu scheuen hätten, dann könnten wir Schäden, wie diese, in Beherzigung des Weisheitsspruches, »Wenn man im Glashause sitzt, soll man nicht mit Steinen werfen«, nicht bloslegen und die jeden andern erdrückende Feindschaft nicht ruhig ertragen. Diese soll uns nicht abhalten, der gesamten heimischen Industrie Dienste zu leisten, nicht, weil sie es um uns verdient, sondern weil wir von ihrem Wohlbefinden miternten.

Da wir keine radikale Abhilfe durch Verfolgung einzelner Fälle erwarten, und, wie bereits angeführt, die Verfolgung nicht möglich ist, so lange die Chemie nicht in der Lage ist, den Geschmacks- und Geruchssinn zu fixieren, also festzustellen, dass zu einem Fabrikat verdorbene Bohnen mitverarbeitet worden sind, müssen wir Ihre diesbezügliche Bereitwilligkeit als nutzlos, dankend ablehnen.

Wir senden deshalb die betreffenden Formulare anbei zurück und zeichnen

Hochachtend

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt.«

Wir stehen nicht an, die Bestrebungen, die Mitverwendung von verdorbenen Cacaobohnen (wie sie vorzugsweise als Haiti und Domingo seit Urzeiten nach Deutschland kommen) unmöglich zu machen, als berechtigt anerkennen zu wollen; wir unterstützen diese, soweit wir können, haben wir doch schon verschiedene Male darauf hingewiesen, dass die Mitverarbeitung eines ungesunden oder verdorbenen Rohmaterials nicht bloss ekelhaft,

sondern auch straffällig sei. Noch in Nr. 158 des Gordian, auf Seite 2945, sprachen wir aus, dass wir kein Lot Cacaobutter in die Hand nehmen, für die wir nicht in der liefernden Fabrik die Bürgschaft in Händen haben, dass diese ausschliesslich gesunde Bohnen verarbeitet. Es heisst in unserer Buttervorschrift wörtlich:

a. Es darf nur Butter geliefert werden, die aus gesunden Bohnen gewonnen ist, die in Geruch und Geschmack neutral ist, weder dumpfig nach ordinärem westindischen Cacao, noch nach Zimmt oder anderen Gewürzen riecht oder schmeckt. Wir können nie wissen, ob der Käufer nicht durch Verwendung der Butter feine oder gar sehr feine, teure Konfitüren herstellen will. Ebensowenig wie er dazu aber Haitibohnen oder ordinäre Samanabohnen nehmen würde, ebensowenig will er dazu Butter aus solchen Bohnen verwenden. Wo und wann eine Partie Butter nicht neutral riecht und schmeckt, also einen Beigeschmack hat oder aus ordinären westindischen Bohnen gewonnen ist, da soll man es uns melden, und dann geben wir solche als zweite Qualität billiger weg. Erfahren wir es nicht und geben wir eine solche zweitklassige Butter als erstklassige hinaus, so drücken wir damit das Ansehen der ganzen deutschen Butter.

Firmen, die in dieser Hinsicht als nicht vertrauenswürdig gelten, haben wir von der Lieferung ausgeschlossen.

Portugal. Das Statistische Amt in Lissabon giebt im »Commercio e Navegação« folgende Zahlen für das Jahr 1900 bekannt:

Der Import für den Konsum war von Chocolade

aus	Kilo
Deutschland	3388
Vereinigte Staaten von Amerika	88
Brasilien	145
Frankreich	2794
Spanien	12163
Holland	2606
England	17286
Schweiz	3475
zusammen	41945

Der Import für den Konsum war von Cacao und Cacaoschalen:

in	Kilo
Lissabon	94989
Lagos	120
Olhão	353
Porto	1828
Tunchal	274
zusammen	97564

Ungarische Cacao- und Chocoladefabriks-Aktiengesellschaft. Aus Budapest wird gemeldet: Die Ungarische Cacao- und Chocoladefabrik, welche im vorigen Jahre mit einem Kapital von einer Million Kronen gegründet worden, ist in Zahlungsschwierigkeiten geraten. Die beiden Direktoren sind flüchtig; es fehlen 800 000 Kronen. Die Gesellschaft trägt in ihrer Firma die Bezeichnung: System Rademaker Holland. Der Verwaltungsrat wird gebildet aus den Herren: Johann Peter Rademaker, Dirk Koelemann, Henry van Royen, Jan Barend, Dr. Heinrich Bloch und Jakob Diamant. Ausser dem Aktienkapital von einer Million Kronen konnte die Gesellschaft dreihundert Stück fünfprozentige Vorzugsaktien à 2000 Kronen im Laufe von 20 Jahren ausgeben. Es scheint, dass sie, von diesem Rechte Gebrauch machend, seit ihrer Gründung im Jahre 1890 um 800 000 Kronen solche Aktien ausgegeben hat und dass der Erlös hierfür der Gesellschaft entzogen wurde. Diese 800 000 Kronen würden auch die Ausgabe von 400 Aktien voraussetzen, demgemäss eine Ueberschreitung des statutarischen Rechtes involvieren.

Angebliche Erkrankung infolge des Genusses von Zuckerwaren. Die in den Tagesblättern wiederholt erschienenen Meldungen von der Erkrankung von Kindern infolge des Genusses von Zuckerwaren, ohne dass für solche Meldungen auch nachträglich der Beweis erbracht wurde, veranlasste die Vereinsleitung zu diesem Gegenstande Stellung zu nehmen und an die Regierung eine Eingabe zu richten, in welcher sie eine Feststellung des Thatbestandes in jedem einzelnen Falle zum Schutze der Industrie erbittet. Unter Voraussetzung des Einverständnisses der Herren Mitglieder zu diesem Schritte bringt sie die Eingabe hiermit zur Veröffentlichung.

Dieselbe lautet:

»Hohes k. k. Handelsministerium!

Wien, den 23. Dezember 1901.

Es hat sich in den letzten Jahren wiederholt der Fall ereignet, dass in den Tagesblättern die plötzliche Erkrankung oder der erfolgte Tod eines Kindes auf den Genuss von Zuckerwaren zurückgeführt wurde.

Eine solche Mitteilung oder Nachricht konnte naturgemäss nicht bloss eine Erfindung der betreffenden Journale sein, sondern musste sich auf eine Mitteilung oder Ausspruch eines behördlichen Organes, das mit der ersten Untersuchung betraut war, stützen. Die an dem verstorbenen Kinde vorgenommene Obduktion ergab aber, wie der Vereinsleitung bekannt wurde, eine ganz andere Ursache als den Genuss von Zuckerwaren.

Da der Obduktionsbefund jedoch dem Kaufmanne, welcher nach dem unmittelbaren Bekanntwerden der Erkrankung des Kindes im Verdachte stand, vergiftete oder schädliche Zuckerwaren verkauft zu haben, erst nach Wochen oder Monaten zugemittelt wird, ist derselbe begreiflicherweise ebensowenig in der Lage, sich von diesem Verdachte zu reinigen, wie der betreffende Fabrikant, bei dem er den Einkauf von Zuckerwaren besorgte.

Solche Ereignisse sind mitunter von verhängnisvoller Wirkung für den Kaufmann und Fabrikanten, welche unter dem unmittelbaren Eindrucke der Publikation nicht allein ihr Renommée, sondern das Vertrauen ihrer bisherigen Kundschaft verlieren und dem Ruine zugeführt werden können.

Um ähnlichen Fällen für die Zukunft vorzubeugen, insbesondere aber um derartigen Gerüchten der nach effektvollen Nachrichten haschenden Tagesblätter entgegenzutreten und seine Unschuld erweisen zu können, wäre es notwendig, den doch unmittelbar nach dem erfolgten Tode des Kindes vorgenommenen Obduktionsbefund entweder ex offo zu publizieren oder aber dem verdächtigen Kaufmanne zuzustellen, damit er in die Lage komme, die verhängnisvollen Wirkungen der Nachrichten paralysieren zu können.

Die unterzeichnete Vereinsleitung glaubt mit vorstehender Bitte dem hohen Ministerium eine durch-

aus gerechte Sache vorzutragen und hofft daher bei den bekannten Intentionen der hohen Regierung, den Handel und Industrie zu fördern, ihre Bitte auch erfüllt zu sehen. In der Erwartung einer geneigten Berücksichtigung derselben, zeichnen mit der Versicherung besonderer Ehrfurcht und Ergebenheit

Der Präsident. Der Sekretär.
Victor Schmidt. Adolf Schwarz.«

Geldpreiskartell und Wertpreiskartell. Der »Vossischen Zeitung« vom 28. November v. J. entnehmen wir nachfolgende interessante Mitteilung: Anlässlich des 25jährigen Bestehens des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten hat der frühere Syndikus des Verbandes, Herr Dr. Landgraf-Wiesbaden, einen Aufsatz über »Industrielle Fachverbände, ihre Aufgaben, ihre Erfolge« mit besonderer Bezugnahme auf den Verband deutscher Chocoladefabrikanten in »Conrads Jahrbüchern« veröffentlicht. Bekanntlich hat der genannte Verband eine Art Wertpreiskartell dadurch geschaffen, dass er Mindestpreise festgesetzt hat für solche Waren, bei denen die Führung der Verbandsmarke, von der bis jetzt etwa 100 Millionen Stück abgesetzt wurden, gestattet ist. Den Misserfolg der Bildung eines Preiskartells in diesem Verband und anderswo beleuchtet Dr. Landgraf in folgenden Ausführungen, die auch für weitere Kreise Interesse haben.

Beinahe in allen einigermassen organisierten Industriezweigen findet man erfolgreiche oder nicht erfolgreiche Versuche, um solche Preiskartelle zu stande zu bringen. Es ist in der That aber auffällig, dass in der deutschen Chocoladenindustrie die natürlich auch hier von Zeit zu Zeit auftretenden diesbezüglichen Bestrebungen denjenigen Erfolg nicht hatten und haben, den man erwartete. Wer die Geschichte des Verbandes ein wenig tiefer auffasst, kann über die Ursache dieser Erscheinung keinen Augenblick im Zweifel sein. Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat im Gegensatz zu allen anderen ähnlichen Vereinigungen das Qualitätskartell durch Schaffung seiner Verbandsmarke eingeführt; er ist damit von Anfang an auf eine höhere Stufe getreten. Das reine Geldpreiskartell leidet immer an einem gewissen Widerspruch. Wenn man, sagen wir einmal, 50 Fabrikanten zusammenfasst und dieselben auf gewisse Geldpreise festlegt, so ist doch damit keine Einheitlichkeit der Behandlung gegeben. Je grösser die einzelne Fabrik selbst angelegt ist, je geistig überlegener ihr Leiter ist, je besserer und rationellerer Maschinen sie sich bedient, je brauchbarere und jederzeit zugreifende Arbeitskräfte ihr zur Verfügung stehen, je glücklicher die Marktlage des Platzes ist, wo ein solcher Betrieb liegt u. s. w. u. s. w., je billiger kann eine solche in ihren Gestehungskosten werden. Mit anderen Worten, in jedem Kartell liegt immer ein gewisser nicht zu vermeidender Kollektivismus, der Leistungsfähigere bescheidet sich zu Gunsten des weniger Leistungsfähigen. Derselbe Grundpreis ist daher für das eine Kartellmitglied ein reichlicher, während er für das andere, in weniger günstigen Verhältnissen situierte ein Notpreis ist. Eben deshalb steht natürlich jedes Geldpreiskartell auf thönernen Füssen. Es währt nur so lange, als die »dura necessitas« gewisser Marktverhältnisse das bedingt. Jeder einzelne aber versucht, vielleicht sogar instinktiv, auch noch zu Zeiten der Dauer des Trusts Erleichterungen, die natürlich wieder Schaufeln sind, welche den gesamten Bau allmählich zu zerstören drohen. Das alles fällt beim Wertpreiskartell weg. Hier ist der Grundpreis stets nur eine rein formell untere Grenze für die Durchschnittsfabrikation selbst. Die erwähnte Enthaltsamkeit des Verbandes hat denselben daher niemals gegenüber anderen Geldpreiskartellen entwaffnet. Der Verband hat daher folgerichtig den letzjährigen bekannten Antrag im Deutschen Reichstage zu gunsten einer administrativen Gesetzgebung gegen Kartelle auf das lebhafteste unterstützt und ist mit reichem Wissen gegen das Zuckerkartell zu Felde gezogen, mit reichem Wissen deshalb, weil es als starker Zuckerkonsument die Schwächen dieses künstlichen Aufbaues am besten zu entdecken und vorzuführen wusste.

Durchaus treffend ist, was der Jahresbericht der Handelskammer zu Breslau für 1900 in seinem ersten Teil über Kartelle im allgemeinen sagt: »Man hat sich gerade in dem letzten Jahrzehnte in weiten Kreisen der Hoffnung hingegeben, dass die für das wirtschaftliche Leben gewiss nicht unerfreulichen Schwankungen vermieden werden können, wenn an Stelle des freien Spiels der Kräfte die Regelung und Organisation der Produktion wie der Preise durch Unternehmerverbände gesetzt würde. Nie sind aber die Kartelle und Syndikate, die Trusts und die Corners so zahlreich gewesen, nie haben sie einen so gewaltigen Umfang angenommen, wie gerade in den letzten Jahren. Auch in Deutschland haben sie eine Reihe der wichtigsten Produktionszweige beherrscht und beherrschen sie noch, aber den Umschlag in der Konjunktur haben sie nicht aufzuhalten vermocht, im Gegenteil, das künstliche Hochhalten des Preises ist geeignet, die Gesundung hintanzuhalten.«

Gemäss des **»Deutschen Handels-Archiv«** betrug die Einfuhr nach der Schweiz in 1900 3 580 700 kg Cacaobohnen und Schalen im Werte von 7 667 168 Frs. und von Cacaopulver 50 800 kg im Werte von 228 600 Frs. Die Ausfuhr von Cacaopulver war 197 100 kg im Werte von 827 862 Frs.

Grossbritannien. Ein Bericht des Kaiserl. General-Konsulats in London für das Jahr 1900 lautet über Cacao als folgt:

Das Cacaogeschäft war, obwohl die Preise zu Beginn des Jahres hoch waren, für Produzenten und Einfuhrhändler wiederum günstig. Die Preisschwankungen waren gering. Nach Westindischen Sorten war gute Nachfrage. Grenada begann und schloss das Jahr mit 70 bis 71 Schill. für den Engl. Zentner, nachdem die Preise zweimal bis zu 75 bis 76 Schill. gestiegen waren. Trinidad eröffnete infolge der späten Ankunft der neuen Ernte mit hohen Preisen. Beste Ware erzielte 80 bis 82 Schill., ging mit der Zunahme der Einfuhr herunter, erholte sich aber in den Sommermonaten wieder; mittlere Sorten, die zu Beginn des Berichtsjahres mit 75½ bis 79 Schill. notiert wurden, gingen bis zum Jahresschlusse auf 68 bis 71 Schill. herunter. Andere Westindische Sorten haben im allgemeinen nach einem Preisaufschwunge in den Sommermonaten mit gleichen, manchmal etwas niedrigeren Preisen abgeschlossen. In Venezuelanischen Sorten kamen geringere Mengen zur Auktion, doch wurde ein Teil privatim zu Preisen von 72 bis 80 Schill. bis zu 90 bis 95 Schill. für bessere Sorten umgesetzt. Hervorragende Sorten Puerto Cabello erzielten Preise von 110 bis 145 Schill. für den Engl. Zentner. Surinam war nach Menge und Güte nicht hervorragend; Preise schwankten zwischen 70—78 Schill. für Colory-Ware. Aus Columbien kamen grössere Zufuhren, die anfangs mit 90 bis 93 Schill. für gute Sorten abgesetzt wurden; später gaben die Preise nach bis auf 86 bis 87 Schill. Weniger begehrenswerte Ware wurde schliesslich für 80 bis 82 Schill. auf den Markt geworfen. Aus Afrika und Bahia kamen volle Ernten, die mit den Westindischen Sorten in Wettbewerb traten und in Verbindung mit Notverkäufen auf die Preise drückten. Bahia begann das Jahr mit 70 bis 71 Schill., ging nach einem Rückgange im März auf 66 bis 68 Schill., im September auf 75 bis 77 Schill. herauf, um bis

zum Jahresschlusse wieder bis auf 68 bis 70 Schill. zu sinken.

Die Einfuhr von Cacao im Berichtsjahre war recht bedeutend, doch es gingen auch entsprechend grössere Mengen in den heimischen Verkehr über. Die vorhandenen Bestände sind zwar grösser als im Vorjahre, werden jedoch als den Ansprüchen des Bedarfs entsprechend angesehen.

Die vorläufige Statistik giebt über Einfuhr, Verbrauch und Ausfuhr die nachfolgenden Zahlen für die letzten drei Jahre:

	1900	1899	1898
Einfuhr:	Englische Pfund.		
Cacao, roh	53 153 228	43 473 241	42 833 993
—, bearbeitet	7 868 592	5 262 394	8 127 191
zusammen	61 021 820	48 735 635	50 961 184
Heimischer Verbrauch:	1900	1899	1898
	Englische Pfund.		
Cacao, roh	37 829 326	34 013 812	32 087 084
—, bearbeitet	6 890 684	5 525 748	6 492 634
zusammen	44 720 010	39 539 560	38 579 718
Ausfuhr:			
Cacao, roh	9 197 104	11 075 685	9 666 345
—, bearbeitet	923 895	731 525	721 083
zusammen	10 120 999	11 8 7 210	10 387 428

Es befanden sich ferner unter Zollverschluss nachstehende Vorräte am 31. Dezember der Jahre:

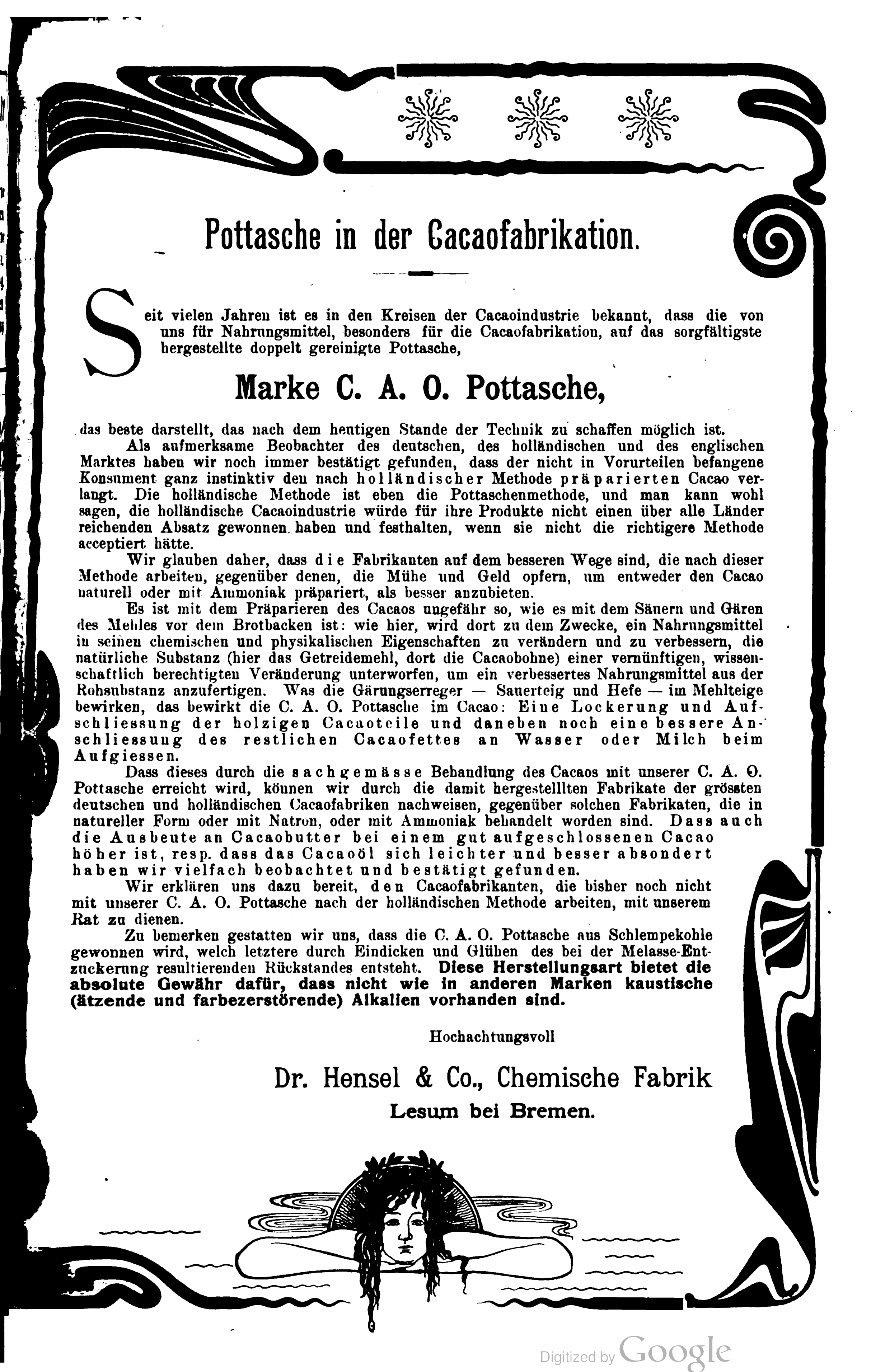
1900	1899	1898
Englische Pfund.		
17 874 000	13 611 000	17 763 000

Zuckerrübenbau in Nordamerika. Einen weiteren Beitrag zur Frage des Zuckerrübenbaues in Nordamerika liefert der dorthin entsandte deutsche landwirtschaftliche Sachverständige in einem Bericht an das Auswärtige Amt über den »Zuckerrübenbau im Staate Colorado«, veröffentlicht in den »Mitteilungen der »Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft«.

In Colorado sind in dieser Kampagne drei Fabriken in Betrieb, nämlich in Grand Junction (die älteste), Sugar City und Rocky Ford, mit einer Tagesleistung von 350 bezw. 500 und 1000 t, zusammen 1850 t (amerikanische zu je 909 kg), während eine Fabrik in Loveland ihrer Vollendung entgegengeht. Der Staat Colorado ist ein ausgesprochener Präriestaat mit einer im Sommer regelmässig wiederkehrenden längeren regenlosen Zeit. Aus diesem Grunde ist auch die Vegetation auf dem meistens an sich recht guten und ertragreichen Boden nur eine spärliche, falls nicht eine — sei es natürliche oder künstliche — Bewässerung vorhanden ist. Dann vermag aber der Boden bei entsprechender Behandlung nicht nur Durchschnitts-, sondern sogar recht gute Ernten hervorzubringen. So giebt es z. B. Zuckerrübenfelder, die wohl einen Ertrag von 400 dz auf 1 ha versprachen, während einige Schritte davon, jenseits des Weges, das Feld das Aussehen einer Wüstenlandschaft hatte. Der Durchschnittsertrag beläuft sich auf etwa 269 dz; die Schmutzprozente bewegen sich im allgemeinen zwischen 15—18 Prozent; Rüben unter 80 Prozent Reinheit kommen kaum vor. Die Bezahlung erfolgt nach Gehalt. Die bei weitem meisten Rüben werden auf eigenem Land gebaut. Hingegen sind die Fabriken bemüht, für das von ihnen erworbene und kultivierbar gemachte Land — soweit dies noch nicht geschehen ist — Ansiedler heranzuziehen, bezw. dasselbe an Angesessene zu verpachten. Es werden je nach Bedarf von der Fabrik kleinere Farmstellen von 40 Acres (etwa 16,2 ha), meistens in Naturalpacht, ausgegeben, von denen in jedem Jahr ein Viertel mit Zuckerrüben bebaut wird. Jedenfalls werden von Grosskapitalisten ganz gewaltige Anstrengungen gemacht, den Zuckerrübenbau in Colorado zu heben.

Zuckereinfuhr nach Grossbritannien in den ersten zehn Monaten 1901. In den Monaten Januar bis Oktober d. Js. wurden nach Grossbritannien an raffiniertem und Kandiszucker insgesamt 16 380 645 cwts eingeführt gegen 14 627 027 cwts in denselben Monaten des Jahres 1900. Davon gingen ein aus Deutschland 9 776 178 cwts (1900: 9 058 961), aus Frankreich 4 140 028 cwts (3 192 197), aus den Niederlanden 2 063 703 cwts (1 843 989) und aus Belgien 387 135 cwts (400 233). Der Import von Rohzucker nach Grossbritannien stellte sich in den ersten zehn Monaten 1901 auf 10 554 132 cwts, während er in dem gleichen Zeitraum des Vorjahres 10 360 134 cwts betragen hatte. An dem Import 1901 war Deutschland mit 3 388 384 cwts (1900: 2 742 119) beteiligt, Frankreich mit 3 099 724 cwts (3 727 714) und Belgien mit 1 129 375 cwts (1 174 932).

(Nach »The Economist«.)


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✻ Eiserner Bestand! ✻ Fast unverwüstlich!

Inhalt
16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.

20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.

23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.

44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1902. VII. Jahrgang. **No. 163.** Hamburg, 5. Februar 1901.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

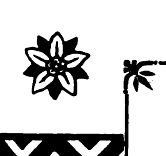
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

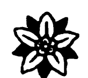
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.













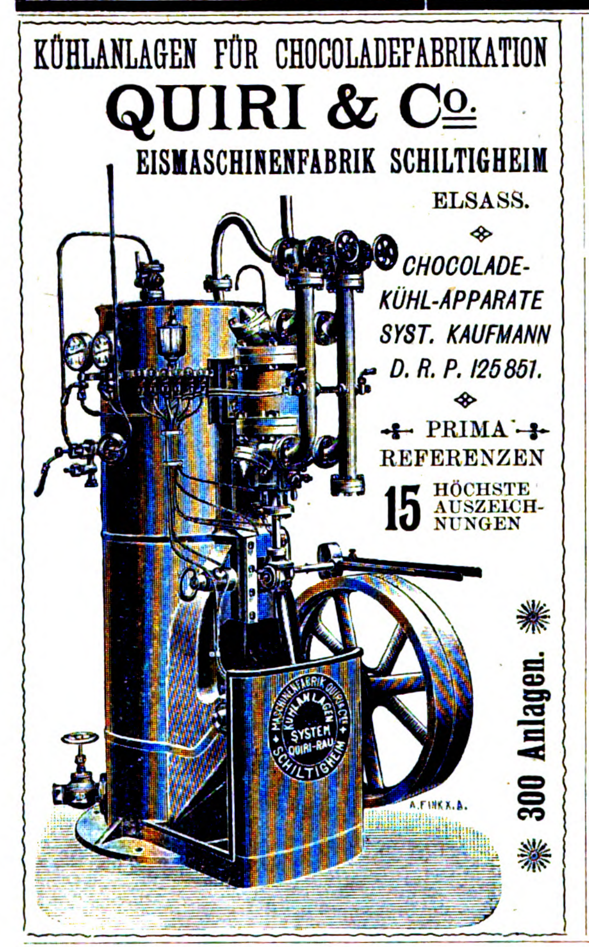


L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

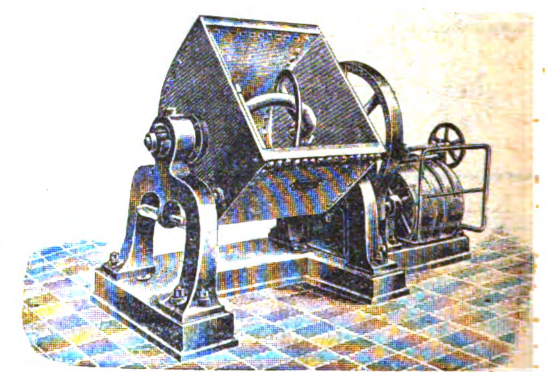


PETER KÜPPER, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.



Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik

HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.



Inhalt dieser Nummer:

Der Zuckerkrieg.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten und das Zuckersyndikat sind aufs neue in kriegerische Stimmung gekommen. Im weissen Felde beantwortet man den Plan der braunen Fabrikanten, sich den Zucker selber zu fabrizieren, mit der Ansage, dass man dann auf der Zuckerseite den Chocoladefabrikanten die Arbeit der weiteren Zuckerverarbeitung abnehmen würde. Des weiteren verspricht das Zuckersyndikat — wie man es seit Jahrtausenden mit unfolgsamen Kindern thut — Zuckerbrot allen denen, die sich nicht verleiten lassen, eigene neue Zuckerfabriken genossenschaftlich zu errichten. Des weiteren versucht das Syndikat diejenigen Firmen zu boykottieren, die sich an der ersten, an der Genthiner Fabrik, schon beteiligt haben, indem diesen Firmen der Einkauf von Zucker verteuert und erschwert wird. Auf unserer braunen Seite wiederum bemüht man sich, die hohen Kartellpreise über den Haufen zu rennen und das Kartell zu grösseren Preisermässigungen zu veranlassen, als es in seinen letzten Offerten zugestanden hat.

Am 25. Januar war der Verband deutscher Chocoladefabrikanten in Berlin versammelt und in dieser Versammlung hat der Zucker naturgemäss den Hauptverhandlungsstoff liefern müssen. Damit hat der Verband — vielleicht ohne es zu wollen — das wichtigste Prinzip, das ihn bis zum 25jährigen Alter geleitet hat, sich nicht um wirtschaftliche Fragen kümmern zu wollen, aufgegeben. Aus dem mehr theoretisierenden Verband ist urplötzlich eine, praktischen Zwecken in erster Reihe dienende, Vereinigung geworden. Auf diesem Verbandstag ist beschlossen worden, die neuen Kartellbedingungen in der vorliegenden Form nicht anzunehmen.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten begründet diesen Ablehnungsbeschluss wie folgt:

Das Syndikat der Zuckerraffinerien versendet an die deutschen Chocoladefabrikanten ein Anschreiben, worin es Vergünstigungen für den von Syndikatsfabriken bezogenen Zucker in Aussicht stellt. Der Berliner Verbandstag des unterzeichneten Verbandes hat aber am 25. v. Mts. einstimmig beschlossen, seinen Mitgliedern und den sonstigen Chocoladefabriken die Annahme dieser Vergünstigungen in der vorgelegten Form nicht zu empfehlen, und hat einen neuen Vertrag zwischen dem Syndikat deutscher Zuckerraffinerien und den deutschen Chocoladefabrikanten ausgearbeitet, den wir beifolgen lassen. An Stelle der vom 1. Januar bis 30. September zu zahlenden Vergütung beantragt der Verband Vergütung für die Dauer des Bestehens des Zuckerkartells, an Stelle der staffelförmigen Vergütung, welche von 1 Mk. anfangend bis 1.50 Mk. steigend und noch um die den Zuckerhändlern gewährte Umsatzprämie ev. bis auf 2.05 Mk. steigen soll, eine allgemeine Vergütung in Höhe von 4 Mk. für den Doppelzentner.

Da durch das Zustandekommen des Kartells der Preis für den Doppelzentner Zucker um mindestens 8 Mk. gesteigert worden ist, so ist unsere Forderung nicht unbescheiden.

Der Boykottierung der an Genthin betheiligten Verbandsfirmen muss der Verband selbstverständlich im Interesse eines einigen Auftretens nach Aussen entgegentreten, ausserdem muss er sich aber verwahren, dass die Kontrollbestimmungen einseitig vom Syndikat ohne Mitwirkung der Chocoladeindustrie festgesetzt werden und hat auch nach dieser Richtung hin eine entsprechende Aenderung der Bedingungen vorgenommen. Ausdrücklich wünschten die Verbandsmitglieder ferner, dass die Lieferungs- und Zahlungsbedingungen besonderer Vereinbarung überlassen bleiben sollten, damit sie nicht in dieser Beziehung dem Kartell vollständig ausgeliefert seien. Schliesslich ist in dem vom Verband ausgearbeiteten Vertragsentwurf noch eine Klausel aufgenommen, welche einer etwaigen willkürlichen Preisfestsetzung seitens des Syndikates einen Riegel vorsetzen soll, damit nicht das Syndikat auf der einen Seite eine Vergütung gewährt, welches es durch Höherschrauben der Preise auf der andern Seite wieder fortnimmt.

In dem unten abgedruckten Formular einer Zuschrift an das Syndikat heisst es in der vom Syndikat ausgearbeiteten Fassung: »die unterzeichnete Firma . . . . verpflichtet sich, sämtliche vom Syndikat deutscher Zuckerraffinerien aufgestellten Bedingungen zu erfüllen.« Diese Bedingung anzuerkennen, ist selbstverständlich für jeden Kaufmann unmöglich, zumal nicht einmal eine Begrenzung des Begriffes »sämtliche vom Syndikat aufgestellte Bedingungen« gegeben ist.

Aus allen diesen Gründen empfehlen wir den deutschen Chocoladenfabrikanten, die vom Syndikat der deutschen Zuckerraffinerien aufgestellten Bedingungen für die Vergütung keinesfalls zu unterschreiben. Das Zuckerkartell hat sich 1½ Jahr Zeit gelassen, ehe es an die deutschen Chocoladefabrikanten herantrat, unter diesen Umständen wäre es ein Zeichen der Schwäche, wenn die deutschen Chocoladefabrikanten ohne weiteres sofort die vom Zuckerkartell aufgestellten Bedingungen unterschreiben würden. Der Verband hat einen Ausschuss eingesetzt, der versuchen wird, die vom Verband ausgearbeiteten Bedingungen bei dem Syndikat zur Annahme zu bringen. Inzwischen empfehlen wir Ihnen, sich nicht dem Kartell gegenüber zu binden.

gez. Verband deutscher Chocoladefabrikanten
Im Auftrage des Vorstandes
gez. Schulze, Syndikus.

Und die vom Verband ausgearbeiteten neuen Bedingungen lauten wie folgt:

Bedingungen unter welchen das Syndikat deutscher Zuckerraffinerien G. m. b. H., Berlin NW., Dorotheenstr. No. 43, an Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten eine Vergütung auf den von Mitgliedern des Syndikats bezogenen Zucker gewährt:

Die Chocolade- und Zuckerwaren-Fabriken erhalten vom Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien G. m. b. H. auf alle Zucker, welche sie, so lange das Zuckerkartell in irgend einer Form besteht, von Mitgliedern des Syndikats direkt oder durch Vermittelung eines Händlers

vom 1. Januar 1902 ab nachweislich versteuert zu Kartellpreisen gekauft und bezogen haben (bei Bezug durch einen Händler ist Bedingung, dass der letztere den Zucker ebenfalls von einer Kartellfabrik gekauft hat), innerhalb dreier Monate nach Schluss eines jeden Geschäftsjahres, spätestens aber Ende November, falls das bezogene Quantum einer Jahresentnahme von mindestens 1000 dz entspricht, eine Vergütung von 4 Mk. per 100 kg bar ohne jeden Abzug.

Die Vergütung wird gezahlt unter der Bedingung, dass die betr. Chocoladefabrik

1. ihren ganzen Bedarf vom Tage des Inkrafttretens dieser Bedingungen in deutschem Zucker gedeckt hat,
2. den gesamten Zucker ausschliesslich und nachweislich in ihrem Fabrikationsbetrieb zur Herstellung von Chocolade- und Zuckerwaren für das Inland oder zu nicht mit Rückvergütung ausgeführten Waren verarbeitet hat,
3. sich den Kontrollbestimmungen unterwirft, welche der Vorstand des Syndikats nach Benehmen mit einer vom Verbande deutscher Chocoladefabrikanten zu wählenden Kommission für erforderlich erachtet.

Alle Anträge auf Gewährung der Vergütung sind an das Syndikat deutscher Zuckerraffinerien zu richten.

Abänderungen der bestehenden Skala, der Abnahme und Regulierungsweise bleiben besonderer Vereinbarung vorbehalten.

Die Beteiligten bei der Zuckerfabrik Genthin verpflichten sich, ausser dem Zucker, welchen sie von Genthin abnehmen müssen, nur Kartellzucker anzukaufen unter den vorstehend vereinbarten, auch ihnen zu gewährenden Bedingungen. Die Zuckerpreise für das Inland dürfen, abgesehen von der vereinbarten Vergütung, nicht höher normiert werden, als Zucker auf Basis der gegenwärtigen Zollsätze vom Auslande bezogen werden kann.

Diejenigen Chocoladefabriken, welche diese vorstehende Vereinbarung eingehen, haben auf alle weitergehenden Vergünstigungen ohne weiteres Anspruch, welche irgend einem anderen Zuckerabnehmer vom Syndikat gewährt werden.

An das Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien G. m. b. H. Berlin NW. 7, Dorotheenstrasse 45.

Die unterzeichnete Firma macht hierdurch Anspruch auf die für Chocolade- und Zuckerwarenfabriken eingeführte Vergütung und verpflichtet sich, sämtliche zwischen dem Syndikat und dem Verbande deutscher Chocoladefabrikanten vereinbarten Bedingungen zu erfüllen.

Dieselbe erklärt, dass ihr Verbrauch an Zucker zur Verarbeitung auf Chocolade bezw. Zuckerwaren für das Inland bezw. für nicht mit Rückvergütung ausgeführte Waren im Kalenderjahre 1901 . . . . Doppelzentner à 100 kg betragen hat und bemerkt zur Orientierung für das Syndikat, dass das zu gleichem Zwecke in der Zeit vom 1. Januar bis 30. September 1902 gekaufte bezw. noch zu kaufende Quantum Zucker im Ganzen . . . . Doppelzentner betragen dürfte.

(Ort) . . . . , den . . . . 1902.

(Unterschrift) . . . .

Dagegen hatten die Bedingungen, die das Syndikat vorher aufgestellt hatte, folgenden Wortlaut:

Bedingungen, unter welchen das Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien, G. m. b. H., Berlin NW. 7, Dorotheenstrasse 45, an Chocolade- und Zuckerwaren-Fabriken eine Vergütung auf den von Mitgliedern des Syndikats bezogenen Zucker gewährt:

Die Chocolade- und/oder Zuckerwarenfabriken erhalten vom Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien, G. m. b. H., auf alle Zucker, welche sie in der Zeit vom 1. Januar 1902 bis vorläufig 30. September 1902 von Mitgliedern des Syndikats direkt oder durch Vermittelung eines Händlers, nachweislich versteuert zu Kartellpreisen, gekauft und bezogen haben (bei Bezug durch einen Händler ist Bedingung, dass der letztere Zucker ebenfalls in obigem Zeitabschnitt von der Fabrik gekauft hat), drei Monate nach Schluss des obigen Geschäftsjahres, falls das bezogene Quantum einer Jahresentnahme von mindestens 1000 dz entspricht, eine Vergütung von Mk. 1.— per 100 Kilo, und falls es einer Jahresentnahme von mindestens 2500 dz entspricht, eine Vergütung von Mk. 1.50 per 100 Kilo. Diese Sätze werden sich für den Fall des erhofften Zustandekommens der Vereinbarung des Syndikats mit dem Verein Deutscher Zuckerhändler für den seitens der Chocolade- und/oder Zuckerwarenfabriken direkt von Kartellfirmen gekauften Zucker noch um eine gleiche Umsatzprämie, welche den Händlern gewährt wird, im Höchstbetrage von Mk. —.55 per 100 Kilo, also auf einen Höchstbetrag von Mk. 2.05 per 100 Kilo erhöhen. Im Falle des Zustandekommens dieser Vereinbarung mit dem Händlerverein würde der Händler, durch welchen die Chocolade- und Zuckerwarenfabriken den Zucker mit Anspruch auf die Syndikatsvergütung beziehen wollen, dem Verein angehören müssen. Die Vergütungen werden gezahlt unter der Bedingung, dass die betr. Chocolade- u. s. w. Fabrik

1. an kartellfeindlichen Bestrebungen weder direkt noch indirekt beteiligt ist,
2. ihren ganzen Bedarf seit 1. Januar 1902 in deutschem, aus Kartellfabriken stammenden Zucker gedeckt hat,
3. den gesamten Zucker ausschliesslich und nachweislich in ihrem Fabrikationsbetrieb zur Herstellung von Chocoladen- oder Zuckerwaren für das Inland verarbeitet hat,
4. sich den Kontrollbestimmungen unterwirft, welche der Vorstand des Syndikats nach Benehmen mit den beteiligten Chocolade- u. s. w. Fabriken für erforderlich erachtet.

Alle Anträge auf Gewährung der Vergütung sind an das Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien zu richten, welches sich die Entscheidung in jedem einzelnen Falle vorbehält.

An das Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien, G. m. b. H. Berlin NW. 7.

Die unterzeichnete Firma beantragt, ihr die für Chocolade- und Zuckerwaren-Fabriken eingeführte Vergütung zuzugestehen und verpflichtet sich, sämtliche vom Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien aufgestellten Bedingungen zu erfüllen.

Dieselbe erklärt, dass ihr Verbrauch an Zucker zur Verarbeitung auf Chocolade- bezw. Zuckerwaren für das Inland im Kalenderjahre 1901 . . . . . . Doppelzentner à 100 Kilo betragen hat und bemerkt zur Orientierung für das Syndikat, dass das zum gleichen Zwecke in der Zeit vom 1. Januar bis 30. September 1902 gekaufte bezw. noch zu kaufende Quantum Zucker im Ganzen . . . . . Doppelzentner betragen dürfte.

. . . . . . , den . . . . . 1902.

(Unterschrift) . . . .

Man kann die Forderungen, die hüben wie drüben aufgestellt werden, für nicht unberechtigt halten. Berechtigt ist das Bestreben der vereinigten Zuckerfabriken, sich und dem deutschen Volksvermögen die in

395 deutschen Zuckerfabriken steckenden Werte nicht verrosten zu lassen, sondern diese Werte sich und dem deutschen Volksvermögen zu erhalten. Berechtigt ist aber auch das Bestreben der zuckerverarbeitenden Industrie und speziell unserer Industrie, sich das Rohmaterial nicht willkürlich verteuern zu lassen. Und wenn unsere Industrie, die ganz genau zu rechnen leider verpflichtet ist, sich sagt, sie wolle nicht für ein deutsches Produkt 28 Mark pro Zentner bezahlen, das für 18 bis 20 Mark recht gut zu liefern sei, und wenn sie dann dazu übergebt, sich den Zucker selber zu fabrizieren und zu raffinieren, so ist das die einfachste Auflösung eines ganz einfachen Rechenexempels.

Denn bei rechtem Lichte betrachtet: Wer ist König im wirtschaftlichen Leben? Der Konsument. In diesem Streit der Zuckerproduzenten mit den Chocoladefabrikanten sind die letzteren die Konsumenten, wenn auch im weiteren Sinne. Aber sie haben die Pflicht, die Interessen ihrer eigenen wirtschaftlichen Betriebe und die Interessen der letzten Instanz, des eigentlichen Verzehrers, zu vertreten und deshalb müssen sie sich und ihre Verzehrer lebenskräftig erhalten.

Auf der andern Seite muss das Kartell doch heute damit rechnen, einerlei was die Brüsseler Prämienkonferenz jetzt beschliesst, dass in wenigen Jahren, selbst zu den schon heute verlustbringenden Weltmarktpreisen, der Export deutschen Rübenzuckers sein Ende hat. Ebensowenig wie unsere Gutsbesitzer Brotkorn so billig produzieren können, wie die Landwirte in Argentinien, ebensowenig können unsere Rübenbauern und ihre Fabriken mit den grosskapitalistisch gegründeten neuen Rohrzuckerfabriken tropischer Länder konkurrieren. Und so wird und muss eines Tages der Beschluss gefasst werden, nicht viel mehr Zuckerrüben anzubauen, als Zucker im eigenen Lande verbraucht wird. Wir sind überzeugt, dass von den in Deutschland im Jahre produzierten 18 000 000 Doppelzentnern Rohzucker das doppelte im Lande verzehrt werden könnte, was heute verzehrt wird und dass es nicht nötig sein wird, den Zucker mit Russ oder Holzkohle zu denaturieren, um ihn steuerfrei zu machen und dann an die Schweine zu verfüttern, wie es gestern in der Sitzung des preussischen Landes-Oekonomie-Kollegiums in Gegenwart des Landwirtschaftsministers von Podbielski allen Ernstes beraten worden ist.

Wäre das nicht ein Jammer, die Schweine mit Zucker zu füttern und den Menschen den Zuckergenuss durch zu hohe Preise und zu hohe Inlandssteuer unmöglich zu machen? Sehnen sich nicht Millionen Menschen nach einer zuckerhaltigen Speise, die sie aber nicht erreichen können, weil Zucker und stark zuckerhaltige Nahrungsmittel bei den heutigen Preisen noch als Luxusartikel angesehen werden. Ja, von diesem Wahne können sich sogar die begüterten Kreise noch nicht frei machen. Es giebt Millionen deutsche Hausfrauen, die ihren Kindern Eier, Milch, Brot, Butter in jeder Quantität zur Nahrung überlassen, dagegen es aber für eine Sünde halten, ihren Kindern Gegenstände, die aus genau denselben Stoffen bestehen, z. B. Torten, Konditorgebäck, Puddings, süsse Speisen, öfter als höchstens einmal in der Woche zu gestatten. Denn aus nichts anderem als aus Eiern, Milch, Mehl, Butter und Zucker bestehen die süssen Gebäcke. Würde aus dem Konditorgewerbe überall im Deutschen Reiche Grossbetrieb gemacht, wir könnten zu sehr billigen Preisen frühmorgens, mittags und nachmittags die schönsten Festtorten verzehren. Dann würde der inländische Konsum von Zucker, Butter, Milch, Mehl, von rein agrarischen Produkten, eine solche Steigerung erfahren, dass die Zuckerindustrie Weltmarkt Weltmarkt sein lassen könnte.

Ueber Cacaoschalen.

Herr P. Welmans in Köln, Betriebschemiker der Fabrik von Gebr. Stollwerck, veröffentlicht in der »Zeitschrift für öffentliche Chemie« eine Arbeit über Cacaoschalen, die wir in den Gordian hinüberleiten müssen, weil sie recht interessante Sätze enthält.

Ueber Cacaoschalen.

»Im Jahre 1898 versandte eine englische Firma Muster von pulverisierten Cacaoschalen unter der »Bezeichnung »Cocoa shell powder 150 mesh«. Das Pulver hatte also ein Sieb passiert, das auf den Zoll englisch 150 Maschen zeigte und gab daher an Feinheit des Kornes dem bestpulverisierten Cacaopulver nichts nach. Es zeigte eine schöne rötliche Cacaofarbe, schmeckte nicht unangenehm und besass somit alle Eigenschaften, um den dolosen Zweck, dem das Pulver dienen sollte, nämlich, als Zusatz zu Pudercacaos verwendet zu werden, tadellos zu erfüllen.

Ob nun das englische Fabrikat, das damals 7,78 Prozent Asche und 12,2 Prozent Fett mit der Jodzahl 40 enthielt, in gewissen Kreisen grossen Anklang gefunden hat, oder ob der Erfolg der englischen Firma zur Nachahmung reizte, vermag ich nicht zu sagen, nur steht soviel fest, dass seit dieser Zeit unverhältnismässig viele Pudercacaos im Handel sind, die mehr oder weniger Cacaoschalen in höchst fein verteiltem Zustande enthalten.

Zu Ende des Jahres 1900 versandte ein Chemiker, der zugleich Inhaber eines chemischen Laboratoriums, einer chemischen Fabrik und einer Drogenhandlung war — so lauteten wenigstens die Inschriften seiner verschiedenen Stempel und Etiketten — ein Zirkular, in welchem er sich anheischig machte, nach einem von ihm erfundenen Verfahren aus derselben Menge

Rohmaterial, aus welcher man bisher 8 Kilo Cacao gewann, nunmehr 9 Kilo zu produzieren; er garantierte also eine um 12—13 Prozent höhere Ausbeute aus dem Rohmaterial, so dass dem Fabrikanten ein Extragewinn von 15—20 Mk. gesichert sein sollte. Ferner schrieb der Erfinder in einem weiteren Briefe folgendes:

»Ich habe inzwischen an der Sache natürlich weiter gearbeitet und bin in der Lage, Ihnen mitteilen zu können, dass ich die Löslichkeit jetzt bis auf 51 Prozent bringen und die Ausbeute um 14½ Prozent steigern kann. Der Gehalt an Proteïnstoffen, also namentlich an Eiweisskörpern(!) wird dabei auf das 2½fache derjenigen Menge gesteigert, die sonst dem Cacao üblich ist. Das bedeutet also gleichzeitig eine bedeutende Erhöhung des Nährwertes und eine grosse Verbilligung für den Fabrikanten.«

Wie man den Cacao bis zu 51 Prozent löslich machen, namentlich aber den Proteïngehalt, bei Verwendung desselben Rohmaterials, auf das 2½fache steigern könnte, war und blieb für mich ein Buch mit sieben Siegeln und wird auch wohl für die ganze übrige Welt ein tiefes Geheimnis bleiben, so sehr dies für die Wissenschaft und noch mehr für die Fabrikanten zu bedauern ist, denn ich glaube nicht, dass auch nur einer der vielen Herren des In- und Auslandes, die sich, nach Angabe des Erfinders geradezu um das Problem reissen sollten, indem sich fünf Besitzer der grössten Fabriken gleichzeitig zum Besuch anmeldeten, dem Projekt näher getreten ist. Uebrigens wollte der Erfinder, sei es aus Patriotismus, sei es aus Spekulation auf solche, die nie alle werden, sein Verfahren nur einer deutschen Fabrik verkaufen.

Viel einfacher lag dagegen die Sache mit der Volumvermehrung, denn da die Cacaoschalen, wenigstens bei den besseren Sorten, 12, 13 und 14 Prozent ausmachen, so braucht man diese nur mit zu vermahlen und die erstrebte Volumvermehrung ist erreicht. Auf eine andere Weise kann ich mir nämlich auch das nicht gut erklären.

Angesichts solcher Thatsachen tritt die Frage in den Vordergrund: »Wie schützt sich der reelle Fabrikant gegen solche Manipulationen?« oder »Ist es vom chemischen Standpunkte möglich, derartige Beimischungen einwandsfrei nachzuweisen?« Leider muss die letztere Frage verneint, oder eine Bejahung doch von mancherlei Einschränkungen abhängig gemacht werden. Da die Schalen von den Kernen nach dem Rösten und Brechen mechanisch getrennt werden, so tritt auch noch die Frage hinzu, ob resp. wie weit die Möglichkeit einer vollständigen Trennung von Kernen und Hülsen gegeben ist, um eventuelle Zusätze richtig beurteilen und Härten bei der Kontrolle vermeiden zu können.

Der Verband der Deutschen Chocoladefabrikanten macht es seinen Mitgliedern zur strengsten Pflicht, die Verwendung von Schalen oder stark schalenhaltigem Abfall zu Präparaten, die unter dem Namen Chocolade oder Cacao verkauft werden, vollständig auszuschliessen, und die Gerichte, die sich bis jetzt mit der Frage zu beschäftigen hatten, ob der Zusatz von Cacaoschalen als Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes aufzufassen sei, haben dies wohl ausnahmslos bejaht und sich somit auf den Standpunkt des Verbandes gestellt.

Die Fabrikanten von Cacaoschäl- und Reinigungsmaschinen behaupten, Einrichtungen liefern zu können, die es ermöglichen, die Schalen bis auf einige Zehntel-Prozente zu entfernen, und beweisen dies auch anscheinend ganz glatt; indessen haben diese Beweise den Fehler, dass sie sich auf Annahmen stützen, die der Wirklichkeit nicht entsprechen. So glaubt ein Fabrikant z. B. die Vortrefflichkeit seiner Reinigungsmaschine an Hand mehrerer praktischer Versuche dargethan zu haben, wenn er bei Machala-Bohnen findet, dass er 9,7 Prozent Schalen entfernen konnte und nun folgenden Schluss zieht. Die Cacaobohnen enthalten im Durchschnitt 10 Prozent Schalen, 9,7 Prozent sind entfernt — ergo sind nur noch 0,3 Prozent in den Kernen verblieben. Woher die Annahme kommt, die Cacaobohnen enthielten im Durchschnitt 10 Prozent Schalen, ist mir nicht recht klar, jedenfalls aber ist es Thatsache, dass sie in Fabrikantenkreisen vielfach besteht und mag dieselbe wohl mit den älteren praktischen Ergebnissen im Einklang stehen, gemäss denen 10 Prozent Schalen nachweisbar entfernt werden konnten. Zipperer[1]) giebt folgende Zahlen an:

Surinam	Caracas	Trinidad	Puerto Cabello	
14,60	15	14,68	12,28	Prozent
Machala	Port au Prince	Arriba		
16,14	16	15,34		Prozent

Mittel 15,34 Prozent Schalen;

und König[2]) giebt in ziemlicher Uebereinstimmung damit das Maximum zu 20,09 Prozent, Minimum zu 12,28 Prozent, Mittel zu 15,45 Prozent an. Eine derartige theoretische Berechnung von Mittelzahlen hat aber für die Praxis keinen Wert. Berechtigung hätten Durchschnittszahlen nur immer für Bohnen derselben Sorte. Nach meinen Erfahrungen beträgt der Schalengehalt bei Machalabohnen meist ca. 13 Prozent und es wären, nach dem Ergebnis der Schälmaschine in obigem Falle, eigentlich ca. 3 Prozent Schalen in den Kernen verblieben. Im allgemeinen darf man wohl sagen, dass es gewagt ist, bei solchen praktischen Versuchen Durchschnittzahlen zu Grunde zu legen. Richtiger und einfacher wäre es gewesen, verschiedene Durchschnittsmuster der Bohnen von Hand entschälen und davon das Mittel nehmen zu lassen.

Nachstehend gebe ich die Zahlen für Cacaoschalen bei verschiedenen vorgereinigten Cacaosorten, wie ich sie selbst, beim Entschälen mit der Hand und Aussuchen mit der Lupe, gefunden habe.

a) Gereinigte Rohbohnen.

	Schalen
Puerto Cabello	15,75 %
» »	17,72 »
» »	16,20 »
» »	15,00 »
Arriba	15,44 »
Caracas	12,40 »
»	13,99 »
»	14,32 »
»	16,90 »
Guayaquil	13,24 »
Kamerun	8,00 »
»	9,00 »
»	9,30 »
»	13,20 »
»	12,10 »
»	10,67 »
Trinidad	14,05 »
St. Thomé	11,30 »
Ceylon	8,90 »
Samana	12,10 »
Kuba	14,70 »
Haiti	14,20 »
Machala	13,80 »
Balao	14,00 »
Arriba superior	13,70 »
Mittel	13,30 %

b) Geröstete Bohnen.

	Schalen
Arriba	16,00 %
»	12,44 »
Caracas	15,56 »
»	13,30 »
»	12,10 »
»	13,60 »
»	12,80 »
Guayaquil	11,30 »
»	12,00 »
»	10,30 »
Trinidad	13,33 »
»	12,40 »
»	11,20 »
»	13,60 »
»	11,70 »
St. Thomé	10,00 »
»	10,50 »
»	11,30 »
Ceylon	10,60 »
»	11,00 »
Bahia	9,60 »
»	9,50 »
Puerto Cabello	14,30 »
» »	15,50 »
Mittel	12,40 %

Verfehlt wäre es aber, diese Mittelwerte bei etwaigen Berechnungen als Durchschnitt zu Grunde

1) Untersuchungen über Cacao und dessen Präparate. 1887. Preisgekrönte Schrift. Voss, Berlin-Hamburg.

2) Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel. III. Auflage, II. Bd., S. 1099.

zu legen, da sich dieselben ja fast bei jeder neu eingesetzten Reihe ändern und da man damit eventuell, z. B. bei Bahiabohnen, um 3 Prozent zu hoch, bei Puerto Cabello oder Arriba um ebensoviel zu niedrig greifen würde. Den faktischen Durchschnittswert würde man ja auch nur erhalten, wenn man die ganze Produktion aller einzelnen Sorten für eine Reihe von Jahren in den Kreis der Berechnungen zöge, ohne damit allerdings viel zu erreichen.

Die Cacaobohnen zerfallen beim Brechen und Entschälen in grössere und kleinere Bruchstücke und werden im Verlaufe des Reinigens zugleich nach Korngrösse gesichtet, wobei selbstverständlich Sand, Staub und kleine Bruchstücke der Cacaoschalen sich in der letzten Partie, dem Grus, anhäufen, während die ersten Partien, die gröberen Bruchstücke, sich ziemlich frei von Schalen erweisen. Ganz schalenfrei sind auch diese niemals. Ob mehr oder weniger Schalenreste bei den Kernteilen verbleiben, hängt nicht nur von der Konstruktion der Maschine, sondern auch von der Bohnensorte, der Dicke der Schalenteile, von der Art der Röstung und, im Zusammenhang mit letzterem Umstande, auch davon ab, ob die Schalen fest an den Kernstücken haften oder nicht.

Man kann annehmen, dass an groben Schalen mit guten Reinigungsmaschinen ca. 8—10 Prozent entfernt werden, wozu im weiteren Verlauf noch 2—3 Prozent kleinere Bruchstücke und Staub kommen. Der Rest von ca. 1—2 Prozent aber dürfte, selbst bei den besten Maschinen, im Cacao verbleiben. Auch die verschiedenen Sichtungen habe ich mit der Lupe ausgesucht und dabei gefunden:

Nr.	1	2	3	4	5	6	7	
I	1,566	0,51	0,655	3,10	7,5	7,84	17,6	Prozent
II	1,6	0,71	0,61	1,35	1,7	10,3	17,0	»

Nr. 1 ist das gröbste Produkt und finden sich hierbei die Schalen meist an den Kernteilen anhaftend, sodass dieselben nur bei peinlichster Aufmerksamkeit selbst beim Aussuchen mit der Lupe zu erkennen und zu entfernen sind. Von Nr. 1 bis Nr. 7 nimmt die Korngrösse allmählich ab, was über 7 hinausgeht, ist Grus.

Da die Sichtungen 1—3 den weitaus grössten Teil der Kerne ausmachen, die letzten Sichtungen 6—7 auch nicht mehr zu Chocoladen und Cacaos verwendet werden, so wird man annehmen müssen, dass der Gehalt an Schalenteilen im Cacao bis zu 2 Prozent ansteigen kann und darf. Selbstverständlich ist es aus den verschiedenen oben angegebenen Gründen denkbar, wenn alle Faktoren im günstigen Sinne zusammenwirken, dass einmal ein Cacao erzielt wird, der etwa nur 0,5 Prozent Schalen enthält, oder z. B. auch, wenn eine einzelne Sichtung (2 oder 3) für sich verwandt wird; meistenteils aber kann man sagen, dass der unvermeidliche Durchschnittsgehalt an Schalen zwischen 1 und 2 Prozent schwankt. Bei Pudercacaos erhöht sich dieser Gehalt aber, je nach dem Grade der Entfettung, sodass ein Cacao, der noch 30 Prozent Fett enthält, einen Schalengehalt von 1,5 bis 3 Prozent aufweisen kann, während bei Cacaos mit nur 15 Prozent Fettgehalt, wie sie jetzt häufig im Handel anzutreffen sind, ein Schalengehalt von 1,9—3,8 Prozent als normal resp. als nicht zu beanstanden gelten muss.

Werden grobe Schalen mit Cacaobohnen zusammen in Mühlen oder Melangeuren zerrieben, wie dies zum Zwecke der Cacao- oder Chocoladenfabrikation notwendig ist, so saugen diese Schalen, die überhaupt eine grosse Aufsaugefähigkeit für alle Flüssigkeiten besitzen, viel Fett an, werden dadurch zäh und geschmeidig und setzen der Zerkleinerung bis zum feinen Pulver einen hartnäckigen Widerstand entgegen, sodass dieselben nie den Feinheitsgrad erreichen, wie die gleichzeitig mitvermahlenen Cacaokerne. Solche Schalen sind nun sehr leicht durch Schlämmen des entfetteten Cacaopulvers mit Wasser als Schlemmrückstand von den Kernteilen zu sondern, wobei natürlich zu beachten ist, dass die Schalen ca. 25 Prozent wasserlösliche Bestandteile enthalten, die in Verlust geraten, sodass man statt 100 Teile nur 75 findet und der gefundene Schalengehalt um ein Drittel vermehrt werden muss.

Auf dieses Verhalten der Schalen gründet Filsinger[1]) seine Untersuchung der Cacaofabrikate auf Gehalt an Cacaoschalen, ein Verfahren, das mir, namentlich bei Analysen zur Kontrollierung der Betriebsergebnisse, ausgezeichnete Dienste leistet, indem ich beispielsweise beim Verarbeiten von 90 Teilen Kernen und 10 Teilen Cacaoschalen, unter Berücksichtigung des Verlustes der wasserlöslichen Bestandteile ca. 9,5 Prozent wiederfand[2]), also nur einen Verlust von 5 Prozent der angewandten Schalen zu verzeichnen hatte.

Ganz anders liegt dagegen die Sache, wenn die Cacaoschalen vorher fein gepulvert und dann erst mit dem Cacao gemischt werden. Hier versagt die Methode vollständig, indem ein grosser Teil der minutiös zerkleinerten Cacaoschalen mit der Kernsubstanz abgeschlämmt wird und in Verlust gerät. Das ist vielleicht auch der Grund, weshalb mancher beim Nachprüfen der Filsinger,schen Methode Misserfolge aufzuweisen hatte, wodurch dann die Methode selbst in Misskredit gebracht wurde.

Um zu finden, ob den absichtlichen Beimischungen von Schalen auf andere Weise beizukommen sei, war es nötig, die analytischen Daten für die Zusammensetzung derartiger Schalenpulver von neuem festzustellen. Maerker-Halle hat im Jahre 1897 in seinem Bericht über den Verlauf der Fütterungsversuche mit Cacaoschalen, ausgeführt in der Versuchswirtschaft Lauchstädt, zwei umfassende Analysenergebnisse veröffentlicht, die ich hier folgen lasse:

	Gemahlene		Ungemahlene	
Feuchtigkeit	7,28	Proz.	9,90	Proz.
Proteïn	14,25	»	13,56	»
Verdauliches Proteïn	5,38	»	4,69	»
Verdaulichkeitscoëffizient	37,7	»	34,60	»
Fett	3,68	»	3,16	»
Rohfaser	21,85	»	23,20	»
Asche	7,92	»	6,83	»
Stickstofffreie Extraktstoffe	45,02	»	43,35	»

Diese Zahlen, namentlich die für Rohfaser, schienen mir, gerade für vorliegenden Zweck, einer Nachprüfung zu bedürfen, da der Grad der Zerkleinerung bei den gemahlenen Schalen nicht angegeben war, und es sich bei meinen vielen diesbezüglichen Versuchen mit Cacaokernen gezeigt hatte, dass davon vielfach die Analysenergebnisse abhängig waren.

Ich stellte mir deshalb zunächst selbst Schalenpulver in drei verschiedenen Feinheitsgraden dar und zwar in der Weise, dass je eine Partie Schalen, wie sie gerade am Lager waren, gemahlen und bis zum Ende durch das gleiche Sieb getrieben wurde.

No. 1 grobes Pulver, 15 Maschen auf 1 cm Länge
» 2 mittelfein. » 25 » » 1 » »
» 3 feines » 40 » » 1 » »

No. 2 und 3 entsprachen fast den Anforderungen des Deutschen Arzneibuches 4 an mittelfeines und feines Pulver, während No. 1 etwas feiner ist, als das dort angeforderte grobe Pulver (10 Maschen auf 1 cm Länge.)

1) Zeitschr. f. öffentl. Chemie. 1899. S. 27.
2) Zeitschr. f. öffentl. Chemie. 1899. S. 479.



Die Analyse der drei Pulver ergab folgendes:

	No. I grob Proz.	No. II mittelfein Proz.	No. III fein Proz.
Feuchtigkeit	7,76	7,54	8,78
Aetherextrakt i. Soxhlet erhalten	7,39	7,33	7,55
Nach d. Welmans'schen Schüttelmethode erhalten	7,226	6,825	7,506
Mineralbestandteile	8,74	8,54	8,52
Davon unlöslich in Wasser	4,52	4,6	4,18
Löslich in Wasser	4,22	3,94	4,34
Alkalität der Asche als Pottasche ausgedrückt	3,312	3,312	3,036
Stickstoff	2,727	2,499	2,622
Eiweiss ($N \times 6,25$)	16,80	15,62	16,10
Rohfaser (aschefrei nach König). Auf fettfreie Trockensubstanz berechnet	13,6	13,17	13,23
In kaltem Wasser lösliche Substanz	24,6	24,0	25,4
Schalen nach Filsinger bestimmt:			
a) direkt gewogen	58,70	58,5	52,4
b) zuzüglich 1/3 d. Gewichts für Extrakt	78,3	78,0	70,0

Der Aetherextrakt (Fett) zeigte in Bezug auf Säure und Jodzahl etwas von einander abweichende Konstanten, je nachdem derselbe durch zweitägige Extraktion im Soxhlet oder durch einfaches Schütteln und Stehenlassen mit Aether gewonnen wurde. Säuregrade nach Burstyn:

	No. I	No. II	No. III
a) im Soxhlet zwei Tage extrahiert	37,8°	36,84°	31,35°
b) durch einfaches Schütteln und Stehenlassen mit Aether erhalten	16,97°	25,4°	24,5°
Jodzahlen: a)	45,8	46,5	48,06
b)	41,86	45,68	45,25
Reichert-Meissl'sche Zahl	1,65	1,55	1,7
Hehner'sche Zahl (feste Fettsäuren)	94,47 %	95,00 %	94,5 %

Schmelzpunkt beginnt zwischen 30 und 31° und ist bei 32° beendet.

	Jodzahl	Säurezahl
Fett aus Schalen extrahiert und anhaltend mit heissem Wasser gewaschen	42,01	19,6° B.
Feste Fettsäuren daraus	45,855	346,8° B.

Daraus berechnete Verseifungszahl 194,76.

Was hier besonders auffällt, sind die hohen Jod- und Säurezahlen, sowohl bei den durch längere Zeit andauernde Extraktion im Soxhlet als auch bei den durch einfaches Schütteln oder Stehenlassen mit Aether gewonnenen Fetten bezw. Aetherextrakten; ferner, dass der mit siedendem Wasser anhaltend gewaschene Aetherextrakt ebenfalls hohe Jodaddition und Säure zeigt und dass bei den aus dem Fett gewonnenen Fettsäuren die Jodzahl entsprechend steigt. Man muss also annehmen, dass in dem Schalenfett eine im Wasser unlösliche, ungesättigte Säure enthalten ist, die in der normalen Cacaobutter fehlt. Die Hehner'sche Zahl (unlösliche Fettsäuren) stimmt mit der für normale Cacaobutter ermittelten überein und auch die Reichert-Meissl'sche Zahl ist nur unerheblich höher wie bei Cacaobutter.

Um noch weitere Anhaltspunkte in der eingeschlagenen Richtung zu erhalten, wurden auch vier verschiedene Sorten von Cacaogrus, der gewöhnlich zu 2/3 aus Kernstückchen, zu 1/3 aus Schalenteilchen und Staub bezw. Sand oder erdigen Teilen besteht, untersucht und dabei folgende Werte erhalten:

Staub	No. I	No. II
Mineralbestandteile	5,58 %	9,14 %
Darin Sand		0,72 »
Rohfaser in der fettfreien Trockensubstanz	8,33 »	9,43 »
Fett- und Aetherextrakt	38,375 »	32,55 »
Jodzahl	40,0 »	42,25 »
Säuregrade Burstyn	14,0°	22,08°
Schalen nach Filsinger bestimmt	22,9 %	24,4 %

Staub	No. III	No. IV
Mineralbestandteile	9,00 %	6,31 %
Darin Sand	3,11 »	0,48 »
Rohfaser in der fettfreien Trockensubstanz	10,33 »	9,26 »
Fett- und Aetherextrakt	30,515 »	32,66 »
Jodzahl	41,62 »	41,03 »
Säuregrade Burstyn	20,3°	15,35°
Schalen nach Filsinger bestimmt	23,66 %	24,8 %

Auch hier finden sich wieder abnorm hohe Jod- und Säurezahlen; um aber vergleichende Anhaltspunkte für die aus normalen Cacaos und Chocoladen durch Extrahieren im Soxhlet gewonnenen Fette zur Hand zu haben, füge ich diese hier bei:

Cacao:	van Houten	Blooker	Stollwerck Adler
Säuregrade nach Burstyn	9,49°	9,51°	9,16°
Jodzahl	36,00	34,90	36,28
Gewöhnliche Handels-Chocoladen:	No. I	No. II	No. III
Säuregrade nach Burstyn	9,07°	10,66°	10,56°
Jodzahl	35,70	36,15	36,18

Bei sehr hohem Schalengehalt (25—30 Proz.) steigt also die Jodzahl über 40, da aber der Schalenzusatz kaum über 10 Proz. hinausgehen dürfte, so wird auch die Erhöhung der Jodzahl selten eine derartige sein, dass man daraus mit Bestimmtheit auf Zusatz von Schalen schliessen könnte, ganz abgesehen davon, dass dafür meist andere Faktoren in Betracht kommen.

Noch ungünstiger liegt die Sache bei der Säurezahl, die gerade bei den extrahierten Fetten durch mancherlei Umstände bedingt sein kann, wie ich dies schon früher[1]) ausgeführt habe. Beide Konstanten können demnach nur als Verdachtsmomente in Betracht kommen.

Mein Hauptaugenmerk richtete sich nun auf die Bestimmung der Rohfaser. Nach den Untersuchungen von Professor König-Münster[2]) erhält man nach einem von ihm entdeckten Verfahren eine Cellulose, die nach seinen Angaben fast frei von Pentosanen ist und das, wie ich mich selbst durch zahlreiche Versuche überzeugt habe, bei der gleichen Substanz sehr gut übereinstimmende Resultate ergiebt. Die Bedenken, die C. Beck[3]) gegen das Verfahren äussert und die schon von König selbst direkt durch Hinweis auf seinen beabsichtigten Zweck, die Pentosane möglichst von den Hexosanen zu trennen, zerstreut wurden, sind mehr theoretischer Natur und können an dem Faktum nichts ändern, dass nunmehr eine Methode vorliegt, die auch in der Hand verschiedener Analytiker übereinstimmende Resultate erwarten lässt, was bekanntlich nach dem früher Henneberg'schen Verfahren nicht der Fall war. Voraussetzung ist dabei, dass genau nach der Angabe König's verfahren und namentlich die vorgeschriebenen Temperaturen genau innegehalten werden und dass bei Angabe der Methode gesagt wird, nach welchem der drei von König selbst ausgearbeiteten Verfahren gearbeitet wurde. Ich habe aus theoretischen und praktischen Gründen dem

1) Zeitschrift für öffentliche Chemie. 1900. S. 304

2) Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel. 1898. S. 3.

3) Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel. 1900. S. 158.



zweiten Verfahren (Kochen von 3 g entfetteter Substanz mit 2 Proz. Schwefelsäure enthaltendem Glyzerin vom spezifischen Gewicht 1,23 während einer Stunde bei 131—133 Grad C. am Rückflusskühler) den Vorzug gegeben und Resultate erzielt, die mit den von anderen Analytikern gefundenen übereinstimmen. An dieser Stelle möchte ich schon darauf hinweisen, dass alle Angaben, die sich auf analytische Daten für Cacao oder Cacaopräparate beziehen, eigentlich wenig Wert haben, wenn man nicht zugleich den Fettgehalt und den Feuchtigkeitsgehalt weiss. Zweckmässiger wäre es jedenfalls, um sofort vergleichbare Resultate zur Hand zu haben, die Angaben nur auf fettfreie Trockensubstanz zu beziehen, wobei vorausgesetzt wird, dass zunächst die Entfettung eine vollständige war und die Substanz nach dem Entfetten bis zum konstanten Gewicht getrocknet wurde.

Diese Forderung erklärt sich aus dem Umstande, dass der Fettgehalt der im Handel befindlichen Cacaopulver zwischen 15 und 40 Proz. schwankt.

Meine Rohfaserbestimmungen in den drei verschiedenen Schalenpulvern beziehen sich auf derartige fettfreie Trockensubstanz, auf Ursprungssubstanz umgerechnet, würden folgende Zahlen maassgebend sein:

No. I	No. II	No. III
11,54 Proz.	11,2 Proz.	11,07 Proz.

Filsinger[1]) hat den Rohfasergehalt der hauptsächlich in betracht kommenden Cacaosorten bestimmt, unter Benutzung des dritten von König angegebenen Verfahrens, und seine Resultate daselbst in einer ausführlichen Tabelle niederlegt. Er findet für Cacaomasse aus entschälten Bohnen Werte, die zwischen 2,81 Proz. für Bahia und 5,37 Proz für Puerto Cabello schwanken und auf fettfreie Trockensubstanz nach den von Filsinger ermittelten Werten für Fett und Feuchtigkeiten berechnet, für Bahia 6,16 Proz., für Puerto Cabello 12,1 Proz. betragen würden.

Nun habe ich aber für Schalen, wie aus obigen Analysenergebnissen ersichtlich, den Rohfasergehalt, auf fettfreie Trockensubstanz berechnet, mit
13,6 Proz. 13,17 Proz. und 13,23 Proz.
ermittelt, während der Rohfasergehalt in Cacaogrus, mit ca. 22—24 Proz. gefundenen Schalen, Werte von
8,33 Proz. 9,43 Proz. 10,33 Proz. und 9,26 Proz.
ergab. In drei der hervorragendsten Cacaomarken betrug der Rohfasergehalt der fettfreien Trockensubstanz

	Proz.		Proz.		Proz.
Blooker	8,933	Stollwerck	9,6	van Houten	9,7

während derselbe in einem durchaus minderwertigen Cacao nur 6,4 Proz ausmachte.

Aus diesen Zahlen ist ohne weiteres ersichtlich, dass die Rohfaserbestimmung für die Ermittelung von Schalen im Cacao eine heikle Sache ist und nur mit äusserster Vorsicht herangezogen werden kann, da man es ja in der Hand hat, durch Zusatz fein vermahlener Cacaoschalen einem geringeren Cacao den Anschein eines besseren zu geben, indem der allerbeste Cacao, Puerto Cabello, wie schon Filsinger hervorgehoben hat, auch den höchsten Wert für Rohfaser ergiebt. Die von mir untersuchten Sorten Cacaogrus waren Gemische der verschiedensten Bohnensorten und ergaben infolgedessen auch ganz von einander abweichende Werte für Rohfaser.

Otto Hehner und W. P. Skertchli[2]) haben in ihrer Arbeit »Die Bestimmung der Pentosane und ihre Anwendung zur Analyse der Nahrungsmittel« ganz besonders Rücksicht genommen auf die Verwendung dieser Methode zur Untersuchung des Cacaos auf Schalenzusatz. Sie fanden:

	Pentosane	Rohfaser
van Houtens Cacao	2,00	6,00
Cadburys Cacao	1,82	7,15
Cacaoschalenpulver	8,03 8,98	11,95

Da sich diese Zahlen auf Ursprungssubstanz beziehen, so decken sich dieselben in Bezug auf Rohfaser vollständig mit den von mir für fettfreie Trockensubstanz gefundenen. Ungleich wichtiger sind aber die für Pentosane gefundenen Zahlen, die zwischen Cacaokernen und Schalen einen viel grösseren Unterschied erkennen lassen als wie die der Rohfaser. Ich habe bis jetzt nur zwei Schalenpulver auf Pentosane nach der Phloroglucinmethode untersuchen können und einmal 7,53 Prozent, das andere Mal 8,48 Prozent Pentosane gefunden, was also auch wieder mit den vorher beschriebenen Daten übereinstimmen würde. Indessen müssten auch hier noch ausgedehntere, sich auf die verschiedenen Sorten Bohnenkerne und Schalen erstreckende Versuche angestellt werden, ehe endgültige Schlüsse über die Methode zulässig wären.

Bezüglich der Rohfaserbestimmung nach König habe ich noch Folgendes zu erwähnen. Filsinger (l. c.) hat die Cellulose auf einem Papierfilter gesammelt und nach dem Entwässern durch Alkohol 6—8 Stunden im Soxhlet mittelst Aether extrahiert, weil ein Auswaschen auf dem Filter nicht genügte. Diesen Uebelstand habe ich in anderer Weise zu beseitigen gesucht und ebenfalls günstige Resultate erzielt.

Die Filtration der mit der gleichen Menge Wasser verdünnten, 95—100° C heissen Glyzerin-Schwefelsäuremischung erfolgt mittelst einer Absaugevorrichtung in folgender Weise. In einen gewöhnlichen Glastrichter von 8—9 cm Durchmesser giebt man einen siebartig durchlöcherten Platinkonus, füllt diesen mit einem Bäuschchen Glaswolle und bedeckt dieselbe mit 0,5 bis höchstens 1 g kurzfaserigen Asbest. Ist das Kochen in der richtigen Weise vor sich gegangen und die Cellulose vorschriftsmässig rein geworden, so läuft die ganze Flüssigkeitsmenge (etwa 400 ccm) ohne Anwendung der Saugpumpe bis auf einen kleinen Rest in ca. einer halben Stunde durch. Ist die Flüssigkeit, die fortwährend warm gehalten wird, ganz auf den Trichter gebracht, so spült man mit siedendem Wasser den Kolben nach, verdünnt damit den Trichterinhalt und beginnt dann erst mit dem Absaugen. Mit kochendem Wasser wird bis zur Erschöpfung nachgewaschen, alsdann der Asbest mit der Cellulose vom Trichter gelöst, in einen Porzellanmörser gebracht und anhaltend mit siedendem Alkohol verrieben, bis ein ganz zarter Brei von Asbest- und Cellulosefasern entstanden ist. Darauf giebt man auf die im Platinkonus verbliebene Glaswolle wieder ½ g kurzfaserigen, weichen Asbest, bringt den Inhalt des Mörsers darauf und wäscht nun mit siedendem Alkohol nach, bis derselbe farblos abläuft, anfangs ohne, später unter Anwendung der Saugpumpe. Die auf diese Weise behandelte Cellulose giebt an Aether fast gar nichts mehr ab, sodass man nur noch mit einer geringen Menge desselben nachzuwaschen braucht. Nach dem Trocknen muss der Trichterinhalt fast weiss erscheinen. Ist das nicht der Fall, so ist das ein Zeichen, dass die Aufschliessung der Gewebe keine vollständige war und dass noch unzersetzter Zellinhalt vorhanden ist.

Die Methode der annähernden quantitativen Schätzung der Schalen nach vorgenommener, eingehender mikroskopischer Besichtigung ist eine äusserst zeitraubende, wenn man gründlich verfahren will, und dabei ziemlich unsicher, da sie zu sehr dem subjektiven Ermessen anheim gegeben ist und mancherlei Selbsttäuschungen zulässt. Zunächst arbeitet man nicht mit dem eigentlichen Produkt, sondern bei Cacao mit dem entfetteten, bei Chocolade überdies noch entzuckerten Material, und müsste die vorgenommene

1) Zeitschrift für öffentliche Chemie. 1900. S. 223.
2) Analyst. 1899. H. 24, S. 178—183; durch Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel.

Schätzung entweder umgerechnet, oder auch hier, als auf fett- und zuckerfreie Substanz bezogen, angegeben werden. Ist der Cacao und die Schalen grob vermahlen, so ist die Besichtigung erschwert, der Mikroskopierende aber leicht geneigt, die Menge zu überschätzen, da die grossen dunklen Brocken das Auge unwillkürlich fesseln und so eine Selbsttäuschung herbeiführen, die dann in zu hohen Zahlen ihren Ausdruck findet. Sind aber die Schalen höchst fein vermahlen, so werden eine Menge sonst charakteristischer Merkmale verwischt, auch erscheinen die Schalenpartikelchen nicht mehr so intensiv gefärbt und man ist daher geneigt, die Schalenmenge zu gering einzuschätzen. Im allgemeinen darf man sicher sein, dass, wenn man bei zunächst vorgenommener mikroskopischer Besichtigung zahreiche isolierte oder zertrümmerte Spiralgefässe und Sklereïden findet, vorher fein vermahlene Schalen vorliegen. Will man dann die Schlämmmethode anwenden, so verfahre man mit der Vorsicht, dass man das Abgeschlämmte nicht direkt fortgiesst, sondern in einem hohen ca. 500 ccm fassenden Becherglase oder Zylinder sammelt, absetzen lässt und eventuell zum zweiten und dritten male schlämmt. Schliesslich vereinigt man die einzelnen Rückstände und schlämmt vorsichtig zu Ende. Immer aber ist es nötig, das, was man fortgiessen will, zunächst mikroskopisch auf Schalenpartikel zu prüfen — eine zeitraubende, aber nicht zu umgehende Arbeit.

Als Anhaltspunkte für die Anwesenheit der Schalen können folgende Momente in Betracht kommen. Es werden erhöht:

1. Der Aschengehalt der zu Verwendung gelangten Bohnensorte.
2. Die Jodzahl des Fettes.
3. Die Säurezahl des Fettes.
4. Die in kaltem Wasser lösliche Substanz.
5. Die Rohfaser bedingt (d. h nur im Verhältnis zu der jeweilig angewandten Bohnensorte, eventuell auch der Schalensorte).
7. Die Furfurolzahl entsprechend dem Gehalt an Pentosanen.

Erniedrigt wird dagegen der Stickstoff bezw. der daraus berechnete Eiweissgehalt, auf fettfreie Trockensubstanz umgerechnet, da der Eiweissgehalt bei Bohnen, auf diese Weise ermittelt, 30—32 Prozent, bei Schalen etwa 15—16 Prozent beträgt.

Hoffentlich gelingt es bald, die Methode der Pentosanbestimmung soweit zu vereinfachen, dass sich dieselbe allgemein einbürgert, wozu begründete Aussicht vorhanden ist, da sich in letzter Zeit eine Reihe von Forschern damit befasst hat und manche noch damit beschäftigt sind. Nach meiner Ansicht ist diese Methode am meisten geeignet, positive Sicherheit über eventuellen Schalenzusatz zu geben. Vielleicht auch bestätigt sich meine Vermutung, dass in dem aus Schalen extrahierten Fett eine freie ungesättigte Fettsäure vorhanden ist, deren quantitative Bestimmung eventuell Aufschluss über den Schalengehalt ermöglichen könnte.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Dezember 1901.

Einfuhren.

Im Monat Dezember 1901 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

1 423 000 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken **26 900 Kilo,**
gegen Dezember 1900 1 224 400 Kilo
» » 1899 1 391 000 »

Davon kamen aus:

Ecuador	342 900	Kilo
Port.-Westafrika	339 800	»
Brasilien	222 800	»
Portugal	114 900	»
Niederlande	70 100	»
Dominic. Republik	66 300	»
Britisch-Westafrika	57 700	»
Brit.-Westindien u. s. w.	55 800	»
Venezuela	46 400	»
Niederl.-Indien u. s. w.	24 500	»
Columbien	21 200	»
Frankreich	17 100	»
Deutsch-Westafrika	15 600	»
Ceylon	10 500	»
Grossbritannien	9 600	»
Haiti	2 900	»
Dänisch-Westindien	1 500	»

Es wurden ferner eingeführt nur
1700 Kilo **Cacaobutter,**
aus den Niederlanden,
gegen Dezember 1900 1100 Kilo
» » 1899 1500 »

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Es wurden ferner eingeführt:
56 200 Kilo **Cacaopulver,**
aus den Niederlanden 55 900 Kilo
der Schweiz 300 »
gegen Dezember 1900 69 800 Kilo
» » 1899 55 200 »

1600 Kilo **Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen,**
gegen Dezember 1900 1000 Kilo
» » 1899 800 »
Davon kamen aus der Schweiz 900 Kilo
aus den Niederlanden 700 »

43 800 Kilo **Chocolade,**
gegen Dezember 1900 34 100 Kilo
Nämlich aus der Schweiz 30 300 Kilo
» Frankreich 10 700 »

Chocoladen-Surrogate wurden nicht eingeführt.

Ferner:
9400 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
gegen Dezember 1900 7 200 Kilo
» » 1899 7 400 »
(inkl. Chocolade und Chocoladesurrogaten)
Es kamen aus Frankreich 2800 Kilo
» der Schweiz 2400 »

Ferner:
105 100 Kilo **andere Konditorwaren,**
gegen Dezember 1900 102 500 Kilo
» » 1899 94 500 »
Davon aus der Schweiz 29 600 Kilo
» Grossbritannien 25 900 »
» Frankreich 17 000 »
» Oesterreich-Ungarn 10 800 »

Ausserdem:
966 000 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen Dezember 1900 688 800 Kilo
» » 1899 1 277 800 »
Es kamen aus: Italien 735 300 Kilo
» Marocco 111 100 »
» Frankreich 94 300 »
» Spanien 17 000 »
» Persien 2 200 »

und 1900 Kilo **Vanille,**
gegen Dezember 1900 1600 Kilo
» » 1899 1000 »
Es kamen aus Frankreich 1200 Kilo
Franz. Australien 100 »

und 172 200 Kilo **Honig**
(auch künstlicher),
gegen Dezember 1900 130 500 Kilo
» » 1899 143 700 »
Es kamen von:
Chile 64 800 Kilo
Kuba, Portorico 34 700 »

und endlich:
6 934 700 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht)
gegen Dezember 1900 9 565 200 Kilo
» » 1899 8 712 600 »
Es kamen aus:

Oesterreich-Ungarn	2 355 600	Kilo
Serbien	2 027 300	»
Vereinigte Staaten von Nord-Amerika	2 014 800	»
Frankreich	187 600	»
Niederlande	117 400	»
Italien	84 900	»
Europ. Türkei	68 200	»
Belgien	37 700	»
Rumänien	10 100	»

2200 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Dezember 1900 2200 Kilo
» » 1899 6800 »

21 700 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte**
gegen Dezember 1900 36 300 Kilo
» » 1899 22 800 »
davon aus Frankreich 5 100 Kilo
Britisch-Malakka 2 600 »

66 600 Kilo **raffinierter Zucker, auch flüssiger**
gegen Dezember 1900 57 000 Kilo
» » 1899 52 400 »
davon aus Grossbritannien 13 200 Kilo
Frankreich 11 400 »
Belgien 10 300 »

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Dezember 1901 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

53 500 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Dezember 1900 43 900 Kilo
» » 1899 50 500 »
Es gingen nach den Niederlanden 52 400 Kilo

87 100 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Dezember 1900 46 700 Kilo
» » 1899 41 800 »

12 800 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 1 900 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 8 900 »
gegen Dezember 1900 2 600 Kilo
» » 1899 21 000 »
Es gingen nach Oesterreich-Ungarn 4100 Kilo
» Schweden 2800 »
» Schweiz 800 »
» Freihafen Hamburg 700 »

19 400 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 18 100 Kilo
gegen Vergütung des Cacaozolles 1 200 »
gegen Dezember 1900 18 900 Kilo
» » 1899 19 700 »

42 700 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 27 700 Kilo
» gegen Vergütung des Cacaozolles 7 400 »
gegen Dezember 1900 27 200 Kilo
» » 1899 77 500 »
Davon erhielten:
Verein. Staaten von Amerika 19 700 Kilo
Grossbritannien 5 000 »
Belgien 2 500 »

3600 Kilo **Chocoladesurrogate,**
gegen Dezember 1900 600 Kilo.

134 200 Kilo **Konditorwaren,**
gegen Dezember 1900 130 800 Kilo
» » 1899 112 100 »
Davon wurden ausgeführt nach:
Grossbritannien 27 900 Kilo
Oesterreich-Ungarn 14 700 »
Niederlande 11 100 »
Niederl.-Indien u. s. w. 9 400 »
Britisch-Ostindien u. s. w. 4 600 »

19 100 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
aus Export-Fabriken stammten 16 700 Kilo
gegen Dezember 1900 100 000 Kilo
» » 1899 59 800 »
Davon erhielten:
Grossbritannien 15 700 Kilo
Niederlande 500 »

Ausserdem ist eine Ausfuhr zu verzeichnen von:
500 Kilo **getrockneter Mandeln,**
gegen Dezember 1900 500 Kilo.

13 100 Kilo **Honig**
(künstlicher eingeschlossen),
gegen Dezember 1900 59 600 Kilo
» » 1899 111 400 »
Die Ausfuhr lenkte sich nach:
Freihafen Hamburg 9 900 Kilo
den Niederlanden 500 »

300 Kilo **Vanille,**
gegen Dezember 1900 400 Kilo.
Es empfingen davon:
Russland 300 Kilo
Oesterreich-Ungarn 100 »

16 800 Kilo **Obst**
(getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.)
gegen Dezember 1900 9 600 Kilo
» » 1899 13 400 »
Es gingen nach Grossbritannien 3100 Kilo
» der Schweiz 2400 »

114 800 Kilo **Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert; Karamel**
gegen Dezember 1900 102 800 Kilo
» » 1899 117 600 »
davon gingen nach Grossbritannien 78 800 Kilo
Britisch-Australien 20 300 »

95 717 900 Kilo[1]) **Rohzucker** (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)
gegen Dezember 1900 97 025 100 Kilo
» » 1899 63 278 700 »
Es erhielten davon:

Freihafen Hamburg	54 597 300	Kilo
Grossbritannien	34 349 000	»
Vereinigte Staaten von Amerika	4 815 400	»
Niederlande	1 000 000	»
Portugal	594 300	»
Dänemark	190 000	»
Japan	100 000	»
Schweden	200	»

1) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 2 700 100 Kilo.

93 445 100 Kilo[1]) Zucker in Broden u. s. w.
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)
gegen Dezember 1900 55 494 600 Kilo
» » 1899 48 482 700 »

Hiervon gingen nach:

Grossbritannien	68 467 700 Kilo
Freihafen Hamburg	14 738 200 »
Norwegen	2 405 200 »
Brit.-Südafrika (Kapkolonie u. s. w.)	2 033 300 »
Schweiz	1 214 900 »
Britisch-Indien	760 800 »
Chile	575 900 »
Hongkong	449 300 »
Japan	401 500 »
China	307 800 »
Niederlande	262 000 »
Portugal	259 300 »
Britisch-Ostafrika	161 500 »
Columbien	146 800 »
Marocco	89 600 »
Brit.-Westafrika	87 400 »
Britisch-Australien	81 300 »
Vereinigte Staaten von Amerika	78 400 »
Britisch-Nordamerika	65 900 »
Ceylon	60 900 »
Dänemark	54 600 »
Bolivien	46 300 »
Portugiesisch-Ostafrika	20 900 »
Schweden	10 100 »

3 743 300 Kilo **aller übriger Zucker**
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)
gegen Dezember 1900 1 437 100 Kilo
» » 1899 3 171 300 »

Davon gingen nach:

Portugal	1 154 200 Kilo
Grossbritannien	894 700 »
Freihafen Hamburg	691 900 »
Uruguay	196 300 »
Japan	152 100 »
Norwegen	125 200 »
Dänemark	2 200 »
China	488 400 »

1) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 4 043 500 Kilo.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 25. Januar 1902.

Unterm 25. Januar berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 28. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion gebracht werden:

2175 Blln. Grenada
1236 » Ceylon
520 » Trinidad
45 » Demerara
10 » Dominica
7 » St. Vincent
517 » Guayaquil
3100 » andere Sorten,

und ferner kommen am 4. Februar zum Verkauf:

90 Tons Cadbury Butter
64 » » Cacaoschalen.

In der letzten Auktion wurden 6974 Blln., bestehend aus 5384 Blln. Kolonienware (3146 Blln. Trinidad) und 1590 Blln. andere Sorten, zum Verkauf angeboten. Auch in dieser Auktion herrschte eine sehr flaue Stimmung und verkauften sich nur 2375 Blln. zu ziemlich niedrigen Preisen. Es wurden abgesetzt:

1147 Blln.	Trinidad	(Angeb. 3146 Blln.)	zu 67—73 Mk.
163 »	Grenada	(» 240 »)	» 56—60 »
89 »	Dominica	(» 110 »)	» 53—59 »
178 »	Jamaica	(» 252 »)	» 52—60 »
520 »	Guayaquil	(» 1550 »)	» 64—65 »
375 »	Ceylon	(» 1635 »)	» 47—70 »

30 » Afrika wurden zurückgezogen.

Im Privatmarkte waren die Preise fest, jedoch verhielt man sich reserviert. Es fanden Käufer:

500 Blln. Trinidad zu 68—73 Mk.
500 » Grenada » 62 »
700 » Ceylon » Auktionswerten.

Die Londoner Lieferungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 1278 Blln. und die Landungen ein solches von ca. 2000 Blln. gegen dieselbe Zeit in 1901. Der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um 3272 Blln. verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 8818 Blln.

Die Cacao-Statistik der mit dem 18. Januar endenden Woche stellt sich für London folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1672	902	161	13059
Grenada	455	1438	209	9362
Andere West-Ind.	357	209	67	3100
Ceylon u. Java	2098	449	236	17841
Guayaquil	847	4083	1155	23956
Brasilien u. Bahia	—	52	—	4495
Afrika	30	171	20	5031
Andere Ausländ.	1150	729	—	5219
Zusammen	6609	8033	1848	82063
gegen dieselbe Woche 1901	4603	7050	1553	90881

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 3 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	12933	7458	5022	7666	1810	1896	43362	42330	37137
Auslandsware	8285	5970	8027	2712	1948	867	38701	48551	42929
	21218	13428	13049	10378	3758	2763	82063	90881	80066

London, den 1. Februar 1902.

Unterm 1. Februar teilt man uns aus London mit, dass am 4. ds. folgende Quantitäten Cacao zum Verkauf angeboten werden:

493 Blln. Ceylon
5 » Grenada
96 » Dominica
22 » Esmeralda
240 » Columbia
23 » Trinidad
18 » Jamaica
1750 » andere Sorten.

Die Auktion am 28. Januar brachte das grosse Angebot von 10081 Blln., bestehend aus 9019 Blln. Kolonienware und 1062 Blln. andere Sorten. Es herrschte diesmal mehr Kauflust und wurden ca. 4835 Blln. zu guten Preisen verkauft. Trinidad war fest. Grenada erzielte für faire Qualität dieselben Preise, die zuletzt bezahlt worden sind, während gute bis feine 1 bis 2 Mk., ja sogar 3 Mk. niedriger waren. Andere Westindische Sorten standen zu Käufers Gunsten. Ceylon war sehr flau und zeigte sich fast gar keine Kauflust. Es wurden verkauft:

1075 Blln.	Trinidad	(Angeb. 2409 Blln.)	zu 66—73 Mk.
2690 »	Grenada	(» 3979 »)	» 56—62 »
200 »	Dominica	(» 590 »)	» 55—57 »
28 »	Demerara	(» 67 »)	» 66 »
41 »	Jamaica	(» 70 »)	» 54 »
19 »	St. Lucia	(» 28 »)	» 59 »
215 »	Guayaquil	(» 667 »)	» 63—64 »
50 »	Samana (beschädigt)	(» 232 »)	
500 »	Ceylon	(» 1801 »)	» 43—58 »
30 »	Afrika		» 58 »

53 Blln.	St. Vincent	wurden zurückgezogen.
16 »	Tobago	
6 »	Seychelles	
33 »	Colombia	
100 »	St. Domingo	

Im Privatmarkte zeigte sich zu den gegenwärtig niedrigen Preisen mehr Kauflust. Es fanden Käufer:

400 Blln.	Trinidad	zu 68—71 Mk.
600 »	Grenada	» 62 »
39 »	Demerara	» 68 »
500 »	Ceylon	» 55—60 »
420 »	Guayaquil	» 63—64 »

Die Abladungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 680 Blln., die Landungen waren 300 Blln. grösser als in derselben Zeit des Vorjahres und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 2400 Blln. vergrösserte, zeigt das entsprechend grössere Defizit von 9180 Blln.

Die Cacaostatistik der mit dem 25. Januar endenden Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	506	654	152	12759
Grenada	1097	1377	98	8984
And. West-Ind.	518	200	31	3387
Ceylon u. Java	1087	541	261	18126
Guayaquil	3743	1005	532	26162
Brasil. u. Bahia	—	10	—	4485
Afrika	6	262	5	4770
Andere Ausländ.	1012	452	—	5779
Zusammen	7969	4501	1079	84452
gegen dieselbe Woche 1901	7670	3768	1143	93630

Grenada-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 16. Januar war

	27 164	Blln.	in 1902
gegen	16 940	»	» 1901
»	9 352	»	» 1900
»	13 372	»	» 1899
»	17 704	»	» 1898

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 15. Januar betrug in den folgenden Jahren

nach	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	12484	6081	14477	33042
1899/1900	3042	2130	3062	8234
1900/1901	11675	6325	12447	29847
1901/1902	5752	7494	10914	24160

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 4 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	16141	14465	7791	10424	2352	2841	43256	45624	35105
Auslandsware	13046	6633	9756	3722	2485	1065	41196	48006	40591
	29187	21098	17550	14146	4837	3906	84452	93630	75696

Port of Spain, den 16. Januar 1902.

Aus Port of Spain berichtet man uns unterm 16. Januar:

Der viele Regen, von dem wir in unserm vorigen Berichte sprachen, hielt auch während der ersten Hälfte der letzten zwei Wochen noch an, liess dann aber nach und seit einigen Tagen haben wir so schönes Wetter, wie man es sich für die jetzt und die sich von Januar bis März abwickelnde Ernte nicht besser wünschen kann. Die Einkünfte vom Felde sind nach wie vor reichlich und man erwartet, dass sie bald einen noch grösseren Umfang annehmen werden. Unser Markt bleibt schwach mit einer Tendenz à la baisse, aber die Preise sind unverändert und wir notieren noch folgendermassen:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,—
Guter roter (El Salvador)	» 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 2215 Sack nach Europa und 4320 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2785 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	6 535 Sack
1901	2 785 »
1900	3 276 »
1899	9 672 »
1898	3 129 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	4 320 Sack nach den Vereinigten Staaten
1901	— » » »
1900	768 » » »
1899	2 503 » » »
1898	— » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 5. Februar 1902.

Gestern sind in Amsterdam und London die Februar-Auktionen abgehalten worden. Amsterdam hatte, wie wir in Nr. 162, Seite 3030, meldeten, 85 000 Kilo Van Houtens Butter und 23 500 Kilo Nebenmarken zum Verkauf bringen wollen. Hiervon wurden aber noch vor der Auktion 5000 Kilo Mignon und 3500 Kilo unbekannter Marke zurückgezogen, so dass am Auktionstage selbst nur 15 000 Kilo in den drei Nebenmarken Dejong, Helm, Betke verkaufsbereit waren.

Für Van Houtens Butter wurden im Durchschnitt 68,70 c pro $^1/_2$ Kilo bezahlt, gegen 70,86 c im Januar, 69 c im Dezember, $74^1/_4$ c im November. Es ist also eine Rückkehr zu den Dezemberpreisen eingetreten, woran der ausserordentlich flaue Geschäftsgang des Januar schuld ist.

In London spielt der Preis seit vier Monaten mit den Zahlen $12^3/_8$, $12^5/_8$, $12^1/_2$, $12^3/_8$ pence pro Pfd., er kann weder darüber hinaus, noch darunter kommen. Die Einfuhrmöglichkeit von Kontinentbutter nach England ist nicht vorhanden, dagegen findet man in vielen Ländern Offerten für englische Fabrikate. Die recht kleinen, günstigen Preise für Cacaobohnen bringen naturgemäss auch den Preis der Cacaobutter auf eine für die Käufer günstige Basis und lassen es nicht zu, dass hohe oder allzuhohe Preise sich dauernd halten können.

Dass Deutschland in den letzten Jahren für den Weltmarkt in Cacaobutter ein Wort mitzureden hatte, beweisen die ausgeführten Mengen. Deutschland hat ausgeführt:

	1901	879 300 Kilo
gegen	1900	646 500 »
	1899	317 900 »
	1898	170 800 »

Dem gegenübergestellt die Zahlen aus London und Amsterdam, ergiebt sich, dass im letzten Jahre

von Van Houtens Butter	915 000	Kilo
von Cadburys »	770 000	»
von deutscher »	880 000	»

exportiert resp. in Auktion verkauft worden sind. Nach Holland gingen davon:

1901	172 000 Kilo	von 800 000 Kilo
1900	215 000 »	» 646 500 »
1899	100 000 »	» 317 900 »

Der Rest und zwar

1901	618 000 Kilo
1900	431 500 »
1899	217 900 »

ist von Deutschland aus direkt in die Konsumländer gegangen; der weitaus grösste Teil durch unsere eigenen Hände.

Unsere Cacao-Kolonien.

Unsere Hoffnung, dass wir eines Tages, unabhängig vom Auslande, aus deutschen Tropengebieten den deutschen Cacaobedarf würden decken können, muss anscheinend noch recht lange auf Erfüllung hoffen. In einer Jahresübersicht giebt Professor Warburg-Berlin im »Tropenpflanzer« die folgende Schilderung:

»Es lässt sich nicht leugnen, dass die schwierigen wirtschaftlichen Verhältnisse, welche in der deutschen Industrie und im deutschen Handel sich immer mehr geltend machen, auch stark lähmend auf die Grosskulturen in unseren tropischen Kolonien gewirkt haben; trotzdem sind einige neue Pflanzungsgesellschaften in dem Berichtsjahre in unseren Kolonien gegründet worden, die Molyko- und die Bolifamba-Pflanzung, beide am Kamerunberg gelegen, freilich jede nur mit einem Kapital von 300 000 Mk. versehen, also finanziell bedenklich schwach ausgerüstet. Aus der früheren Esser-Oechelhäuser'schen Lisoka-Pflanzung wurden vier Gesellschaften mit je 600 000 Mk. Kapital gebildet: die Meanja-Pflanzung, die Lisoka-Pflanzung, die Ekona-Pflanzung und die Koke-Pflanzung, alles Gesellschaften mit beschränkter Haftung. Auch die Südwest-Afrikanische Schäferei-Gesellschaft, deren Kapital zunächst 500 000 Mk. beträgt, ist eine Neugründung dieses Jahres, doch muss bemerkt werden, dass sie ohne eine bedeutende Unterstützung seitens der Kolonialgesellschaft wohl kaum zu stande gekommen sein würde. In Togo ist durch die Togo-Handels- und Plantagen-Gesellschaft m. b. H. wenigstens der Grund zu einem grösseren Plantagenbetrieb gelegt; freilich ist das bisherige Kapital noch zu gering zur ernsten Inangriffnahme eines Pflanzungsunternehmens, und die geplante Erhöhung des Kapitals auf 500 000 Mk. konnte wegen der Schwierigkeit der Geldverhältnisse bisher nicht durchgeführt werden. Einer anderen Pflanzung in Togo gelang es, das Kapital wesentlich zu vergrössern, nämlich der Plantage Kpeme, die ihr Kapital von 300 000 Mk. auf 480 000 Mk. erhöhen konnte, während zwei andere, die Usambara-Kaffeebaugesellschaft und die Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Bibundi schon zur Ausgabe von Vorzugsaktien schreiten mussten; trotzdem erhielt erstere statt der gewünschten 300 000 Mk. nur 142 200 Mk., letztere statt 750 000 Mk. nur 600 000 Mk.

Es unterliegt überhaupt gar keinem Zweifel, dass sowohl die ostafrikanischen Kaffeepflanzungen, als auch die Kameruner Cacaoplantagen recht ernsten Zeiten entgegengehen. Die meisten Gesellschaften haben in der Hoffnung auf baldige Dividenden zu schnell gepflanzt und befinden sich jetzt in dem ungünstigsten Moment am Ende ihrer Geldmittel oder nicht weit davon entfernt. Dazu kommt noch eine Reihe Fehler, die sie gemacht haben, besonders die Kaffeeplantagen Usambaras, die vielfach darauf los gepflanzt haben, ohne die Tiefe der Krume an den verschiedenen Stellen zu berücksichtigen, was sich jetzt durch vorzeitiges Eingehen ganzer Kaffeebestände rächt. Vor allem sind es aber Momente, gegen die nur schwer anzukämpfen ist, welche die frühere Kalkulation zu irrigen gemacht haben.

In Kamerun sind die nach wie vor überaus traurigen Verhältnisse der Arbeiterbeschaffung, sowie namentlich die hohen Kosten und die schlechte Qualität der Arbeiter das grösste Hindernis. Wenn in Bibundi im letzten Jahre bei einem Cacaobestande von 600 ha nicht weniger als 650 Arbeiter gebraucht wurden, trotzdem erst ein kleiner Teil der Pflanzung das tragfähige Alter erreicht hatte, so lässt sich daraus ermessen, wie viel Arbeiter nötig und wie hoch die Unkosten sein werden, wenn erst das ganze Areal abgeerntet werden muss. Wenn nicht bald die Arbeiterfrage besser als bisher gelöst wird, was nur durch einträchtiges Zusammenwirken aller dabei beteiligten Faktoren, der Pflanzer und Pflanzungsleiter, der Regierung und der Missionen möglich ist, so haben wir sehr ernsten Grund zu der Befürchtung, dass trotz der ganz hervorragend günstigen und für die Cacaokultur besonders geeigneten klimatischen und Bodenverhältnisse des Kamerun-Gebirges eine profitable Cacao-Grosskultur dort nicht möglich sein wird.

Es ist also in anbetracht der schwierigen Arbeiter- und Geldverhältnisse den Pflanzungen anzuraten, mit der Anpflanzung von Cacao von jetzt an nur sehr langsam vorzugehen, daneben aber die steileren Hänge mit Kickxia zu bepflanzen und die letztere versuchsweise auch im Cacao als Schattenbäume zu gebrauchen. Lässt der Ertrag der Kautschukpflanzungen auch länger auf sich warten, als derjenige der Cacaobäume, so kostet doch nach wenigen Jahren die Instandhaltung der Kautschukpflanzung sowie später die Ernte nur ausserordentlich wenig Mühe und Geld und stellt, was für Kamerun das wichtigste ist, nur sehr geringe Anforderungen an die Zahl und Qualität der Arbeiter. Möglicherweise lässt sich die Kickxia auch in Schneisen des Urwaldes kultivieren, was die Pflanzung noch weiter verbilligen würde.«



Allerlei.

Zur Nachahmung warm empfohlen sei ein Versuch, den der Kaufmann P. Balzer in Erfurt im Januar gemacht hat. Herr Balzer ist seit zwanzig Jahren oder länger in Erfurt etabliert; vorher war er viele Jahre in Dresdener und thüringischen Chocoladenfabriken, so dass er schon zu den alten Herren der braunen Industrie gezählt werden kann. Herr Balzer hat dem Erfurter Gewerbe-Verein angeboten, den Mitgliedern einen Vortrag über Cacao und Chocolade zu halten und dieser hat dankend angenommen. Am 19. Januar

las man im Allgemeinen Anzeiger für Stadt und Kreis Erfurt folgendes:

Gewerbe-Verein. Trotz der ausgedehnten Verbreitung, deren sich der Cacao heute in allen Kreisen der Bevölkerung erfreut, ist die Zahl derer, die sich eine Vorstellung davon machen können, wo und wie derselbe wächst, was bis zu seiner Herstellung als tassenfertiges Getränk alles voraufgehen muss, eine verhältnismässig sehr kleine. Da wird es für viele unserer Leser und Leserinnen jedenfalls interessant sein, dass im Gewerbe-Verein am 20. d. M. durch Herrn P. Balzer, hier, eine eingehende Besprechung über: »Heimat, Kultur, Aufbereitung, Ausfuhr und Fabrikation des Cacao« stattfindet. Der Vortragende wird seine Ausführungen durch sehr reiches Anschauungsmaterial, bestehend in Cacao-Früchten und Bohnen der verschiedensten Sorten, Schrot, Masse, Butter, Presskuchen, Schalen u. s. w., sowie eine grosse Anzahl Photographien, die in den Cacao produzierenden Ländern aufgenommen sind, erläutern. Von besonderem Interesse dürfte es weiter sein, dass die ausgestellten Früchte aus unserer Kolonie Kamerun durch den derzeitigen Leiter des botanischen Gartens in Victoria, Herrn Dr. Preuss, in liebenswürdigster Weise zu diesem Zweck übersandt wurden. In nicht weniger entgegenkommender Weise hat das kolonialwirtschaftliche Komitee in Berlin nicht nur die Photographien, sondern auch ein fesselnd geschriebenes Werk des Herrn Dr. Preuss, der zwecks Studiums der Cacao-Kultur und Aufbereitung vor zwei Jahren eine längere Reise nach Süd- und Zentral-Amerika unternahm, dem Vortragenden zur Verfügung gestellt. Bei dem allgemeinen Interesse für dieses Genuss- und Nahrungsmittel steht somit ein nach verschiedenen Richtungen belehrender Vortrag in Aussicht, worauf wir Mitglieder und Angehörige besonders aufmerksam machen.

Und nach dem 20. wurde folgendes durch die Zeitungen bekannt:

Der Gewerbeverein musste seine letzte Versammlung im Tunnelsaale des Hotels »Europäischer Hof« abhalten, da der übliche Versammlungsraum einem Textilwaren-Einkaufsverein überlassen worden war. Der verhältnismässig kleine Saal war dicht besetzt; auch zahlreiche Damen hatten sich eingefunden. Nachdem der Vereinsvorsitzende, Herr Apotheker Lincke, der Versammlung den Grund der Verlegung in ein anderes Lokal mitgeteilt hatte, erteilte er Herrn Kaufmann P. Balzer, hier, das Wort zu dessen angekündigtem Vortrag über den Cacao, dessen Heimat, Kultur, Ernte, Bearbeitung und Fabrikation, unter spezieller Berücksichtigung seiner Bedeutung für Deutschlands Kolonie Kamerun. Der Vortrag wurde durch ein reiches Anschauungsmaterial, bestehend aus Cacao-Früchten und -Bohnen der verschiedensten Sorten, ferner aus Schrot, Masse, Butter, Presskuchen, Schalen u. s. w., und aus einer grossen Anzahl Photographien aus Ländern, die den Cacao kultivieren, unterstützt. Die ausgestellten Cacao-Früchte stammten aus unserer westafrikanischen Kolonie Kamerun und waren dem Vortragenden von dem derzeitigen Leiter des botanischen Gartens in Victoria, Herrn Dr. Preuss, in entgegenkommendster Weise zur Veranschaulichung seines Vortrages übersandt worden. Die ausgehängten Photographien waren vom kolonialwirtschaftlichen Komitee in Berlin zur Verfügung gestellt, ebenso auch das von Herrn Dr. Preuss über seine zwecks Studiums der Cacao-Kultur unternommene Reise nach Süd- und Zentral-Amerika abgefasste Werk. — Herr Kaufmann Balzer begann seine Ausführungen mit dem Hinweis darauf, dass noch vor wenigen Jahrzehnten der Cacao den breiten Schichten unserer Bevölkerung wenig mehr als dem Namen nach bekannt war, während man ihn heute schon mit Recht unter die Nahrungsmittel rechnen könne. Seine heutige grosse Verbreitung war nicht zum wenigsten darauf zurückzuführen, dass es vor ca. 25 bis 30 Jahren gelang, den entölten Cacao sogenannt leichtlöslich herzustellen. Bis zu dieser Zeit war der heute allgemein verlangte entölte Cacao ganz wenig und Tafel-Cacao nicht viel mehr vom Konsumenten begehrt. Für Deutschland werde der Cacao ein wesentliches Interesse in absehbarer Zeit aller Voraussetzung nach dadurch erhalten, dass er in unserer Kolonie Kamerun seit neuerer Zeit in grossem Maassstabe und unter kundiger Leitung angepflanzt und kultiviert werde. Um dies zu erreichen, habe der Direktor des botanischen Gartens zu Victoria in Kamerun, Herr Dr. Preuss, vor ungefähr zwei Jahren eine Reise nach Süd- und Zentral-Amerika und Westindien unternommen, um nicht nur die verschiedenen Sorten, Kulturen und Aufarbeitungsarten in den eigentlichen Heimatländern des Cacao zu studieren, sondern gleichzeitig auch Sämlinge und Pflanzen der verschiedensten, ihm geeignet erscheinenden Sorten für Kamerun zu erwerben und diese unter der sachkundigen Leitung eines Gärtners an ihren Bestimmungsort überführen zu lassen. — Nach dieser Vorausschickung kam der Herr Vortragende zur Besprechung seines eigentlichen Themas und bezeichnete zunächst das Vegetationsgebiet des Cacao, dessen Anlage und Pflege, wenn die Plantage rationell arbeiten soll, zunächst eine sehr arbeitsreiche und zum Teil sehr teure sei. Das System, das Redner näher beschrieb, sei mit wenig Abweichungen überall dasselbe. Der Cacaobaum werde unter Schattenbäumen gross gezogen; habe er die gewünschte Höhe von 1½ bis 3 Meter erreicht, so werde mit dem Ausschneiden der Spitzen event. der überzähligen Aeste begonnen. Erst mit 4 bis 5 Jahren fange der gut gepflegte Cacaobaum an Früchte zu tragen und erreiche mit 10 Jahren seine volle Tragfähigkeit. Als das wichtigste aller Cacao produzierenden Länder sei Ecuador zu bezeichnen. Mehr als ein Drittel der Gesamtproduktion der ganzen Erde falle auf diese verhältnismässig kleine südamerikanische Republik Ecuador. Hier treffe man Plantagen mit 1½ bis 2 Millionen Bäumen. In der Provinz Los Rios reite man oft Tage lang durch ununterbrochene Reihen von Cacaopflanzungen. Von dem aus Ecuador zu uns kommenden Cacao heisst der aus der Provinz Los Rios stammende »Arriba«, der aus Guayas kommende »Balao«, während die Provinz El Oro den im Handel als »Machala« bezeichneten liefere. Die Erntezeiten des Cacaos seien recht verschieden. In Kamerun scheine die Reifezeit im November zu liegen, denn die dem Vortragenden zugesandten Früchte, alle in der Vollreife, seien laut eigenhändiger Aufzeichnung des Herrn Dr. Preuss am 14. November v. J. in Victoria für den Versandt nach Erfurt hergerichtet worden. Herr Kaufmann Balzer beschrieb nun die Ernte der Cacaofrüchte und die für die Güte des Cacaos ganz wesentliche Prozedur der Fermentation, die wieder ganz verschieden ist in den verschiedenen Ländern. In einzelnen Gegenden werden die getrockneten Cacaobohnen gewaschen, in anderen Gegenden, z. B. in Venezuela mit rother Erde gefärbt. Wie gross der Umfang des Cacao-Versands in manchen Ländern ist, zeigt am eklatantesten die Republik Ecuador, die im Jahre 1899 über 24 Millionen Kilo Cacao zur Ausfuhr brachte. Nach Deutschland wurden 1900 etwas über 19¼ Millionen Kilo in Rohcacao eingeführt, wozu noch ca. ¾ Mill. Kilo fertige Waren, also in Form von Chocolade oder fertigem Cacaopulver kommen. Von den chemischen Bestandteilen der für die Fabrikation fertigen Cacaobohne, bestehend aus Wasser, Stärke, Eiweiss, Cacaorot, Theobromin, Fett, Trauben- und Rohzucker, Zellfaserstoff, mineralische oder Aschenbestandteile, nimmt das Fett bis über 50 Prozent allein in Anspruch. — Die

Fabrikation des Cacaos und der Chocolade setzt sich aus folgenden Arbeiten zusammen: 1. das Lagern, Reinigen und Auslesen der rohen (Cacao-)Bohnen, 2. das Rösten oder Brennen der gereinigten Bohnen, 3. das Brechen, Entschalen, Entkeimen der gerösteten Bohnen, 4. das Mischen der Bohnen verschiedener Sorten, 5. das Mahlen der Bohnen zu einer in der Wärme homogenen Flüssigkeit, 6. das Mischen der flüssigen Masse mit Zucker und Gewürzen, 7. das Feinreiben (Walzen) der Mischung, 8. das Entlüften, Teilen und Formen der Chocoladen, 9. das Kühlen der fertigen Chocoladen. — Erst nachdem von Holland der heute allgemein bekannte, leichtlösliche Cacao herüberkam, es war dies ungefähr 1876/77, und die deutschen Fabrikanten sich schnellstens alle in den Besitz des Geheimnisses zu setzen suchten, kam der Cacao als solcher mehr und mehr in Aufnahme. Die Eigenschaft »löslich«, die heute in so ausgedehntem Maasse für Puder-Cacao in Anspruch genommen wird, entbehrt eigentlich der Berechtigung. Es sei unmöglich, die Cacaobestandteile derartig zu bearbeiten, dass sie in Milch oder Wasser löslich würden wie Zucker oder Salz. Richtiger sei es, das Cacaoprodukt als »aufgeschlossen« zu bezeichnen. Als äusseres Zeichen des Aufgeschlossenseins des Cacaos gelte dessen Fähigkeit, beim Aufgiessen mit kochendem Wasser, selbst nach einigem Stehen, wenig Bodensatz zu bilden. — Der Gebrauch, oder vielmehr der Konsum von Chocolade ist wesentlich älter als der des Cacaos. Fernando Cortez fand die Chocolade in Mexiko vor und brachte die Kunde davon 1519 nach Europa. Gegen Beginn des 17. Jahrhunderts verbreitete sich der Gebrauch der Chocolade von Spanien nach Italien durch den Florentiner Antonio Carletti. Dieser machte auch die Bearbeitung der Cacaobohne zur Chocolade in ganz Europa bekannt. Die erste deutsche Chocoladenfabrik soll 1756 in Steinhude, Fürstentum Lippe, errichtet und durch Portugiesen bedient worden sein. — Ueber die Frage, ob die Cacao-Kultur in unserer Kolonie Kamerun begründete Aussicht auf lohnenden Erfolg bietet, äussert sich Herr Dr. Preuss, der dem botanischen Garten in Victoria-Kamerun nun seit zehn Jahren vorsteht und somit wohl am ersten in der Lage ist, ein Urteil abgeben zu können, dass der gesamte zur Zeit in Kamerun kultivierte Cacao nur mittelguten und minderwertigen Varietäten angehört. Erstklassige Sorten sind dort bisher nicht vertreten gewesen. Die beste, aber auch erst seit kurzer Zeit in grösserer Menge in den Pflanzungen bei Victoria verbreitete Varietät ist der Forastero von Trinidad, der auch nur ein Produkt mittleren Wertes liefert. Wenn der Kamerun-Cacao trotz der Geringwertigkeit der Spielarten immerhin ganz annehmbare Preise erzielte und die Qualität bedeutend besser geworden ist, so stellt diese Thatsache dem rastlosen Vorwärtsstreben und der Intelligenz der dortigen Pflanzer das beste Zeugnis aus. Durch Einführung rationeller Gärungsmethoden u. s. w. wird man wahrscheinlich bald so weit sein, wie man überhaupt mit minderwertigen Spielarten gelangen kann. Ein erstklassiges Produkt wird man unter den dort obwaltenden Umständen nicht erzielen. Nach einem Schreiben des Herrn Dr. Preuss vom 14. November 1901 scheint die erhoffte günstige Zeit bezüglich des Ertrages schon eingetroffen zu sein, denn die Ernte ist eine so grosse wie noch nie gewesen. Debundscha erntete von 43 Hektar 850 Zentner Bohnen. — Bevor Herr Balzer seine Ausführungen beendete, sprach er dem kolonial-wirtschaftlichen Komitee in Berlin und Herrn Dr. Preuss in Victoria-Kamerun seinen Dank für das bereitwillige Entgegenkommen aus. — Die Versammlung belohnte die Ausführungen des Vortragenden mit lautem Beifall, und Herr Apotheker Lincke brachte in herzlichen Worten den Dank des Vorstandes des Gewerbevereins zum Ausdruck. Die Versammlung unterzog das ausgestellte Anschauungsmaterial einer eingehenden Besichtigung und liess sich von Herrn Balzer die diesbezüglichen Belehrungen geben.

Es werden wohl die meisten Mitglieder des Gewerbe-Vereins, Männlein und Weiblein, sich gefreut haben, dass sie einmal hinter die Kulissen haben blicken können, denn unter hundert Cacao- und Chocoladekonsumenten wissen kaum fünf, woraus und wie die braunen so gut schmeckenden Fabrikate gemacht werden. Es giebt überall in den deutschen Städten Gewerbe-Vereine — oder solche ähnlicher Art — und es giebt auch überall Spezialgeschäfte, Filialleiter u. s. w., die nach diesem Erfurter Muster Propaganda für den Cacao und seine Fabrikate machen könnten. Um eine Grundlage zu geben, darum haben wir dem Erfurter Versuch zwei Seiten Platz auch im Gordian frei gemacht.

Eintragungen in das Handelsregister.

Potsdam.

In unser Handelsregister A ist heute unter Nr. 638 die Firma Paul Kaldewey, Bäckerei und Honigkuchen-Fabrik, Potsdam, Inh.: Bäckermeister Paul Kaldewey in Potsdam, eingetragen worden.

Potsdam, den 6. Januar 1902.

Königliches Amtsgericht. Abt. 1.

Freiburg, Breisgau.

In das Handelsregister Abt. A Bd. II wurde eingetragen:

O.-Z. 373. Firma Türkische Konditorei, Josef Schröder, Freiburg.

Inhaber Josef Schröder, Zuckerwarenfabrikant, z. Zt. in Münster i. W.

Prokura Frau Marie Petrusch, geb. Schröder, Freiburg.

(Zuckerwarenfabrik und Zuckerwarenhandlung.)

Tiegenhof.

Bei der unter Nr. 1 unseres Handelsregisters Abteilung B eingetragenen Aktiengesellschaft »Zuckerfabrik Neuteich« ist folgende Veränderung eingetragen worden:

A. Sönke ist durch den Tod aus der Direktion ausgeschieden; an seine Stelle ist Bernhard Wiens zum Direktionsmitglied gewählt. Zum stellvertretenden Vorstandsmitglied ist Eugen Tornier an Stelle des Bernhard Wiens gewählt.

Tiegenhof, den 6. Januar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Bitterfeld.

Im Handelsregister Abteilung B Nr. 10 — Zuckerfabrik Roitzsch, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Roitzsch — ist eingetragen: Dem Max Schüler in Roitzsch ist Prokura erteilt. Zur Vertretung der Gesellschaft ist der Prokurist nur in Gemeinschaft mit zwei Geschäftsführern befugt.

Bitterfeld, den 5. Januar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Neuss.

Die Firma Joseph Schmitz, Zuckerwarenfabrik zu Neuss (alleiniger Inhaber Kaufmann Ludwig Meyer zu Neuss) wurde gelöscht.

Neuss, den 2. Januar 1902.

Königl. Amtsgericht. 3.

Palermo. Handelsbericht des Kaiserlichen Konsulats für das Jahr 1900. Die wirtschaftliche Lage der Provinzen Palermo und Trapani sowie der vorliegenden Inseln kann im allgemeinen als eine besonders

gute nicht bezeichnet werden. Beleuchtet wird diese Thatsache durch den zunehmenden Auswanderungstrieb unter der Ackerbau treibenden Landbevölkerung.

Von einer industriellen Thätigkeit ist in dem Bezirke bis jetzt kaum die Rede. Die Landwirtschaft überwiegt bei weitem.

Dem »Deutschen Handels-Archiv« zufolge können wir folgendes berichten:

Liverpool. In diesem Hafen wurden ca. 6 540 292 Kilo Cacao eingeführt.

Rio de Janeiro. Cacao wird in den Staaten Maranhão, Para und besonders Bahia geerntet; das Erträgnis kommt in zahlenmässig nicht feststellbaren Mengen hierher und wird im Inlande verbraucht.

Niederlande. Die Einfuhr im Jahre 1900 aus Preussen stellte sich wie folgt von

Cacao, auch Abfall, Schalen,	für Fl.	79 867
Chocolade	» »	22 001

während die Ausfuhr nach Preussen wie folgt war von

Cacao, einschl. Abfall	für Fl.	1 996 051
Chocolade	» »	159 894

Die Einfuhr von Hamburg in 1900 war von

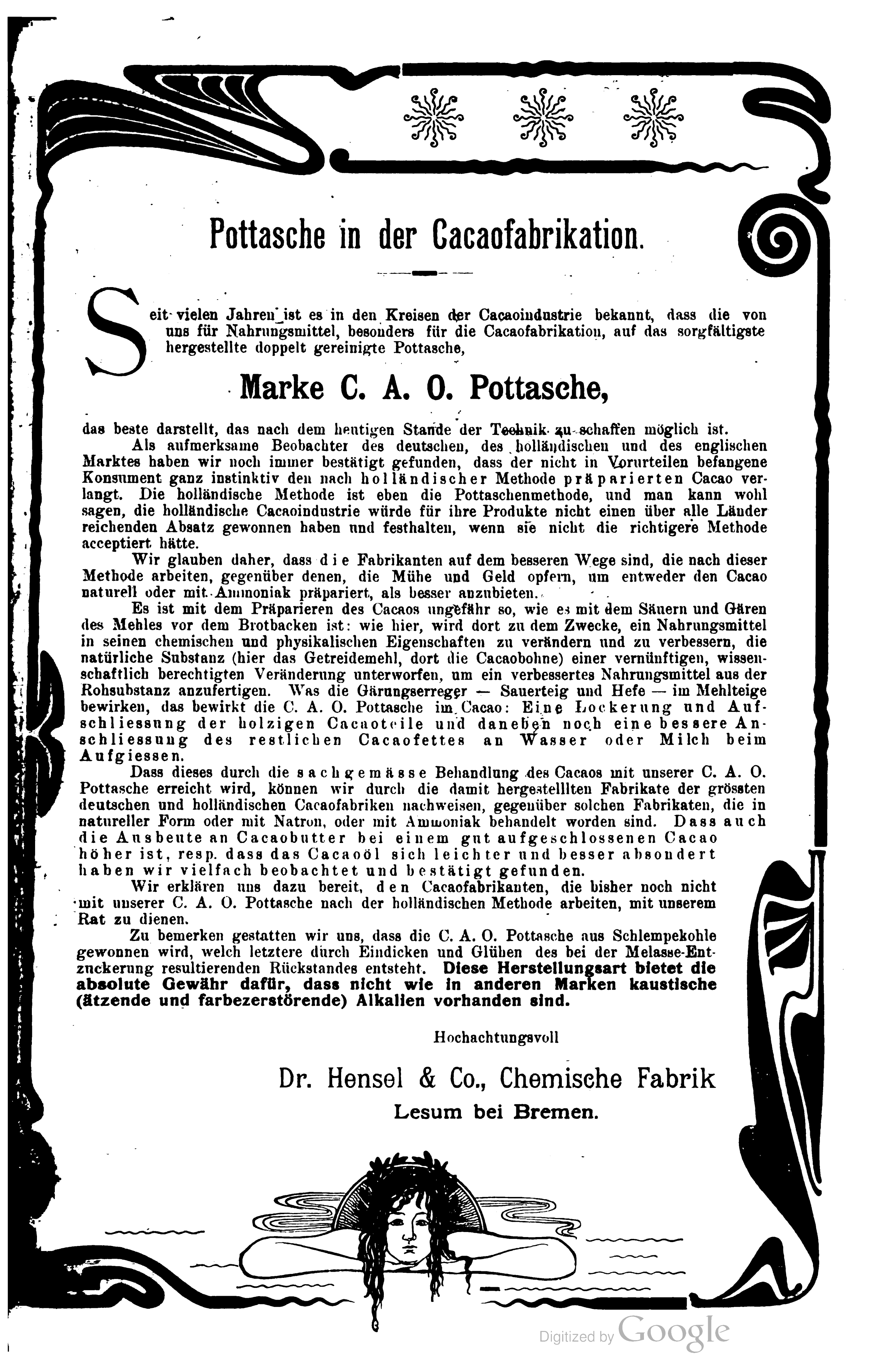
Cacao, einschl. Abfall,	für Fl.	2 103 109

während die Ausfuhr nach diesem Hafen war von

Cacao, inkl. Abfall,	für Fl.	438 980.

Grangemouth. Von Deutschland wurde im Jahre 1900 eingeführt von

Cacao	für £	1060
Cacaobutter	» »	3717



Pottasche in der Cacaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Hochachtungsvoll

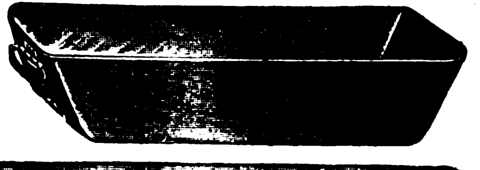
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik

Lesum bei Bremen.



Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✸ Eiserner Bestand! ✸ Fast unverwüstlich!





Inhalt 16½ Liter

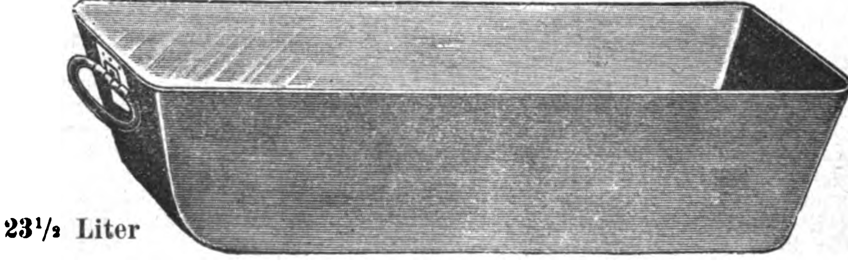
No. 1. 500 mm lang, 320 » breit, 110 » tief.

18 Liter

No. 2. 550 mm lang, 340 » breit, 110 » tief.

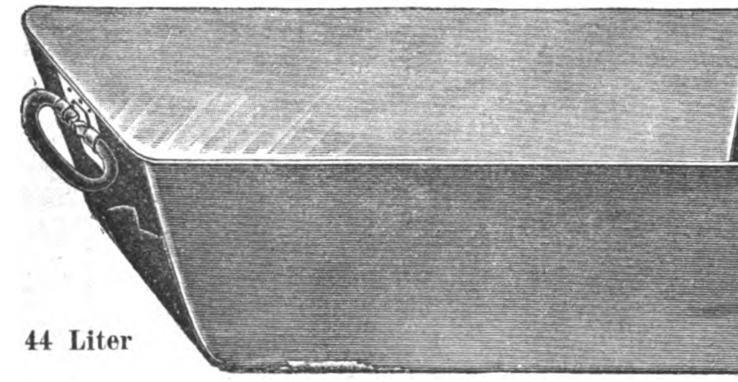
20½ Liter

No. 3. 600 mm lang, 360 » breit, 110 » tief.



23½ Liter

No. 4. 650 mm lang, 380 » breit, 110 » tief.



44 Liter

No. 5. 700 mm lang, 400 » breit, 180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus e i n e m Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.

1902. VII. Jahrgang. **No. 164.** Hamburg, 20. Februar 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers **A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.**

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Die allerneuesten Zuckerfabriken.

Nun wollen auch die ganz kleinen, die Kolonialwaren-Detailhändler eigene Zuckerfabriken gründen, um sich unabhängig vom Kartell zu machen. Dieser Bewegung der ganz kleinen werden sich, wenn sie klug sind, zunächst auch die kleinen Bonbonfabrikanten anschliessen, entweder als Selbstzeichner oder als Garanten für die diesen befreundeten Kolonialwarenhändler. Denn gegenüber dem Konsum eines Detaillisten ist der Konsum selbst des kleinsten Zuckerbäckers riesengross. Wir sind gewöhnt, Bonbon oder Zuckerwarenfabriken, die täglich 10 Zentner Zucker verkochen, klein zu nennen, dagegen wäre ein Detaillist mit einem täglichen Umsatz von 10 Zentner Zucker schon ein Riese Goliath. Es ist denn auch das Pflichtquantum von 60 Zentner Jahresabnahme eine Läpperei. Trotzdem machen viele kleine Stücken auch den Kaffee süss. Wie sich die Gründer dieser allerneuesten Zuckerfabrik den Aufbau denken, geht aus dem folgenden Aufruf hervor, der aus der Leipziger Kolonialwaren-Zeitung stammt:

Die Selbsthilfe der deutschen Kolonialwarenhändler gegen das Zuckersyndikat.

Druck erzeugt Gegendruck, — dieser physikalische Satz gilt auch auf geistigem Gebiete! Seit etwa anderthalb Jahren steht der deutsche Zuckerhandel unter dem Druck, unter der Willkür des Zuckersyndikats, sind Grossisten und Detaillisten die willenlosen Diener einer Koalition von Rohzuckerfabriken und Raffinerien, die ohne alle Rücksicht auf die Marktlage, ganz nach autonomem Gefallen die Preise für eins der wichtigsten Volksnahrungsmittel diktiert, dem Konsum eine exorbitante Zwangssteuer, in Form von ungerechtfertigt hohen Preisen, auferlegt, durch ganz willkürliche Preissteigerungen und Preisnachlässe aber den Gross- und Kleinhandel in seinen Dispositionen lähmt, und namentlich den Kleinhandel, der mit dem Zuckerhandel die meiste Arbeit hat, zur Verzweiflung bringt.

In allen Kreisen des Zuckerhandels und Zuckerkonsums gährt es seit langem, Reichstag und Regierungen sind um Hilfe gegen eine derartige Vergewaltigung des Handels und Konsums angerufen worden, — es ist aber noch nicht die kleinste Hoffnung vorhanden, dass auf gesetzlichem Wege einer kartellistischen Wegelagerei Schranken gezogen würden.

Ein bedeutender deutscher Industriezweig, die Chocoladenfabrikation, ist auf den Weg der Selbsthilfe gekommen, und es hat der Verband deutscher Chocoladefabrikanten den Entschluss gefasst, für eigene Rechnung Zuckerfabriken zu erbauen und seine Mitglieder verpflichtet, ihren Bedarf an Zucker nur von den eigenen Fabriken zu beziehen.

Der deutsche Grosshandel in Kolonialwaren und Zucker hätte in dieser Richtung vielleicht ebenfalls

erfolgreich vorgehen können; aber er steht ohne Verbindung da, ihm fehlt das geistige Band der Organisation, und seine ganze wirtschaftliche Bedeutung im Konsumhandel, gegenüber den Koalitionen der Konsumenten, der Detaillisten, wie im vorliegenden Falle der Produzenten, nähert sich immer mehr der Grössenzahl von 0,0.

Da ist es denn der Detailhandel, der dem Beispiele der Chocoladenfabrikanten zu folgen und aus eigener Kraft das Joch des Zuckersyndikates zu brechen sucht. In Magdeburg hat sich ein »Komitee der zu begründenden Zuckerfabriken für Kolonialwarenhändler« gebildet, dessen Mitglieder aus plausiblen Gründen zunächst nicht mit ihrem Namen hervortreten wollen, das aber durch einen bestellten Sekretär dem für den Detailhandel äusserst wichtigen Unternehmen die Wege ebnen lässt. Wir sind gebeten worden, den Gründungsplan unseren Lesern zu unterbreiten und kommen dem im folgenden nach.

Mit Recht weist das Komitee darauf hin, dass jeder Kolonialwarenhändler darunter zu leiden hat, dass gerade an dem Hauptbedarfsartikel Zucker ohnehin schon kein nennenswerter Nutzen zu erzielen ist, — dass dieser Zustand aber zur Unerträglichkeit gesteigert worden ist, seit das Zuckersyndikat die Preise ganz willkürlich gestaltet.

Wie gross der Nutzen der Zuckerfabriken augenblicklich ist, weist das Komitee an dem niedrigen Stande des Rohzuckerpreises nach, wonach z. B. in Magdeburg der Zentner Raffinade höchstens 21 Mark kosten dürfte, während die Händler zirka 28 Mark dafür zahlen müssen. Die Herren Zuckerfabrikanten verdienen also heute 7 Mk. an jedem Zentner Zucker, während der Kolonialwarenhändler sich ohne Gewinn abquält.

Das einzige Mittel, eine vernünftige Preisgestaltung auf dem Zuckermarkte wieder herzustellen, und den Nutzen für die Arbeit im Zuckerhandel diesem selber zuzuführen, ist:

Die Kolonialwarenhändler vereinigen sich und erwerben oder erbauen eigene Zuckerfabriken, die für gemeinschaftliche Rechnung betrieben werden, und deren Nutzen nach genossenschaftlichen Grundsätzen verteilt wird.

Warenhäuser, Konsumvereine und andere Schädlinge des Kleinhandels bleiben von der Beteiligung ausgeschlossen, und die Fabriken dürfen nur an Mitglieder verkaufen.

Es ist anzunehmen, dass sich — so lange das Zuckersyndikat bestehen bleibt — der Nutzen der Teilnehmer an dem Unternehmen annähernd in den Grenzen bewegen wird, wie ihn das Syndikat normiert; löst sich das Syndikat aber auf, so sind die Genossenschaftsfabriken doch stets in der Lage, die eigene Produktion den Genossenschaftern um etwa 2 Mk. den Zentner billiger zu liefern, als der Zucker durch den Grosshandel zu beziehen wäre.

Der Selbsterhaltungstrieb und das Bestreben, immer grössere Gewinne zu erzielen, wird voraussichtlich die Zuckerfabrikanten nicht so bald veranlassen, das Syndikat aufzulösen; wirft ihnen doch dieser Zuckerring Gewinne in den Schoss, die kolossale Dividenden gestattet. Ebenso ist das Verhältnis bei den Raffinerien; hat doch eine bekannte Raffinerie im letzten Jahre 20 Prozent Dividende verteilt und ihren beiden Direktoren je 53000 Mk. Tantième bezahlt.

Aus allen diesen Erwägungen hat nun das erwähnte Komitee den Entschluss gefasst, eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung ins Leben zu rufen, die den Zweck verfolgen soll, »Zuckerfabriken für Kolonialwarenhändler« zu erwerben oder zu bauen und für eigene Rechnung zu betreiben.

Die Zahl der zu erwerbenden oder zu erbauenden Fabriken wird sich darnach richten, wieviel Zucker für die beitretenden Genossenschafter nötig wird.

Die Fabriken sollen nur an solchen Orten erworben oder neu errichtet werden, wo das nötige Rohmaterial leicht zu beschaffen ist.

Um nicht einzelne Genossenschafter durch hohe Frachtspesen zu schwer zu belasten, soll der Zucker überall hin franko geliefert, die Fracht also gemeinschaftlich getragen werden.

Mitglied der Genossenschaft kann jeder Kolonialwarenhändler Deutschlands werden, der sich verpflichtet, jährlich wenigstens 60 Zentner Zucker abzunehmen.

Für jeden Zentner Zucker, den der Gesellschafter sich pro Jahr abzunehmen verpflichtet, hat er sich mit 5 Mk. Kapital an der Gesellschaft zu beteiligen. Wer also z. B. 100 Zentner Zucker pro Jahr braucht, muss einen Anteilschein von 500 Mk. erwerben.

Der erzielte Nettogewinn soll unter die Gesellschafter nach der Höhe der Anteilscheine ausgezahlt werden.

Jeder überlege sich die Sache genau, und bedenke, dass, wer rechtzeitig sich den Beitritt sichert, vor anderen Kollegen, die Mitgliedschaft an dem Unternehmen im voraus sicher hat.

Um nun festzustellen,
wie gross die Zahl der Teilnehmer und das Quantum Zucker wäre, das gebraucht wird,
und ob auch die nötige Summe gezeichnet wird,
wenn die Sache zu stande kommt,
giebt das Komitee Formulare folgenden Inhalts heraus:

An den
Sekretär des Komitees
der zu begründenden Zuckerfabriken für Kolonialwarenhändler,
Herrn Albert Habich,
Magdeburg,
Himmelreichstrasse 22.

Hierdurch teile.......... Ihnen mit, dass.......... der zu gründenden Gesellschaft mit beschr. Haftung, die den Zweck verfolgt, Zuckerfabriken für Kolonialwarenhändler zu erwerben oder zu erbauen, beitrete.., jedoch nur in dem Falle, dass sich mindestens 1000 Kolonialwarenhändler mit einem Abnahmequantum von 300000 Ztr. Zucker pro Jahr daran beteiligen.

Firma ....
Ort ...., den .... 1902.
Strasse ....
Journal-Nr. .... (Eigenhändig auszufüllen.)

Wer also zeichnen will, wende sich nicht an uns, sondern an den oben bezeichneten Sekretär Herrn Albert Habich in Magdeburg.

Sobald sich eine genügende Zahl von Teilnehmern gefunden hat, soll eine Versammlung einberufen werden, um die Statuten zu beraten, den Aufsichtsrat und Vorstand zu wählen und alles sonst Notwendige zu beschliessen.

Wir haben uns bereit finden lassen, diese Kundgebung zu veröffentlichen, nachdem wir uns überzeugt haben, dass zunächst die Zeichnung kein Risiko in sich birgt, sondern lediglich Aufschluss darüber bringen soll, wo Sympathien für das Unternehmen und arbeitsbereites Kapital zu finden sind.

Das Unternehmen selbst würde den Charakter einer Rohstoff-Genossenschaft tragen, da in der Hauptsache gemeinschaftlich gekaufte Rüben oder Rohzucker für Rechnung der Genossenschafter auf Zucker und Raffinade verarbeitet würden. Die Grossisten fühlen sich durch das Unternehmen insofern nicht beeinträchtigt, als sie — wie uns unumwunden erklärt worden ist — auf den Zuckerhandel keinen Wert mehr legen. Wenn sie, wie es der Fall sein soll, nur noch 25 Pfg., höchstens 35 Pfg. Nutzen am Zentner wegbringen, und dafür drei Monate das Risiko laufen, auch den Nutzen wohl noch durch Zinsverlust ganz ans Bein wischen müssen, so ist das ein Geschäft,

um das sich kein Grossist mehr reisst. Es würde sich somit hier um eine Kraftprobe nur zwischen zwei Parteien handeln: Zwischen den kartellierten Zuckerfabrikanten — die schliesslich ihren Zucker auch nicht selber essen könnten — und dem assoziierten Detailhandel. So lange die kartellierten Fabrikanten nicht dazu übergehen, den Zucker — ähnlich wie in Berlin eine Anzahl Landwirte die Milch — selber an die Konsumenten zu detaillieren — und das wäre mit enormen Unkosten verknüpft — müssen die Detaillisten in einem solchen Wettstreite die Oberhand behalten!

Die amerikanische Chocoladen-Industrie.

Die Cacao- und Chocoladen-Industrie der Vereinigten Staaten vergrössert sich seit 1898 recht bedeutend. Während im Jahre 1898 erst 140 638 Sack Cacao im Lande verarbeitet wurden, sind im letzten Jahre schon 253 382 Sack in den Konsum übergegangen. Das ist eine **sehr** bedeutende Zunahme. Diese Zunahme ist in der Hauptsache den Bohnen mittlerer Qualität zugefallen, wogegen edle und teure Sorten im Konsum zurückgedrängt worden sind.

Es wurden nämlich im Jahre 1901 verbraucht:

59 251	Sack	Bahia
38 154	»	Trinidad
35 733	»	Guayaquil
26 242	»	Surinam
14 207	»	St. Thomé
9 376	»	Ceylon
9 515	»	Kuba.

Das nähere zeigt die folgende Tabelle:

SORTEN	Import in Säcken						Export in Säcken					
	1901	1900	1899	1898	1897	1896	1901	1900	1899	1898	1897	1896
Guayaquil	43042	30097	26173	23389	16513	11775	947	1744	2482	1503	2105	1687
Trinidad	38419	46497	35823	36220	33406	26021	368	1091	977	2004	1611	1087
Grenada	5391	6015	1841	1382	1585	2065	1129	72	29	95	66	44
Jamaica	1949	2402	2191	857	815	807	375	9	511	123	164	63
Para	8074	4211	2278	2546	2316	2831	—	—	—	—	—	—
Caracas	19961	29834	28333	18367	18617	30163	653	772	1908	1443	2737	1463
Maracaibo	2189	3607	2107	2903	732	694	206	1473	841	1928	187	283
Angostura	—	9	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Surinam	27318	27557	28133	22909	27024	24699	—	31	174	—	1166	83
Dominica	28	27	86	36	4	70	—	—	—	—	—	—
St. Domingo	309	2175	2801	1013	2187	2188	8	15	115	24	868	219
Bahia	60144	40849	28090	28650	18061	26636	100	45	425	195	448	493
Cauca	5398	3222	1402	978	592	5	1216	1634	1135	854	394	795
Savanilla	197	107	30	70	—	—	—	58	20	6	—	202
Cuba	10097	9403	7877	35	—	—	468	765	731	—	—	—
Ceylon	9686	10734	15361	7336	12836	15445	25	920	3111	201	180	88
Java	7552	6188	6381	3064	6473	5645	—	—	658	—	—	—
Afrika	14457	14082	20431	—	—	—	—	—	292	—	—	—
Sanchez	10241	—	—	—	—	—	217	—	—	—	—	—
Verschiedene	2022	676	914	2201	1692	—	—	—	—	—	—	170
Total	266474	237692	210272	151956	142853	149044	5712	8629	13409	8376	9926	6677

SORTEN	Konsum in Säcken						Vorrat am 31. Dezember in Säcken					
	1901	1900	1899	1898	1897	1896	1901	1900	1899	1898	1897	1896
Guayaquil	35733	28101	25640	19216	14355	12144	8363	2001	1749	3698	1028	975
Trinidad	38154	44815	35300	35167	30361	27850	1531	1634	1043	1497	2448	1014
Grenada	4962	4915	1841	1229	1574	1976	357	1057	29	58	—	55
Jamaica	1762	2241	1676	773	670	690	4	192	40	36	75	94
Para	8306	3979	2278	2546	2436	2937	—	232	—	—	—	120
Caracas	20821	28708	26168	17537	21061	23851	441	1954	1600	1343	1956	7137
Maracaibo	2136	2685	531	1114	438	405	50	203	754	19	158	51
Angostura	4	5	20	—	—	—	—	4	—	—	—	—
Surinam	26242	28342	28248	21403	26543	27828	1632	556	1372	1661	155	840
Dominica	28	43	70	36	37	37	—	—	16	—	—	33
St. Domingo	1045	1439	2667	985	1319	2159	—	744	23	4	—	—
Bahia	59251	39477	28635	27472	19294	26698	2498	1705	378	1348	365	2046
Cauca	2830	1248	227	119	183	220	1757	405	65	25	20	5
Savanilla	183	49	57	17	—	184	14	—	—	47	—	—
Cuba	9515	8367	6925	35	—	—	606	492	221	—	—	—
Ceylon	9376	9724	12171	7139	12857	15433	703	418	328	249	253	454
Java	7289	6208	5503	3655	6439	5520	513	250	270	50	641	607
Afrika	14207	15247	18319	—	—	—	905	655	1820	—	—	—
Sanchez	9516	—	—	—	—	—	508	—	—	—	—	—
Verschiedene	2022	676	924	2195	1692	129	—	—	—	10	4	4
Total	253382	226269	197200	140638	139259	148061	19882	12502	9708	10045	7103	13435

Samoa-Cacao-Kulturen.

Von Berlin aus wird der folgende, auszugsweise wiedergegebene Prospekt verschickt, der zur Beteiligung an neuen Cacaokulturen auf Samoa auffordert. Wir wollen weder ab- noch zuraten; mag jeder Interessent es mit sich und seinem Geldbeutel abmachen, ob er sich durch Zeichnung von Anteilen Kenntnisse der Bohnenkultur und Einfluss auf derartige Betriebe zu verschaffen bereit ist.

»Aber was uns das wichtigste zur Zeit erscheint:- die wirtschaftliche Bewegung auf den Inseln macht die grössten Fortschritte, und zwar infolge der begründeten Aussichten auf eine gedeihliche Entwickelung der

Cacao-Kultur,

deren erste Anfänge geradezu überraschende Resultate im Gefolge hatten.

Der Cacaobaum findet auf den Inseln die besten Vorbedingungen für sein Fortkommen. Der Boden ist ein äusserst fruchtbares vulkanisches Verwitterungsprodukt, das Klima, obwohl tropisch, ist doch gleichmässig und durch die Passatwinde gemildert, und der Kultur schädliche Insekten oder Tiere sind nicht vorhanden. Man hatte daher schon vor einer Reihe von Jahren Versuche angestellt, welche zwar infolge der Unruhen keine grössere Ausdehnung annehmen konnten, aber doch insoweit vorbildlich waren, dass die rüstig vorwärtsstrebende Deutsche Handels- und Plantagengesellschaft der Südsee nun auch beschlossen hat, eine halbe Million Mark auf die Anlage einer grossen Cacaoplantage zu verwenden. Viele Kaufleute und Ansiedler haben schon vor Jahren Geld und Arbeit in diese Kultur gesteckt und zum Teil schon reiche Ernten heimgebracht, deren jährliche Nettoerträge sich nachweislich auf 80 bis 100 Prozent des Anlagekapitals beliefen. Die englische und amerikanische, nicht minder aber auch die deutsche Presse haben des öfteren auf die vorzüglichen Aussichten der Cacaokultur auf Samoa hingewiesen, und noch ganz kürzlich brachte die Deutsche Kolonialzeitung in Nr. 40 detaillierte Angaben über die glänzende Rentabilität der samoanischen Cacaopflanzungen. Alle Sachverständigen und Kenner des Landes sind sich darüber einig, dass die Cacaokultur auf Samoa einen bedeutenden Aufschwung nehmen wird. Die Gründe dafür sind sehr einfach.

Wenn man die Rentabilität einer Pflanzung berechnen will, so sind die Höhe des Ertrages, der Preis der Produkte und die Kosten der Produktion vor allem in Betracht zu ziehen.

Es ist nun ganz zweifellos, dass der besondere Anforderungen an den Boden stellende Cacaobaum auf Samoa schon in den ersten Jahren, im vierten Jahre sogar schon reichlich trägt. Die Vollernten sind ohne jeden Zweifel erheblich grösser als in den besten Cacaoländern der Welt. Während man von volltragenden Bäumen in anderen Ländern etwa 3—5 Pfund reine Bohnen auf den Baum als Durchschnitt rechnet, hat man auf Samoa einen Ertrag von 5—7 Pfund pro Baum erzielt. Einzelne Bäume in besonders günstiger Lage, welche 200 bis 260 Cacaoschoten tragen (die Schote enthält durchschnittlich 30 Bohnen à 1 Gramm), bringen geradezu phänomenale Erträge hervor, aber man würde natürlich einen grossen Fehler begehen, wenn man diesen Ertrag verallgemeinern würde. Denn auf sehr gute Ernten folgen mittelmässige, manche Bäume tragen infolge ihres weniger günstigen Standortes an und für sich geringer, so dass es nur vorsichtig ist, nicht mehr als einen regelmässigen Ertrag von 5 Pfund pro Baum einzusetzen. Auf einen Acre (40,46 Ar) rechnet man 200 Bäume (bei einer Pflanzweite von 15 Fuss), welche also nach vier Jahren einen Ertrag von 10 Zentnern ergeben, der mit zunehmendem Alter der Bäume noch steigen würde.

Der Cacao fluktuiert natürlich im Preis, aber für die wirklich guten, nicht allzu häufigen Sorten kann man einen gewissen Preis als ziemlich stabil annehmen. Dabei ist der Verbrauch an Cacao in einer allmählichen Zunahme begriffen, wie aus folgender Tabelle hervorgeht.

	Importe (in Tonnen)		
	1896	1898	1900
Grossbritannien .	18 807	22 755	27 242
Hamburg . . .	15 860	18 225	26 750
Frankreich . . .	28 886	34 925	32 268
New-York . . .	9 315	9 497	14 605
	71 868	85 462	100 865

Der Verbrauch in Deutschland ist in den Jahren von 1870 bis 1900 von 0,05 Kilo auf 0,28 Kilo pro Kopf gestiegen.

Die Cacaobohnen von Samoa, welche sich durch eine feine chocoladenbraune Farbe und ebensolchen Bruch auszeichnen und vortrefflich im Geschmack sind, sind sowohl in London wie in Hamburg gleich hoch berechnet worden, und zwar mit 85—95 Mk. den Zentner. Es wird in den Gutachten der verschiedenen Firmen immer wieder versichert, dass die gut präparierten Bohnen von ausgezeichneter Qualität seien und bei gleich bleibender Güte sich stets schlank in gleicher Preislage verkaufen würden. Nehmen wir aber, um ganz sicher zu gehen, einen Durchschnittspreis von 80 Mk. pro Zentner an, so würde ein Acre (bei einem Durch-

schnittsertrag von 5 Pfund pro Baum und 200 Bäumen) für 800 Mk. Cacaobohnen hervorbringen.

Die Kosten für das Abschneiden der Früchte, Trocknen, Verfrachtung u. s. w. betragen etwa ein Drittel, so dass ein Ertrag von etwa 535 Mk. pro Acre einzustellen ist. Dieser Betrag wäre schon mit dem vollendeten vierten Jahre zu erreichen und wird erfahrungsgemäss später noch bedeutend steigen, bis der Baum mit dem zehnten Jahre auf die Höhe seiner Tragfähigkeit gekommen ist. Die Ausgabe für das Klären des Bodens und die Pflanzarbeiten, die Oberaufsicht u. s. w. vom ersten bis zum Ende des vierten Jahres werden nach den besten Quellen auf 350 Mk. pro Acre angegeben, so dass schon im vierten Jahre unter der Voraussetzung einer genügend hohen Anpflanzung der finanzielle Stand des Unternehmens ein vortrefflicher genannt werden und, selbst die ersten drei Anfangsjahre miteingeschlossen und unter Zugrundelegung eines sehr vorsichtigen Rechnungsansatzes, auf eine

jährliche Verzinsung von mindestens

12 Prozent

gerechnet werden kann.

Wir glauben mit gutem Gewissen und im Einverständnis mit allen Kennern des Landes sagen zu dürfen, es unterliegt keinem Zweifel, dass die Cacaokultur auf Samoa, schnell steigend mit dem Umfange der Anlage, sehr rentabel ist. Das einzig grosse Bedenken gegen die schnelle Ausdehnung der Cacaokultur auf Samoa lag in der Arbeiterfrage. Der Samoaner, an und für sich ein ganz guter Arbeiter, ist an eine regelmässige Arbeit nicht gewöhnt, so dass der Wunsch laut geworden ist, auswärtige Arbeiter zu importieren. Das Gouvernement wird diesem Wunsch der Pflanzer, nach Erledigung einiger Formalien, gerne Folge leisten und sogar selbst hilfreiche Hand zur Ueberwindung der ersten Schwierigkeiten darbieten. Die in der Südsee arbeitenden Gesellschaften liefern seit Jahren steigende Dividenden, sodass auch neuerdings auf Samoa zwei englische Plantagengesellschaften mit bedeutenden Kapitalien, die »Samoa Estates Ltd.« und die »Upolu Cacao Company«, entstanden sind. Es dürfte dies wohl der beste Beweis für die koloniale Zukunft des Landes sein.«

Wir, die Redaktion des Gordian, wiederholen, wir enthalten uns aller Kritik dieses Prospektes, wir überlassen es den Lesern, ihn mit kritischen Augen zu lesen.

Geschützte Warenzeichen.

Wir geben heute wiederum eine Uebersicht der aus unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit uns selbige bekannt geworden sind.

Wortzeichen.

Nr. 51732. St. 1843. Klasse 26d.

Staengel & Ziller.

2.10. 1901. Staengel & Ziller, Untertürkheim a. N. b. Stuttgart. 25.11. 1901. G.: Cacao-, Chocolade- und Bonbons-Fabrik. W.: Cacao-, Chocolade, Zuckerwaren, sowie Back- und Konditorwaren, einschliesslich Hefe und Backpulver.

Nr. 51734. L. 3893. Klasse 26d.

Li-Li.

19.9. 1901. A. H. Langnese Ww. & Co., Hamburg. 25.11. 1901. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Biskuits, Kakes, sowie Backwaren aller Art, Cacao, Chocoladen und Zuckerwaren, Paniermehl, Biskuitmehl (Kindermehl), Mühlenfabrikate, als da sind: Mehl aus Getreide, Mais, Reis und Hülsenfrüchten, auch gebrannt oder geröstet, geschrotene, geschälte, gespaltene, gestampfte Körner von Getreide, Mais und Hülsenfrüchten, Graupen, Gries, Grütze aus Getreide, auch Gries aus Reis.

Nr. 51736. W. 3834. Klasse 26d.

St Rubertus.

16.10. 1901. Wedeking, Rohlapp & Co., Ratibor. 26.11. 1901. G.: Anfertigung und Vertrieb von Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren und Honigkuchen. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Honigkuchen.

Nr. 51267. H. 6744. Klasse 26d.

Wettin.

11.5. 1901. Hartwig & Vogel, Dresden. 23.10. 1901. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Konfitüren, z. B. Biskuits, Waffeln, Makronen, kandierte und eingemachte Früchte, Zuckerwaren, Back- und Konditorwaren aller Art.

Nr. 51288. K. 6334. Klasse 26d.

Hausen.

8.7. 1901. Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Compagnie Aktien-Gesellschaft, Cassel. 24.10. 1901. G.: Cacao-, Chocolade- und Hafercacao-Fabrik. W.: Chocolade, Cacao und Mischungsfabrikate daraus, Zuckerwaren und Backwerk

Nr. 51443. K. 5999. Klasse 26d.

Morgenstern.

18.3. 1901. Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oestr. Hof-Chocoladen-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh. 5.11. 1901. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik.

W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich: Parfüms, Seife, Karten. — Beschr.

Nr. 51349. K. 5998. Klasse 26d.
Abendstern.
18.3.1901. Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oestr. Hof-Chocoladen-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh. 28.10.1901. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik W.: Cacao und Cacaoprodukte.

Nr. 51618. W. 3750. Klasse 26d.
Wiese.
19.8. 1901. Aug. Wiese & Sons, Cöln a. Rh. 16.11. 1901. G.: Chocolade-, Cacao- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao und Zuckerwaren.

Nr. 51619. U. 461. Klasse 26d.
Goldelschen.
8.7. 1901. Alb. Ullrich & Co., Magdeburg. 16.11. 1901. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikate.

Nr. 51589. K. 6323. Klasse 26d.
Stollwerck's Residenz-Chocolade.
6.7. 1901. Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oestr. Hof-Chocoladen-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh. 14.11. 1901 G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte.

Nr. 51677. H. 6929. Klasse 26d.
Professor Backhaus-Biskuit.
8.8. 1901. Joh. Gottl. Hauswaldt, Magdeburg-Neustadt. 21.11. 1901. G.: Fabrikation und Vertrieb von Biskuits. W: Biskuits.

Nr. 51578. H. 6928. Klasse 26d.
Professor Backhaus-Kakes.
8.8. 1901. Joh. Gottl. Hauswaldt, Magdeburg-Neustadt. 21.11. 1901. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakes. W.: Kakes.

Nr. 51312. K. 6325. Klasse 26c.
Kneipp plébános.

Nr. 51313. K. 6326. Klasse 26c.
Kneipp Sebestyén plébános.

Nr. 51314. K. 6328. Klasse 26c.
Proboszcz Kneipp.

Nr. 51315. K. 6329. Klasse 26c.
Proboszcz Sebastjan Kneipp.

Nr. 51316. K. 6331. Klasse 26c.
Farár Kneipp.

Nr. 51317. K. 6332. Klasse 26c.
Farár Sebastián Kneipp.
8.7. 1901. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H., München. 25.10. 1901. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Kaffee, Kaffee-Surrogate, Getreide- und Malzkaffee, Cacao und Chocolade.

Nr. 51517. W. 3698. Klasse 26d.
Wolffs-Gährungs-Pepton
Pasteusse-Ferment.
11.7. 1901. Wilhelm Wolff, Krefeld, Westwall 43. 9. 11. 1901. G.: Zwieback- und Biskuitfabrik. W.: Backhilfsmittel. — Beschr.

Nr. 51519. K. 5743. Klasse 26d.
Kaiser's Chocoladefabrik.
1.12. 1900. Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Viersen (Rheinland).

Nr. 51489. K. 6459. Klasse 26d.
Ulrich von Hutten.
9.9. 1901. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek bei Hamburg. 7.11. 1901. G.: Cacao- und Chocoladenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Thee, Kaffee, Kakes, Mehl aller Art, Wein, Bier, Likör, Limonaden, Mineralwasser und Essenzen.

Nr. 51711. R. 4050. Klasse 26d.
Knötol
16.9. 1901. Johannes Paul Richter, Hagen i. W. 23.11. 1901. G.: Drogerie. W.: Hustenbonbons.

Nr. 51399. S. 3722. Klasse 26d.
H. Siemens' Raucher-Bonbons.
28.8. 1901. H. Siemens & Co., Grünau b. Berlin. 31.10. 1901. G.: Bonbonsfabrik. W: Bonbons.

Nr. 52051. P. 2833. Klasse 26 d.
Energin.
17. 8. 1901. C. Pecher, Detmold. 14. 12. 1901. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln. W.: Biskuits, Kakes, Waffeln, Back- und Konditoreiwaren aller Art, Nudeln, Zuckerwaren, Kaffee, Thee, Bier, Selterwasser, Limonaden, Oele aller Art, Fette aller Art, Butter, Margarine, Fleischwaren, Fleischpräparate, Geléepulver, Backpulver, Puddingpulver, Vanillin, Hefe, Salze, Seife, Wichse, Zündhölzer, natürliche und künstliche Versüssungsstoffe.

Nr. 52052. K. 6368. Klasse 26 d.
Kühn.
17. 7. 1901. Max Kühn, Breslau, Albrechtsstrasse 19. 14. 12. 1901. G.: Bäckerei. W.: Backwaren. — Beschr.

Nr. 52053. B. 7878. Klasse 26 d.
Fritz Reuter.
26. 10. 1901. A. Bär, Berlin, Müllerstrasse 178. 14. 12. 1901. G.: Herstellung und Verkauf von Konditor- und feinen Backwaren. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren (Konfitüren), feine Backwaren (Biskuits, Kakes, Waffeln).

Nr. 52 073. K. 6357. Klasse 26 d.

»Hausen & Cie.«

13. 7. 1901. Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Compagnie Aktien-Gesellschaft, Kassel. 16. 12. 1901. G.: Cacao-, Chocolade- und Hafercacao-Fabrik. W.: Flocken, Grütze, Mehle, Malz, geröstete Körner aus Erbsen, Linsen, Bohnen, Buchweizen, Gerste, Hafer, Mais Roggen, Weizen. Tapioca, Sago, Kartoffeln, Bananen. Chocolade, Cacao und Mischungsfabrikate daraus, Zuckerwaren, Backwerk, Kindernährmittel, Suppen aller Art, Erbswurst, Dörrgemüse, Teig- und Eierteigwaren, Maccaroni, Hafercacao.

Nr. 52018. S. 3746. Klasse 26 d.

Salomon.

21. 9. 1901. Hermann Salomon, Magdeburg, Kaiserstrasse 84 a. 13. 12. 1901. G.: Herstellung und Vertrieb von Baumkuchen, Konditor- und Backwaren. W.: Baumkuchen, Konditor- und Backwaren. — Beschr.

Nr. 52 019. A. 2911. Klasse 26 d.

Reformatoren.

Nr. 52 020. A. 2913. Klasse 26 d.

Kant.

Nr. 52 021. A. 2914. Klasse 26 d.

Martin Luther.

21. 10. 1901. Aktien-Gesellschaft für automatischen Verkauf, Hamburg, mit Zweigniederlassung, Wittenberg Bez. Halle. 13. 12. 1901. G.: Back-, Teig- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren, Backwaren, Teigwaren, Konfitüren. — Je eine Beschr.

Nr. 51518. P. 2868. Klasse 26 d.

Apericin.

10.9. 1901. Max Pötter, Aktien-Gesellschaft, Berlin, Schönhauser Allee 33/34. 9.11. 1901. G.: Chocoladen- und Konfitürenfabrik. W.: Eine medizinische Chocolade.

Nr. 51823. G. 3693. Klasse 26 d.

Rival.

19.8. 1901. P. W. Gaedke, Hamburg, Alsterkrüger Chaussee 56. 29.11.1901. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Kakes und Biskuits, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate. — Beschr.

Nr. 52 126. Sch. 4738. Klasse 26 d.

Sanutron.

23. 10. 1901. Schwarz & Grosse, Leipzig. 20. 12. 1901. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao- und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren. — Beschr.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 8. Februar 1902.

Unterm 8. Februar berichtet man uns aus London, dass am 11. Februar folgende Quantitäten Cacao zur Auktion gebracht werden:

1909	Blln.	Trinidad
927	»	Ceylon
32	»	Dominica
20	»	Jamaica
150	»	Haiti
1	»	Grenada
27	»	Bahia
2100	»	andere Sorten,

und ferner am selben Tage

600 Blln. Cacaoschalen (Cadbury).

In der letzten Dienstags-Auktion waren nur 3890 Blln., bestehend aus 3067 Blln. Kolonienware und 823 Blln. anderen Sorten, zum Verkauf angeboten. Es herrschte während des Verlaufs der Auktion ein sehr ruhiger Ton und wurden denn auch nur 1173 Blln. zu allgemein niedrigeren Preisen abgestossen. Trinidad war flau und unverändert. Grenada sank wiederum um 1 Mk. Dominica und andere westindische waren ebenfalls 1 Mk. niedriger. Fremde Sorten wurden meist zurückgezogen. Ceylon war volle 2 Mk. niedriger. Es wurden verkauft:

120 Blln.	Trinidad	(Angebot 653 Blln.)	zu 69—71 Mk.
190 »	Grenada	(» 716 »)	» 54—59 »
105 »	Dominica	(» 147 »)	» 52—59 »
29 »	Jamaica	(» 151 »)	» 53—59 »
210 »	Colombia	(» 238 »)	» 66 »
135 »	Guayaquil	(» 351 »)	» 62—63 »
327 »	Ceylon	(» 393 »)	» 45—64 »
58 »	Puerto Cabello	wurden zurückgezogen.	
7 »	St. Vincent		
42 »	Bahia		
41 »	Haiti		
22 »	Esmeralda		
88 »	Venezuela		

Im Privatmarkte fanden nur kleinere Geschäfte statt und zwar:

60 Blln.	Grenada	zu 60	Mk.
100 »	Afrika	» 61	»
600 »	Ceylon	» 60—75	»
600 »	Guayaquil	» 63—64	»

Die Londoner Landungen der letzten Woche zeigten im Verhältnis ein Mehr von 3161 Blln. und die Abladungen ein solches von 1050 Blln., während der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um 865 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 7067 Blln. zeigt.

Die Londoner Cacaostatistik stellt sich in der mit dem 1. Februar endenden Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1450	1434	61	12714
Grenada	2443	404	278	10745
And. West-Ind.	459	235	37	3574
Ceylon u. Java	1176	419	253	18630
Guayaquil	2607	1517	1772	25480
Brasil. u. Bahia	42	116	—	4411
Afrika	40	92	—	4718
AndereAusländ.	154	351	537	5045
Zusammen	8371	4568	2938	85317
gegen dieselbe Woche 1901	5210	5546	910	92384

Guayaquil-Cacao. Die Anfuhren in der zweiten Hälfte des Januar waren

	9 500 Ztr.	in	1902
gegen	21 500 »	»	1901
»	12 360 »	»	1900
»	9 300 »	»	1899

Die Totalanfuhren während des ganzen Monats Januar waren

	17 000 Ztr.	in	1902
gegen	42 500 ›	›	1901
›	25 100 ›	›	1900
›	19 300 ›	›	1899

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat Januar in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	442	820	2694
Trinidad	5462	6270	8071
Côte-Ferme	4926	5120	15337
Bahia	—	650	2895
Haiti	4210	3870	4100
Guayaquil	6105	8940	24542
Martinique	807	718	1132
Andere Sorten	10215	8450	9119
Zusammen	32167	34838	67890
gegen 1901	32998	30715	87894

Die Total-Landungen in Le Hâvre von Januar bis Dezember betrugen

	362 915 Blln.	in	1901
gegen	370 908 ›	›	1900

Die Lieferungen dagegen waren in derselben Zeit

	377 995 Blln.	in	1901
gegen	385 890 ‹	›	1900

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 5 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	21669	18241	10286	14391	2981	3295	45663	44979	35755
Auslandsware	15889	8067	11832	5301	4794	1521	39654	47405	38855
	37558	26308	22118	19692	7775	4816	85317	92384	74610

Cacaoschalen. In die letzte Auktion kamen 1720 Blln. gleich 64 tons Cadburys, die wie folgt verkauft wurden:

A	zu 108—115 Mk.	pro	ton
B	› 103—118	›	›
C	› 133	›	›
D	› 240—243	›	›

Cacaobutter. In die Februar-Auktion kamen in London 900 Kisten gleich 90 tons Cadburys Cacaobutter, die zu folgenden Durchschnittspreisen an den Mann gebracht worden sind:

12⅜	pence	im	Februar 1902
12⅝	›	›	Januar 1902
12⅝	›	›	Dezember 1901
12⅜	›	›	November 1901
14	›	›	Oktober 1901
16¾	›	›	September 1901.

Cacaopulver. Von 142 Pack holländischen Cacaos wurden in der Auktion am 8. Februar in London 12 Pack zu 8¼—8½ pence verkauft.

London, den 15. Februar 1902.

Aus London berichtet man uns unterm 15. Februar, dass folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

6229	Blln.	Grenada
347	›	Ceylon
32	›	Columbia
102	›	Jamaica
409	›	Trinidad
25	›	Costa Rica
5050	›	andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion kam das grosse Angebot von 6848 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 6008 Blln. Kolonienware (3579 Blln. Trinidad) und 840 Blln. andere Sorten. Die Nachfrage war sehr gut; 3045 Blln. wurden zu regelmässigen Preisen verkauft. Trinidad war 1 bis 2 Mk. niedriger; Grenada und andere West-Indische zeigten wenig Veränderung; Guayaquil erzielte feste Preise, ebenso Ceylon-Cacao. Es wurden verkauft:

1265	Blln.	Trinidad	(Angeb. 3579 Blln.)	zu 57—74 Mk.
24	›	Grenada	(› 118 ›)	› 53—58 ›
341	›	Dominica	(› 481 ›)	› 52—58 ›
20	›	Jamaica	(› 148 ›)	› 51—53 ›
12	›	St. Vincent	(› 23 ›)	› 57 ›
617	›	Guayaquil	(› 663 ›)	› 62—64 ›
716	›	Ceylon	(› 1608 ›)	› 40—64 ›
41	›	Demerara		› 66 ›
10	›	Tobago		› 63 ›
150	›	Haiti	} wurden zurückgezogen.	
27	›	Bahia		

Im Privatmarkte ging es ziemlich flau zu. Es fanden nur 700 Blln. Ceylon-Cacao zu 61—75 Mk. Käufer.

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 590 Blln., die Anlieferungen waren sehr gross, ungefähr so als im vorigen Jahre, und der Lagerbestand, der sich um 2360 Blln. in dieser Woche vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 6500 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 8. Februar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1120	680	193	12961
Grenada	1129	667	193	11014
Andere West-Ind.	355	76	49	3804
Ceylon u. Java	2462	592	416	20084
Guayaquil	377	585	457	24815
Brasilien u. Bahia	48	409	—	4050
Afrika	—	125	—	4593
Andere Ausländ.	1457	2	144	6356
Zusammen	6948	3136	1452	87677
gegen dieselbe Woche 1901	7017	2282	2896	94223

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

	28 001 Blln.	in	1902
gegen	21 146 ›	›	1901
›	15 907 ›	›	1900
›	18 834 ›	›	1899
›	27 175 ›	›	1898

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 6 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	26735	23348	12301	16314	3832	4465	47868	46993	36641
Auslandsware	17771	9977	12953	5660	5395	3247	39814	47230	38[illegible]
	44506	33325	25254	21974	9227	7712	87677	94223	74953

Man berichtet uns aus Paris unterm 3. Februar wie folgt:

Die Cacaoeinkünfte in Guayaquil im Januar sind gewesen:

17 000 Zentner	11 000 Zentner	Arriba
	3 500 ›	Balao
	2 500 ›	Machala

gegen 41 500 Zentner im Januar 1901.

Die Weihnachtsernten sind jetzt beendigt und die nächste Ernte wird erst gegen Ende März beginnen; wir werden daher in zwei Monaten mit nur sehr kleinen Einkünften zu rechnen haben, welcher Umstand notwendigerweise mehr Spannung in die Kurse bringen wird, die bereits etwas in die Höhe gegangen sind.

Wir notieren gegenwärtig:

Arriba s/ 19,50 bis s/ 20,50		
Balao s/ 18,50 » s/ 19,50	} Kurs 192—198 Frcs.	
Machala s/ 18,— » s/ 18,50		

Die Nachfrage ist lebhafter geworden; man verlangt von verschiedenen Seiten Offerten für Superior-Arriba aus nächster Ernte, aber die Verkäufer verhalten sich in Anbetracht der Ungewissheit, in der man sich noch über die Aussichten dieser Ernte befindet, sehr zurückhaltend.

Port of Spain, den 30. Januar 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 30. Januar folgendes:

Das Wetter der letzten 14 Tage war ein sehr günstiges für die jungen Früchte, die sich im Moment an den Bäumen zeigen; es handelt sich hier um die St. Jean-Ernte, deren Einkünfte allem Anscheine nach mit denen der gegenwärtigen Ernte zusammenfallen werden. Die Einkünfte vom Felde sind nach wie vor beträchtlich und als Folge des schönen der Entwickelung der Bohnen so günstigen Wetters der letzten Tage auch von guter Qualität.

Im übrigen bleibt der Markt fest aber unverändert, und zwar trotz der Kabelberichte über eine Baisse von 1 sh in den letzten Londoner Auktionen.

Wir notieren noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,—
Guter roter (El Salvador)	» 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 14466 Sack nach Europa und 2962 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3725 Sack nach Europa und 5214 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	23 963	Sack	(= 3 630 690 engl. lbs.)
1901	11 724	»	(= 1 993 080 » »)
1900	13 772	»	(= 2 340 390 » »)
1899	17 552	»	(= 2 983 840 » »)
1898	18 249	»	

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	7 282	Sack n. d. Verein. Staaten v. Nord-Am.
1901	5 214	» » »
1900	3 140	» » »
1899	7 342	» » »
1898	4 908	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 20. Februar 1902.

Die nächsten Auktionen finden am 4. März statt. Auf diesen muss der Bedarf auf fünf Wochen gedeckt werden, da die April-Auktionen erst am 8. abgehalten werden können, weil der erste Dienstag des April der dritte Festtag ist, an dem nie Auktionen abgehalten werden.

In London kommen wieder 90 000 Kilo Cadburybutter vor und für Amsterdam sind 80 000 Kilo Van Houtens Butter und 27 000 Kilo Nebenmarken angemeldet. Die Nebenmarken bestehen aus 13 000 Kilo Dejong, 4000 Kilo Helm, 5000 Mignon, 5000 Kilo Auslandsbutter ohne Marke. Damit ist das Quantum des ersten Vierteljahres bekannt, das sich fast nicht von den Vorjahren unterscheidet.

Es brachte London:

	1899	1900	1901	1902
Januar	60 000	65 000	75 000	70 000
Februar	75 000	110 000	120 000	90 000
März	75 000	100 000	60 000	90 000
	210 000	275 000	255 000	250 000

Es brachte Van Houten:

	1899	1900	1901	1902
Januar	75 000	80 000	60 000	85 000
Februar	85 000	70 000	75 000	85 000
März	80 000	70 000	115 000	80 000
	240 000	220 000	250 000	250 000

Es kamen in Amsterdam von Nebenmarken vor:

	1899	1900	1901	1902
Januar	21 000	25 000	30 000	34 500
Februar	7 500	21 000	26 000	15 000
März	9 000	19 000	23 000	27 000
	37 500	65 000	79 000	76 500

Zusammengerechnet kamen zur Auktion in London und Amsterdam danach im ersten Vierteljahr:

1899	487 500	Kilo
1900	560 000	»
1901	584 000	»
1902	576 500	»

Die heutigen Preise, die hin und wieder unter die in den letzten Auktionen geschaffene Basis zurückgegangen sind, sind niedriger als sie seit 1899 gewesen sind. Das Angebot war in den letzten Wochen grösser als die Anfrage und der Bedarf. Allem Anscheine nach werden die Märzpreise nicht höher sein als die augenblicklichen.

Vanille aus dem Gouvernementsgarten in Dar-es-Salâm.

Bekanntlich ist der Gouvernementsgarten in Dar-es-Salâm, was die Bodenverhältnisse betrifft, recht ungünstig gelegen. Trotzdem wurden Versuche mit Vanillekultur daselbst gemacht, die eine gute Mittelsorte ergaben, leider wurde aber die Präparation durchaus mangelhaft ausgeführt. Die uns zugesandten Proben wurden wie folgt begutachtet.

Gutachten von Theodor Hildebrand & Sohn.

Wir empfingen das Muster von Vanille und teilen Ihnen mit, dass diese so trocken war, wie wir sie nicht gewöhnt sind zu verarbeiten, und ist es uns daher leider auch nicht möglich, Ihnen gewünschte Auskunft zu geben. Die Bildung der Schoten ist ja sehr schön und müsste die Ware, danach zu urteilen, sehr gut von Qualität sein, leider sind die Schoten aber so trocken, dass man das Parfüm nicht genau beurteilen kann.

Gutachten von Reese & Wichmann, Hamburg.

In höflicher Beantwortung Ihrer gefälligen Zuschrift vom 19. d. Mts. beehren wir uns Ihnen mitzuteilen, dass die uns übersandte Probe Vanille aus Dar-es-Salâm, Deutsch-Ostafrika, eine richtige Beurteilung des von der betreffenden Plantage allenfalls zu erwartenden Produktes kaum zulässt, da die Präparation derselben eine normale nicht gewesen zu sein

scheint, wie das auch durch die uns mitgeteilte Bemerkung des Referenten für Landeskultur, Herrn Regierungsrat Dr. Stuhlmann, bestätigt wird.

Die Probe selbst repräsentiert ein sehr minderwertiges Produkt, indem sie aus kleinen, verkümmerten, bei der Präparation aufgesprungenen Schoten besteht, deren Aroma ein der Tahiti-Vanille ähnliches, dem Geruche der Tonkabohnen gleichendes ist, und daher mit der edleren mexikanischen und Bourbonware überhaupt nicht verglichen werden kann. Da Tahiti-Vanille in gleicher Länge in gesunder, normaler Ware heute bei einzelnen Dosen mit etwa 14 Mk. angeboten wird, dürfte der Wert der bemusterten Ware im Engroshandel 7—8 Mk. pro Kilo kaum übersteigen.

Was dann die allgemeinen in Frage kommenden Verhältnisse betrifft, so erlauben wir uns zu bemerken, dass wir aus dem Umstande, dass diese nicht normal präparierte Ware einen Ansatz feiner Diamantkristalle zeigt, schliessen, dass die betreffende Plantage eine haltbare, relativ feine Ware zu liefern im stande sein wird, d. h. dass, abgesehen von dem preisbestimmenden Aroma, die Rohware genügend Gehalt besitzt, um bei richtiger Präparation eine marktfähige Ware zu liefern.

Ob das dem Muster eigentümliche Tonkabohnen-Aroma der Pflanze eigentümlich oder eine Folge unrichtiger Behandlung ist, vermögen wir nicht zu beurteilen, fürchten allerdings das erstere, und wäre es für das Gedeihen der Pflanzung sehr bedauerlich, wenn man etwa für die Kultur minderwertige Tahiti-Stecklinge verwandt haben sollte, anstatt der wertvollen Bourbon- oder Mexikoware.

Bei dem Umstande, dass die uns seiner Zeit spezieller bekannt gewordenen ersten Ernten der Kitopeni-Plantage einen Charakter hatten, den wir der feinen Mexikoware sich annähernd, über der Bourbonware stehend bezeichneten, dürfen wir als Faktum aussprechen, dass die Verhältnisse in Ostafrika die Kultur feiner, sehr gehalt- und aromareicher Vanille gestatten, d. h. dass die im Boden und in den Witterungs- und Temperaturverhältnissen beruhenden Bedingungen dafür vorhanden sind.

Wie weit solche aber durch periodische Abweichungen von den normalen Witterungsverhältnissen ungünstig beeinflusst werden können, entzieht sich unserer Beurteilung. Bekannt ist uns nur, dass die späteren Ernten der Kitopeni- und anderen ostafrikanischen Plantagen ein weit unter dem Qualitätsniveau der ersten Ernten stehendes Produkt geliefert haben.

Gutachten von Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.

Die uns gesandte Vanille erhielt ich in Papierumhüllung und war dieselbe bei Ankunft daher ziemlich trocken anzufühlen. Dieselbe gab beim Reiben mit den Fingern nichts Fettiges und auch keine färbenden Substanzen ab. Beim Liegen bilden sich auf der Oberfläche kleine glänzende Kristalle von Vanillin.

Es wurden folgende analysische Daten erhalten:

Asche (Mineralbestandteile)	3,84 %	
Feuchtigkeit	13,68 »	
Aetherextrakt	12,66 »	12,08 %
Daraus erhalten:		
Rohvanillin	2,67 »	2,60 »
Unkristallisiertes Vanillin .	2,06 »	2,01 »

Ganz chemisch rein ist auch dieses Vanillin noch nicht und konnte ein konstanter Schmelzpunkt, der dem des reinen Vanillin (81 ° C) nahe kam, noch nicht erreicht werden. Zur vollständigen Reinigung reicht das bis jetzt erhaltene Rohvanillin nicht mehr aus, da die Quantität zu gering ist.

Die Qualität der Vanille kommt einer guten Mittelsorte gleich, und wurde dieselbe durch Verreiben mit Kristallzucker im Verhältnis 1 : 5 und Vergleichen mit einer auf gleiche Weise hergestellten Mischung aus Réunion-Vanille festgestellt.

Um zu konstatieren, ob das gefundene Vanillin nicht etwa auch Heliotropin enthält, sowie um obige Zahlen nochmals nachzuprüfen, möchte ich mir nochmals eine Probe von etwa 100 Gramm erbitten, dieselbe müsste in Staniol verpackt und in einem wohlverschlossenen Glase hierher geschickt werden.

(Tropenpflanzer.)



Allerlei.

Der verklagte Gordian. Als der Gordian vor sieben Jahren zum ersten Male erschien, erhielt der Drucker von dem Herausgeber den Auftrag, von jeder erscheinenden Nummer bis auf Widerruf ein Exemplar an die hamburgische Polizeibehörde einzuliefern, weil wir der Ansicht waren, wir wären dazu verpflichtet. Im letzten Sommer war dies anscheinend einmal nicht oder nicht pünktlich geschehen, denn es trat eines Tages ein Polizeibeamter in unser Bureau und meldete, dass eine Nummer nicht eingetroffen sei. Der zur Einlieferung verpflichtete Drucker erhielt zunächst Schelte, dann aber nahmen wir das Gesetzbuch zur Hand und fanden darin unter § 9 folgendes:

„Von jeder Nummer (Heft, Stück) einer periodischen Druckschrift muss der Verleger, sobald die Austeilung oder Versendung beginnt, ein Exemplar gegen eine ihm sofort zu erteilende Bescheinigung an die Polizeibehörde des Ausgabeortes unentgeltlich abliefern.

Diese Vorschrift findet keine Anwendung auf Druckschriften, welche ausschliesslich Zwecken der Wissenschaft, der Kunst, des Gewerbes oder der Industrie dienen."

Diesen zweiten Absatz glaubten wir uns dienen lassen zu müssen, denn der Gordian ist eine periodische Druckschrift, welche ausschliesslich Zwecken der Industrie dient. Wir erklärten also der Polizeibehörde, dass wir in Zukunft überhaupt keine Gordianexemplare mehr einliefern würden. Sie war damit nicht einverstanden, sondern betrat den Weg der Klage. Sie behauptete dann, wenn in eine solche, der Industrie dienenden Zeitschrift, Anzeigen aufgenommen würden, unterstehe sie der polizeilichen Kontrolle. Wir bestritten diese Auffassung und da wir weder Heiratsanzeigen, noch Lotterieanzeigen, noch Masseusenangebote im Gordian aufnehmen, blieben wir bei unserer Weigerung, der Polizei noch weiter umsonst Nummern einzuliefern. Die Polizei klagte, führte die Klage durch drei Instanzen, wurde in allen dreien abgewiesen und zur Zahlung aller Kosten auch der

Kosten unseres eigenen Rechtsanwaltes verurteilt. Sobald wir das ausgefertigte Urteil in Händen haben, sprechen wir noch einmal davon, falls es interessant genug dafür ist.

London: Ausser den an anderer Stelle für den 1. März zur Auktion angemeldeten 90 Tons Cadburys Cacaobutter kommen auch noch 62 Tons Cacaoschalen zum Verkauf.

Wir empfingen den folgenden Brief:

„Gestatten Sie mir, heute von einer Beobachtung zu berichten, die ich im Lauf der Jahre an verschiedenen Sorten Zucker, bei der Herstellung von Chocolade gemacht habe. In Oesterreich verarbeitet man grösstenteils Pilé-Zucker, d. h. Zucker in Stücken. In der Schweiz wurde in früheren Jahren meist Pariser Zucker, und nach der französischen Zolltreiberei (im Anfang der neunziger Jahre) meist böhmischer oder süddeutscher Zucker verarbeitet, aber ebenfalls Brockenzucker. Unter den damals eingeführten Proben bekamen wir aber auch zehn Säcke von dem Kristallzucker, wie er hier in Deutschland meist verarbeitet wird. Zum Mahlen des Zuckers hatten wir eine Exzelsior-Mühle von Grupp, und auf dieser Mühle wurde auch der deutsche Kristallzucker gemahlen, aber es musste von weiterer Verarbeitung dieses Zuckers abgesehen werden, weil er zuviel Butter brauchte[1]). Da aber die Schweizer damals noch sehr wenig Cacaopulver pressten und noch grösstenteils Chocolade-Pulver in den Handel brachten, auch alle viel Kouvertüren und fette Speise-Chocoladen herstellten, war die Butter sehr teuer und musste grösstenteils vom Auslande gekauft werden Als ich nach Deutschland kam, musste ich natürlich auch mit Kristallzucker arbeiten, und hier machte ich genau wieder dieselbe Erfahrung, trotzdem bei uns doch der Zucker von verschiedenen Fabriken verarbeitet wird. Die Sache ist nämlich diese: der Kristallzucker ist sehr scharf und trocken. Durch das Mahlen des Zuckers entzieht sich auch die letzte darin enthaltene Feuchtigkeit. Nimmt man nun solchen Zucker im Melangeur zur Kakao-Masse, so saugt er sich an dem in der Masse enthaltenen Fett ganz voll, und es möchte bei den billigen Sorten fast immer noch Butter zugesetzt werden, sobald weniger als 32 Prozent Kakao-Masse verarbeitet wird. Aber auch diese Chocolade ist dann noch nicht von der zähen Geschmeidigkeit, sondern beim Abformen meist noch kurz, und beim Essen trocken. Dagegen ist Chocolade aus Pilézucker gearbeitet viel weicher und geschmeidiger. Dieses ist ein Punkt, dem vielleicht mancher andere widerspricht. Sie selbst werden mir vielleicht widersprechen, aber ich möchte Sie bitten, sich einmal persönlich zu überzeugen. Ich will noch hinzufügen, dass ich dem Staubzucker im Melangeur Wasser zugegossen habe, um das Aufsaugen der Butter zu verhindern. Dieses Mittel bewährt sich sehr gut (man kann auf 100 Pfund ganz gut ½ Liter und mehr zuschütten ohne jeden Nachteil) aber doch ist es nicht möglich, die gleiche Chocolade herzustellen, wie von Brockenzucker.

Ich habe schon verschiedene Male die gleiche Chocolade nach gleichem Rezept, aber mit beiden Sorten Zucker machen lassen, ohne den Leuten am Melangeur davon etwas zu sagen, und sie haben's nicht begreifen können, wie die eine Chocolade zusammengeht und die andere ganz derb bleibt. Der Kristallzucker ist ja entschieden der reinste und süsseste Zucker, aber ob's gerade vorteilhaft ist, bei den billigen Marken den süsseren Zucker zu verarbeiten, ist doch fraglich. Nun höre ich davon läuten, dass der Verband eine Zuckerfabrik oder Raffinerie einrichten will, und da dachte ich, dass es vielleicht an der Zeit wäre, die Fabrikation von Pilé-Zucker anzuregen. Bitte, lassen Sie es sich nicht verdriessen und überzeugen Sie sich gefälligst einmal persönlich von der Richtigkeit meiner Beobachtung; dass man damit auf viel Widerspruch stossen wird, das bezweifle ich gar nicht. Umsomehr, weil viele Fabriken Ueberfluss an Butter haben, aber das heisst man doch verkehrt gearbeitet, wenn ich z. B. 2—3 Pfd. Butter zusetzen muss bei 100 Pfd. Chocolade und auf dieses Quantum nochmals 8—10 Pfd. brauche, um leicht-flüssige Speise-Chocolade davon zu machen. Mit anderem Zucker bleiben mir die ersten 2—3 Pfd. erspart und dafür kann ich entweder etwas besser oder billiger arbeiten. Die Art und Weise, wie es die Zuckerfabriken für vorteilhafter finden, ihre Waren in den Handel zu bringen, kann uns Chocoladenfabrikanten ganz egal sein. Sie werden sich eben darein finden müssen, den Zucker zu liefern, wie er gebraucht wird. Bitte mich nicht gleich Ihrem Papierkorb einverleiben zu wollen, sondern sich zu überzeugen; sollte dadurch unserer lieben braunen Zunft einiger Vorteil entstehen, soll's mich herzlich freuen."

V. W. Sie fragen:

„Welcher Unterschied besteht zwischen den beiden Staaten Domingo und Haïti und

1) **Diese Proben wurden damals sehr genau und gewissenhaft gemacht, und war es für uns Contre Maitre ganz gleich, woher der Zucker kam.**

welcher Unterschied, wenn überhaupt einer vorhanden ist, besteht zwischen den beiden Sorten Cacaobohnen aus diesen Ländern?"

Es giebt keinen „Staat" Domingo; San Domingo ist der Name (d. h. der spanische Name) für die westindische Insel Haïti. Auf dieser Insel giebt es zwei republikanische Staaten, nämlich die „Republik Haïti" und die „Dominikanische Republik". Aber es giebt eine Hafenstadt Domingo, die zur Dominikanischen Republik gehört, also auch auf der Insel Haïti liegt.

Den Cacaofabrikanten sind aus dieser Insel stammend, drei Cacaobohnentypen bekannt, nämlich Haïti-Cacao, Domingo-Cacao, Samana-Cacao. Alle drei wachsen auf einer und derselben Insel; aber die Bohnen, die auf der östlichen Inselhälfte, auf der Halbinsel Samana, wachsen, haben einen anderen Typus als die von Port au Prince oder von San Domingo abgeladenen. Die Samana-Neger sind etwas reinlicher bei der Aufbereitung der Bohnen und bei der Erntearbeit und deshalb kommen aus Samana durchschnittlich bessere Bohnen als aus der Republik Haïti oder aus dem Hafen Domingo. Also die Antwort zu Ihrer zweiten Frage heisst: „Haïti-Cacao" ist im Durchschnitt ebenso schlecht wie der unter dem Namen „Domingo-Cacao" bekannte. Besser ist der Cacao im Durchschnitt, der aus Samana kommt, obgleich sowohl Samana, wie San Domingo Häfen eines und desselben Landes, nämlich der Dominikanischen Republik auf der westindischen Insel Haïti sind. — Auch Monte Christi und Puerto Plata gehören zum selben Lande. —

Loses Cacaopulver. Aus Cacaofabrikantenkreisen wird uns berichtet, dass sie beobachtet hätten, dass der Absatz in den billigsten Sorten Cacaopulver in der letzten Zeit merklich zurückgegangen sei, dass dafür aber die Frage nach besseren Sorten eher grösser als kleiner geworden sei. Wenn das überall im Reiche zuträfe, wäre dies als heilsame Reaktion, ausgehend von den Konsumenten, herzlich zu begrüssen. Wer seine Nase und seine Zunge und sein Auge auf Cacao dressiert hat, der hat in der That längst die Lust verlieren müssen, lose gehandeltes, vom Krämer lose eingetütetes Cacaopulver zu trinken. Und wer beobachten kann, was alles mit dem billigsten, „garantiert reinen" Cacaopulver auf der Reise von der Fabrik bis in die Tasse des Konsumenten vor sich geht, der muss den ganzen Handel mit losem Cacaopulver in die Hölle verschicken. Wir fordern auf, denselben Versuch nachzumachen, den wir schon oft und vor 14 Tagen wieder in Berlin gemacht haben: Man gehe in Läden der Nahrungsmittelbranche aller Art, in kleine und grosse, in saubere und schmutzige, in gelüftete und stinkende (stinkend von Gas, Petroleum, Käse, Hering, Seife u. s. w.). Man fordere sich an 50 verschiedenen Stellen stets

„¼ Pfund entölten Cacao"
„„Wie teuer darf er sein?""
„Wie teuer haben Sie ihn?"
„„Zu 30, 40, 50 Pfg.""
„Ist der zu 30 rein? auch gut?"
„„Jawoll, er ist „jarangtiert reene".
„Dann geben Sie mir ¼ zu 30, ¼ zu 40, ¼ zu 50."

Nun bezeichne man genau seine Tüten, oder lasse sie sich bezeichnen und nachher probiere man, ob man einen Unterschied zwischen dem zu 30 Pfg. und dem zu 50 herausriecht oder schmeckt. Wenn der zu 1,20 nicht gerade aus den allermiserabelsten Domingobohnen fabriziert worden ist, dann schmeckt dieser — weil er frischer ist, weil er weniger lange in der Ladenluft steht — besser als der zu 2 Mk., der weniger gefordert wird. — Es kommt aber auch vor, dass man genau denselben Cacao, den der Cacaofabrikant an Grossisten zu 95 bis 105 Mark pro Zentner verkauft hat, im Detail irgendwo mit 2 bis 2.40 Mk. in eleganter Packung wiederfindet. Es wird eben mit losem Cacao ganz ungehörig „manipuliert" und eine That grossen Stiles wäre es, wenn die deutschen Cacaofabrikanten diesem Manipulieren einen Riegel vorschöben, dadurch, dass loses Cacaopulver als Vertrauensartikel wieder angesehen würde und nur in Packeten mit dem Namen des wirklichen Herstellers, nicht mit dem Namen von Zwischenpersonen in die Küche der Konsumenten käme.

Es sollte nur eine einzige Packung, nur viertel Pfunde, geben; diese sollten, je nach der Lage des Bohnen- und Buttermarktes, 40 Pfg. oder mehr im Kleinhandel kosten. Auf diesen Preis erhält der Detaillist 20 Prozent Rabatt, der Grossist 20 und 5. Das wäre ein Cacao für den grossen Konsum, neben dem her noch alle anderen höher geltenden Marken und Packungen laufen könnten.

Richtig kalkulieren! Wenn die Preise für Cacaobutter fallen, steigen die Preise für Cacaopulver. Verzollte deutsche Cacaobutter wird mit 120—125 Mk. pro Zentner angeboten, folglich müssen Cacaopulverofferten zu 98—100 Mk. pro Zentner, wie sie Ende Januar, Anfang Februar noch anzutreffen waren, verschwinden. Denn aus Cacaobohnen fabriziert, die als allerbilligste Sorte 55 Mk.

pro Zentner kostet, muss die billigste Qualität entölten Cacaos heute 115—120 Mk. pro Zentner kosten.

Denn 100 Kilo	Bohnen	110	Mark
100 »	Zoll	35	»
100 »	Fracht	2	»

ergeben 85 Ko. Cacaomasse f. 147 Mark gleich 173 Mark, verzollter Preis, für 100 Kilo Cacaomasse. Hierzu 15 Prozent Fabrikationsspesen mit 26 Mark, macht 199 Mark. Hierzu brutto 20 Prozent Fabrikationsgewinn, Handlungsunkosten mit 40 Mark, macht 239 Mark als gültigen Verkaufspreis für 100 Kilo fabrizierter Ware. Diese 100 Kilo fabrizierter Ware werden eingeteilt

in 30 Kilo Cacaobutter à 2.40 = 72 Mk.
und in 70 Kilo Cacaopulver à 2 38 = 167 Mk.
zusammen 239 Mk.

wie oben.
Wem der Fabrikationsgewinn von 20 Prozent zu hoch erscheinen sollte, der sei daran erinnert, dass diese 20 Prozent alle Handlungsunkosten, Provisionen, Reisespesen, Kontorkosten, Frachten, Emballagen, Verluste einschliessen. Der billigste Preis für das billigste in Deutschland fabrizierte entölte Cacaopulver muss also heute im Grosshandel 115 bis 120 Mark pro Zentner sein!

Der heutigen Nummer des Gordian liegt eine Flugschrift von dem neu gegründeten Verein für Gasthaus-Reform bei. Wir sind diesem Verein als Mitglied beigetreten und möchten unseren Lesern empfehlen, dasselbe zu thun.

Fr. Br.: Ihre beiden Briefe können von uns nicht beantwortet werden, da wir Ihre Adresse nicht haben. Der erste handelt von Haïti-Cacao, der zweite von Zucker. Wir bitten aber um Aufgabe Ihrer Adresse.

Budapest, 9. Jan. 11.50 V. Die Ungarische Cacao- und Chocoladefabrik Akt.-Ges. (System Rademaker) ist in Schwierigkeiten geraten und erhielt ein achtmonatiges Moratorium bewilligt. Die Passiven betragen 240,000 Kr.

In letzter Zeit erhalten wir oft Anfragen folgender Art:

„Die Firma X. Y. in Z. bezieht sich „auf den Gordian und wünscht mit uns „in Verbindung zu treten. Wir danken Ihnen bestens für Ihre Empfehlung u. s. w."

Wir möchten hierzu und für alle ähnlichen Fälle bemerken, dass wir fast täglich von uns unbekannten Firmen nach geeignetem Adressenmaterial angegangen werden. Soweit wir können, antworten wir. Aber man unterlasse nicht, bei Anknüpfung einer Verbindung, die nötige Auskunft einzuziehen und man halte nicht die Einleitung: „Ihre Adresse verdanke ich dem Gordian" für eine Empfehlung unsererseits!

Man befragt uns:

„Als langjährige Abonnenten Ihrer w. Zeitschrift und Cacaobutter-Abnehmer fragen wir hiermit höflichst an, ob Sie in der Lage sind, uns mitzuteilen, wie man ohne Schädigung des Cacao-Aromas und der Qualität, bei Herstellung des entölten Cacaos am besten und vollständig die in der Cacaobohne enthaltene Säure beseitigen kann."

Wir antworteten:

Eine gut ausgereifte und dann gut und gar ausgerottete (ausgegorene) Cacaobohne soll eigentlich keine Säure mehr enthalten, d. h. keine Säure, die unangenehm auffällt. Indessen ist in den letzten Jahren die Durchschnittsqualität der Cacaobohnen schlechter geworden; man hat in den Produktionsländern entweder keine Zeit oder keine Lust mehr, die Cacaobohnen nach der Ernte so zu präparieren, wie es sich gehört. Darauf ist es zurückzuführen, dass man sich auf allen Seiten nach Mitteln umsieht, um die unangenehme Säure der halbgar gerotteten Bohnen zu entfernen, oder sie zu neutralisieren. Diesen Zweck kann man auf verschiedene Weise erreichen:

Erstens, indem man die Bohnenpartieen, die überschüssige Säure zeigen, in warmem Wasser einige Tage wässern lässt. Die Temperatur wäre auf 30—40° C zu halten. Dabei quellen die Bohnen, und die nicht ganz gar gerotteten fangen an zu wachsen; aus dem grauen und hellvioletten Kern werden dunkle, braune und bei dieser Umwandlungsarbeit verschwindet die Säure; das Wasser wird spritig riechend und schmeckend. Die Bohnen werden dann getrocknet, geröstet, geschält und wie gewöhnt verarbeitet.

Zweitens kann man einen Teil der unangenehmen Säure beim Rösten entfernen, wenn man den Röster so einrichtet, dass die sich entwickelnden Gase sofort abgesaugt werden. Drittens kann man die Säuren durch Salze neutralisieren, also vielleicht durch doppeltkohlensaures Natron.

Diese beiden letzteren Mittel sind nicht radikal wirkend.

Es wäre uns lieb, wenn Sie uns einmal eine Probe desjenigen Cacaos

a) als rohe Bohne,

b) als geröstete Bohne,

c) als fertiges Pulver

einsenden wollten, worin Ihnen die Säure ganz besonders unangenehm ist. Wir wollen dann einmal damit experimentieren. Je 100 gramm würden genügen.

Ergebnisse der Zuckerkampagne in Frankreich während der Monate September bis Dezember 1901. Nach den Angaben der General-Direktion der indirekten Steuern waren in Frankreich in der Zeit vom 1. September bis Ende Dezember 1901 im ganzen 332 Zuckerfabriken in Thätigkeit, von denen 229 am 31. Dezember bereits die Rübenverarbeitung beendigt hatten. Im gleichen Abschnitt der vorjährigen Kampagne hatten von im ganzen 334 Fabriken 239 den Betrieb beendigt. In den ersten vier Monaten der gegenwärtigen Kampagne wurden 8 762 371 t Rüben verarbeitet gegen 8 245 957 t in den Monaten September bis Dezember 1900. An Zucker wurden in den ersten vier Monaten der gegenwärtigen Kampagne im ganzen (in Raffinade umgerechnet) 948 553 t gewonnen gegen 947 537 t im gleichen Abschnitt des vorhergehenden Jahres. Aus den Fabriken wurden in der angegebenen Zeit 264 000 t Rohzucker von weniger als 98 Prozent abgefertigt, 4241 t von 98 Prozent und 518 887 t von 99 Prozent, zusammen (in Raffinade umgerechnet) 755 077 t, ausserdem 19 697 t Raffinade und 210 t Kandiszucker, im ganzen 774 984 t gegen 779 496 t in den Monaten September bis Dezember 1901.

(Journal Officiel de la Republique Française.)

Eintragungen in das Handelsregister.

Dessau.

Unter Nr. 3 der Abteilung B des hiesigen Handelsregisters, woselbst die Firma Rheinischer Aktien-Verein für Zuckerfabrikation Aktiengesellschaft in Cöln mit Zweigniederlassung in Alten bei Dessau geführt wird, ist heute folgendes eingetragen: Dem Kaufmann Walter Saxenberger in Dessau ist Prokura mit der Befugnis erteilt, die Gesellschaftsfirma in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitgliede oder in Gemeinschaft mit einem Prokuristen zu zeichnen.

Dessau, den 14. Januar 1902.

Herzoglich Anhaltisches Amtsgericht.

Dessau.

Unter Nr. 3 der Abteilung B des hiesigen Handelsregisters, woselbst die Firma Rheinischer Aktienverein für Zuckerfabrikation, Aktiengesellschaft in Cöln mit Zweigniederlassung in Alten bei Dessau, geführt wird, ist heute folgendes eingetragen: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 14. Dezember 1901 sind die §§ 3, 7, 15, 17, 21 und 23 des Gesellschaftsvertrages abgeändert, § 24 ist weggefallen. Der Aufsichtsrat ist befugt, einzelnen Mitgliedern des Vorstandes die widerrufliche Ermächtigung zu erteilen, allein die Gesellschaft zu vertreten und die Firma zu zeichnen. Ferner wird von den in der Generalversammlung vom vorgenannten Tage gefassten Beschlüssen folgendes veröffentlicht: Die bisher auf den Namen lautenden Vorzugs- und Stamm-Aktien werden in Inhaber-Aktien umgewandelt. Die Vorrechte, welche den Vorzugs-Aktien gemäss des Gesellschafts-Vertrages, insbesondere gemäss der §§ 17, 21 und 24 in Hinsicht des Stimmrechts, der Verteilung des Reingewinns und hinsichtlich der Zurückzahlung im Falle der Auflösung der Gesellschaft zustehen, werden aufgehoben. Die bisherigen Vorzugs-Aktien sollen den übrigen Aktien in Zukunft in jeder Beziehung gleichstehen. Als Entgelt für die Verzichtleistung auf ihre Vorrechte erhalten die Vorzugs-Aktionäre aus dem Dividenden-Reservefonds, welcher in diesem Jahre die gemäss § 21 des Gesellschaftsvertrages festgelegte Höchstsumme von 225 000 Mk. erreicht hat, eine Barvergütung von 150 Mk. pro Vorzugs-Aktie. Die bisher auf einen Nominalbetrag von 1125 Mk. lautenden Aktien sollen auf Antrag in Aktien, lautend auf einen Nominalbetrag von 1000 Mk., umgewandelt werden und zwar dadurch, dass

1) die 4000 Aktien à 1125 Mk. mit einem den Nominalwert derselben auf 1000 Mk. herabsetzenden Stempelaufdruck versehen werden,
2) 500 neue auf den Inhaber lautende Aktien über je 1000 Mk. ausgegeben werden.

Die Einzelheiten des Umwandlungsgeschäftes bestimmt der Vorstand im Einverständnis mit dem Aufsichtsrat.

Dessau, den 14. Januar 1902.

Herzoglich Anhaltisches Amtsgericht.

Wanzleben.

In unser Handelsregister Abt. B ist bei der unter Nr. 2 eingetragenen Langenweddinger Aktienzuckerfabrik zu Langenweddingen heute eingetragen worden, dass an Stelle des verstorbenen Gutsbesitzers Jacob Plümecke der Gutsbesitzer Gustav Plümecke zu Langenweddingen als Vorstandsmitglied bestellt ist.

Wanzleben, den 4. Januar 1902.

Königliches Amtsgericht. Abt. 2.

Lübeck.

Am 16. Januar 1902 ist eingetragen:

Die Firma: Lübecker Cakes- und Mazzothfabrik »Lubeca«, Heinrich J. Petersen, Lübeck. Inhaber: Heinrich Julius Petersen, Kaufmann.

Bei Nr. 6409 (Firma: André Mauxion'sche Chocoladen und Confitüren Martha Meyer, Berlin): Inhaberin ist jetzt Fräulein Alwine Nitschke, Kaufmann, Berlin. Die Firma lautet jetzt: André Mauxion'sche Chocoladen und Confitüren Alwine Nitschke.

Ulm, Donau.

In das Musterregister ist eingetragen:

Nr. 87. Firma »Heinrich Zeiher, Nährmittel- und Zuckerwarenfabrik« in Ulm, ein verschlossenes Packet, enthaltend 12 Muster für »Rosinenäpfel«, nämlich Aepfel aus zu Schaum geschlagenem Eiweiss und Zucker mit grosser Rosine, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 501, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 18. Januar 1902, nachmittags 3 Uhr.

Den 25. Januar 1902. Amtsrichter Gnoth.

Zuckerimport nach Grossbritannien im Jahre 1901. Die Einfuhr von raffiniertem und Kandiszucker nach Grossbritannien bezifferte sich im Jahre 1901 auf 21 591 051 cwts gegen 19 248 187 cwts im vorhergehenden Jahre. Davon gingen ein aus Deutschland 13 349 238 cwts (1890: 11 868 651), aus Frankreich 5 144 173 cwts (4 332 939), aus den Niederlanden 2 638 200 cwts (2 262 555) und aus Belgien 445 440 cwts (603 425). Der Import von Rohzucker nach Grossbritannien stellte sich im verflossenen Jahr auf 13 419 775 cwts gegen 13 234 932 cwts im Jahre 1900. An dem Import 1901 war Deutschland mit 4 375 590 cwts (1900: 3 212 180) beteiligt, Frankreich mit 3 832 014 cwts (4 733 908) und Belgien mit 1 736 415 cwts (2 072 786). (Nach The Economist.)

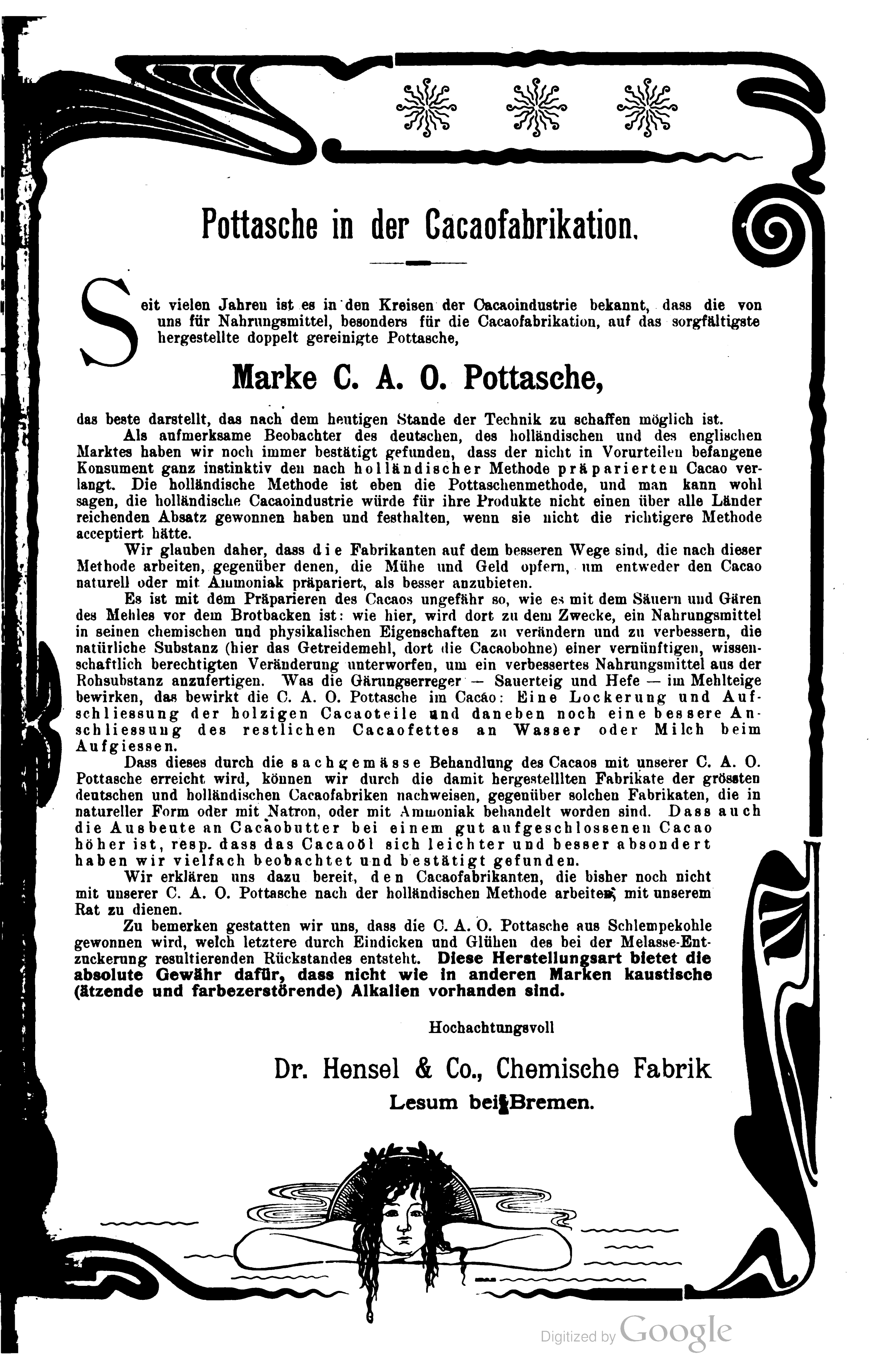
Rumänien. Die Einfuhr im Jahre 1900 war in Rumänien von

Cacao, zubereitet, 25202 Kilo (5572 Kilo aus Deutschland)
Chocolade und Surrogate davon in Tafeln oder in Pulver, 104 345 Kilo (18 255 Kilo aus Deutschland).

Zuckerproduktion Mexikos im Jahre 1901. In dem Erntejahre 1901 wurden im mexikanischen Staate Morelos 30 510 t Zucker gewonnen, in Jalisco 10 089 t, in Puebla 9057 t, in Veracruz 5283 t, in Michoacán 3296 t und in Yucatán 3098 t, zusammen

in den genannten sechs Staaten 61 333 t. Die Zuckerproduktion der übrigen mexikanischen Staaten belief sich im Jahre 1899 auf 10 081 t, und da die Produktion des Jahres 1901 durchweg reichlicher war als 1899, so kann man die Produktion des ganzen Landes auf 72 000 bis 75 000 t schätzen.

In den letzten zehn Jahren hat die Zuckerproduktion Mexikos um 40 Prozent zugenommen, nach den gegenwärtigen Ansichten wird dieselbe aber wohl in den nächsten Jahren eine noch stärkere Steigerung erfahren, da zahlreiche mit den besten Maschinen ausgestattete Zuckerplantagen neu errichtet und die bestehenden vielfach vergrössert worden sind. Namentlich in den Staaten Veracruz, Tamaulipas, Jalisco und Michoacán hat der Zuckerrohrbau stark zugenommen. (El Economista Mexicano.)


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.

Chocolade-Kästen für Konvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!

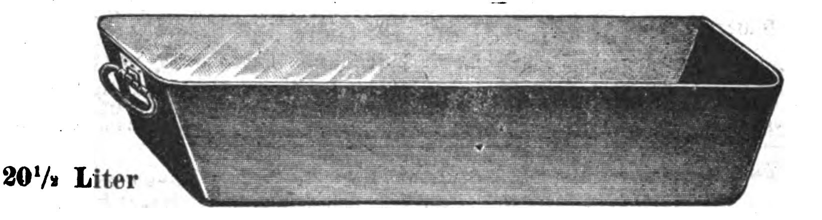
Inhalt 16½ Liter



No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

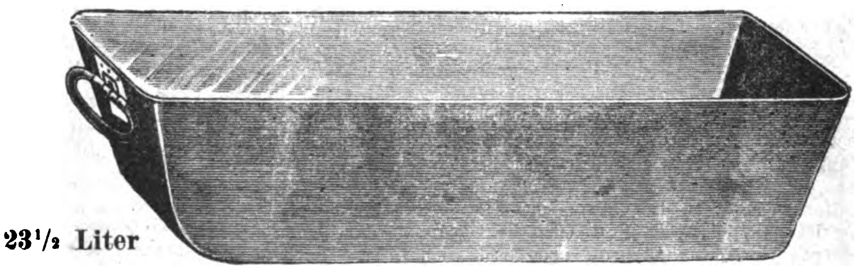
18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.



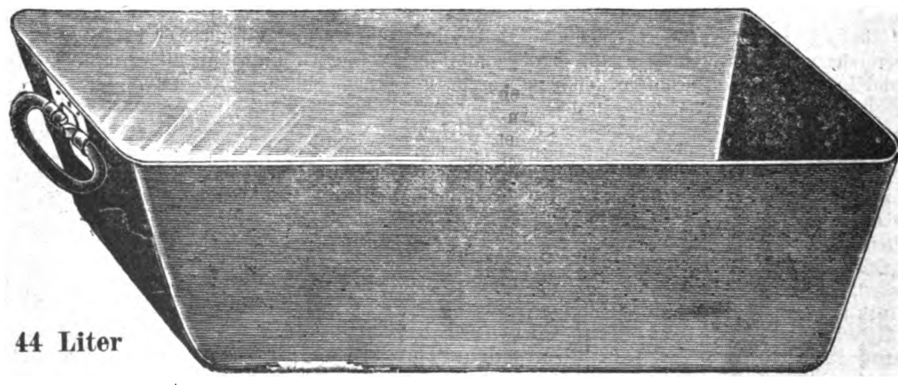
20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



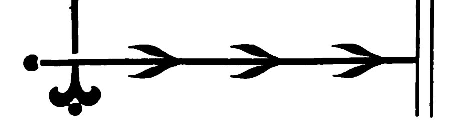
44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

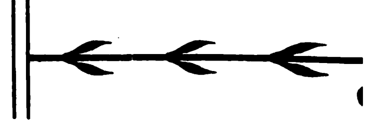
Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1902. VII. Jahrgang. **No. 165.** Hamburg, 5. März 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite.. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.


Digitized by Google



Inhalt dieser Nummer:

Gefärbte Chocoladen.

Aus Händlerkreisen, anscheinend auf Anraten von Reisenden, werden uns recht oft Chocoladenfabrikate eingesandt, mit der Bitte sie zu prüfen und zu sagen, ob sie wirklich rein oder ob sie verfälscht sind. Auffällig ist, dass in letzter Zeit aus Berlin mehrfach Proben von Chocoladenpulver eingeliefert worden sind, zu denen wir sagen sollen, ob dieses gefärbt ist oder ob es seine braune Farbe vom Cacao hat. In einem Falle fanden wir keine Farbe, in mehreren Fällen aber war das Pulver braun mit Farbe gefärbt; es wird vorsichtigerweise als »Vanillepulver« oder als »Vanillesuppenpulver« von den liefernden Chocoladenfabriken den Händlern fakturiert und die Fabrikanten glauben dann, sich genügend gegen eine Verfolgung auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes gesichert zu haben. Das ist aber ein Irrtum, denn nach einer neueren Entscheidung des Reichsgerichts haftet der Fabrikant dem Gesetze gegenüber auch, trotzdem er den Händlern eine richtige Deklaration in die Faktura gesetzt hat[1]). Also bei diesem Falle würde die Sache so liegen: Der Berliner Agent bestellt seinem Hause in Dresden für einen Berliner Grossisten oder grösseren Detaillisten (sagen wir für Max Schmidt in der Chausseestrasse oder für Carl Tamaschke in der Dresdenerstrasse) zehn Zentner Vanillepulver à 42 oder 43 Mark, recht schön rot, wie gehabt. Der Fabrikant führt den Auftrag aus, fakturiert »Vanillepulver« und ist der Meinung, er hätte seine Pflicht erfüllt. Hat er nun gefärbtes Pulver geliefert, wie anzunehmen ist, und verkauft der Händler dieses Pulver unter dem Namen »Chocoladenpulver mit Zusatz« oder unter »feines Vanillepulver« oder als »feines Vanille-Chocoladenpulver mit Mehlzusatz«, so hat nicht bloss der Detaillist eine Anklage zu erwarten, sondern auch der Fabrikant. So würde die Anklagebehörde, gestützt auf eine Entscheidung des Reichsgerichtes, sagen.

Und das mit Recht: Braune Farbe gehört nicht in die Chocolade hinein. Dem Fabrikanten muss bekannt sein, dass der Käufer die braune Farbe für Cacaofarbe hält, d. h. dass er glaubt, der Cacaogehalt wäre die färbende Substanz. Darüber wird sich jeder Fabrikant, der gefärbte Chocoladenmehle (vulgo Suppenmehle) macht und liefert, klar sein, dass mit dem Farbstoff beim Käufer der Glaube erweckt werden solle, er erhielte ein Produkt, das einen höheren Gehalt an Cacao besässe als es der Fall ist. Und ebenso wird sich jeder Fabrikant darüber klar sein, dass ein solches braun gefärbtes Mehl meist als Chocoladenmehl bezeichnet und verkauft wird. Giebt er das zu, dann macht er sich mitschuldig, wenn die Käufer betrogen werden. In ihm ist die Grundursache zu suchen, dass eine Ware konsumiert wird, die zum Zweck der Täuschung nachgemacht oder verfälscht worden ist. —

* * *

Soweit hatten wir Anfang Januar geschrieben. Inzwischen ist eine Reise über Berlin ins sächsische Land dazu benutzt worden, diese Verhältnisse in zwei deutschen Städten aufs neue zu kontrollieren. Am 28. Januar wanderte der Herausgeber des Gordian mit seiner Frau durch die Strassen Dresdens und dabei stellte sich die Lust ein, einmal zu prüfen, was einem in Dresden beim Einkauf von Chocoladenmehl passiert. Ich blieb vor der Thüre, meine Frau kaufte ein, forderte überall ein »halbes Pfund Chocoladenmehl«. Man fragte sie: »Wie teuer

1) Lies auch heutiges Allerlei.

darf es sein?« Meine Frau bestimmte: »Geben Sie mir vom billigsten« und sie bekam bei Z. ein halbes Pfund zu 40 Pfg., bei X. und Y. ein halbes Pfund zu 30 Pfg. Meine Frau hat folgendes niedergeschrieben:

1. Ich ging in den Laden von X. und forderte mir ein halbes Pfund Chocoladenmehl, worauf mir die Verkäuferin ein halbes Pfund Päckchen zum Preise von 30 Pfg. einhändigte.

2. Hierauf ging ich zu Y.: »Ich möchte ein halbes Pfund Chocoladenmehl, um Chocoladensuppe zu kochen, zu welchem Preise kann ich das bekommen?« »»Zu 30 oder zu 40 Pfg.««. »Dann bitte ich um ein halbes Pfund für 30 Pfg.« Beim Füllen der Düte sagte die Verkäuferin: »Das zu 30 Pfg. ist aber mit Zusatz!« »»So, mit was für Zusatz denn?«« »Nu, so mit Vanille-Mehl«, lautete die Antwort.

3. Darauf ging ich noch zu Z. und forderte dort ein halbes Pfund Chocoladenmehl zu 30 Pfg. »Das thut mir leid«, sagte die Verkäuferin, »das billige führen wir nicht, denn das ist mit Zusatz. Wir haben Chocoladenmehl zu 80 Pfg. und 1 Mk. das Pfund. Das zu 80 Pfg. ist sehr schön, o ja, das ist schon ganz gut«. Worauf ich ein halbes Pfund für 40 Pfg. erwarb. —

Man sieht hieraus, ich hatte die beste Absicht und den ernsten Willen ein Chocoladenmehl käuflich zu erstehen, habe weder Suppenmehl noch Vanillepulver gefordert und habe doch zwei gefärbte, d. h. mit brauner Farbe, statt mit Cacao braun gefärbte Mehle bekommen; die eine Sorte, und zwar die bei X. zu 30 Pfg. gekaufte, ist nicht gefärbt und ist in eine Düte geschüttet, die die Bezeichnung trägt: Suppenpulver bestehend aus Cacao, Cacaoabfällen, Zucker und Mehl von X. Das zweite halbe Pfund zu 30 Pfg. ist in einer gewöhnlichen Düte ohne jede Bezeichnung verabfolgt worden. An der dritten Stelle hat man einer gewöhnlichen Düte mit einem ganz blassen Kautschuckstempel die zwei Worte »Vanille-Pulver« aufzustempeln versucht.

Wir halten es auf Grund dieser ganz ungehörigen strafbaren Geschäftsführung für nötig, ernstlich aufs neue zu raten, die Fabrikation von gefärbten Chocoladenmehlen endlich einzustellen, da sonst den Inhabern dieser Geschäfte eines Tages recht unangenehmes gesagt werden müsste. Alle drei Firmen sind Verbandsfirmen. Der Verband aber hat noch im September vorigen Jahres durch die Zeitungen verkündet, dass »61 Mitglieder sich verpflichtet hätten, Surrogate, fremde Fette und Schalen überhaupt nicht, also auch nicht zu solchen Waren zu verwenden, bei denen die Bezeichnung Chocolade oder Cacao vorsichtig vermieden ist«. Uns dünkt, braune Farbe ist das scheusslichste aller Surrogate und wenn der Verbandsvorstand durch seinen Geschäftsführer durch die Zeitungen verkünden lässt, dass seine Mitglieder nicht einmal die Surrogate fremde Fette und Schalen zu Fabrikaten verwenden, die die Bezeichnung Chocolade nicht tragen, so klingt das recht hübsch. Die Praxis aber wieder hat bewiesen, dass sie das nicht halten wollen, oder halten können, was sie versprechen.

Sehr richtig heisst es in dem Jahresbericht des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden, Ausgabe Frühjahr 1901:

Cacao und Chocolade.

»Zur Untersuchung gelangten vier Proben Cacao, ein Hafercacao, zwei Cacaomassen, acht Proben Chocolade und elf sogenannte Chocoladenmehle, also im ganzen 26 Proben. Ausserdem waren noch zwei Proben sogenannte »Cacaomilch« zu begutachten.

Die untersuchten Proben Cacao und Cacaomasse gaben zu Ausstellungen keine Veranlassung, hingegen erwiesen sich drei Chocoladen, nämlich eine Kraftchocolade, eine Probe Chocoladenzigarren und eine Bruchchocolade als durch Zusatz von 10 bis 20 Prozent Weizenmehl verfälscht. Im letzteren Falle erfolgte seitens des Schöffengerichtes, sowie in der Berufungsinstanz Verurteilung des Verkäufers zu 30 Mark Geldstrafe, während die beiden ersteren Fälle durch polizeiliche Verwarnung erledigt wurden.

Die Thatsache, dass im hiesigen Verkehr nur selten verfälschte Cacaos und Chocoladen angetroffen werden, ist neben der amtlichen Kontrolle vor allem dem energischen Vorgehen des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten zu danken. In seinem Bestreben, »die deutsche Chocoladenindustrie in wirtschaftlicher und technischer Beziehung zu heben«, bringt derselbe unnachsichtlich alle Fabrikanten zur Anzeige, welche irgendwie, sei es durch Mehl, fremde Fette, Schalen, verfälschte Produkte in den Verkehr bringen. Ja, seine Anschauungen sind so rigoros, dass Mitglieder des Verbandes sogar mit Zusätzen von $^1/_2$ bis $^3/_4$ Prozent eines fremden Fettes hergestellte Fabrikate als verfälscht und die Bezeichnung »Chocolade mit Surrogatzusatz« als keine ausreichende Deklaration ansahen.

Bei diesen bekannten strengen Grundsätzen, welche die behördliche Kontrolle bislang wesentlich unterstützt hatten, musste die ausserordentlich weitherzige Stellung grosses Befremden erregen, welche besagter Verband einigen im hiesigen

Verkehre anzutreffenden Produkten gegenüber einnahm, Produkten, welche nach diesseitiger Auffassung eine grobe Täuschung des Publikums bewirken können und weit weniger Schonung verdienen, als eine mit 3/4 Prozent Fett oder einigen Prozenten Schalen versetzte Chocolade. Es sind dies die sogenannten Chocoladenmehle, dunkelbraune, süsse etwas nach Chocolade schmeckende Pulver, welche vom Publikum zur Herstellung sogenannter Chocoladensuppen benutzt werden. Als eine Anzahl derartiger Produkte auf private Beschwerde hin zur Untersuchung gelangten, erschien es allerdings im Hinblick auf den ziemlich niedrigen Preis von 92 Pfg. bis 1.20 Mk. pro Kilo von vornherein wahrscheinlich, dass nicht reine pulverisierte Chocolade vorliegen würde, sondern dass dieselben Gemische von Cacao mit grösseren Mengen Zucker darstellten, aber die wirkliche Zusammensetzung verursachte denn doch das lebhafteste Erstaunen. Nur eines dieses Pulver bestand ausschliesslich aus Cacao und Zucker, während alle übrigen, welche durch ihre Bezeichnung und ihre tief braune Farbe in den Käufern zweifellos die Erwartung erregen mussten, eine Art Chocolade zu erhalten, Gemische von 50 bis 60 Prozent Zucker und 30 bis 40 Prozent Mehl mit nur 9 bis 18 Prozent Cacao darstellten, denen überdies, weil sie von Natur selbstredend ganz hellfarbig ausgesehen haben würden, durch Zusatz eines braunen Teerfarbstoffes und gemahlenen roten Sandelholzes das braune Aussehen echter Chocolade verliehen worden war. Im Gegensatz zu dem amtlichen Gutachten, nach welchem unter Chocoladenmehl gemahlene Chocolade zu verstehen ist, während das zur Vortäuschung einer besseren Beschaffenheit künstlich braun gefärbte Gemisch von Mehl und Zucker als verfälscht beanstandet wurde, gab ein von der Staatsanwaltschaft befragter Fabrikant an, dass nach Ansicht des Verbandes derartige Mischungen durchaus sachgemäss als Chocoladenmehle bezeichnet würden. Auf Grund dieser Aussage stellte die Staatsanwaltschaft in den meisten Fällen das Verfahren ein. Nur gegen zwei Verkäufer waren polizeiliche Strafverfügungen erlassen worden, von denen eine infolge Widerspruchs der Beurteilung des Schöffengerichts unterlag. Obwohl dieses auf Freisprechung erkannte, weil das Produkt auf ausgehängten Plakaten nachweislich nicht als Chocoladenmehl, sondern als Gewürz- oder Suppenmehl bezeichnet worden war, brachte das Urteil doch deutlich die Auffassung zum Ausdruck, dass derartige Gemische als verfälscht anzusehen seien. Seitdem haben sich die Fabrikanten veranlasst gefühlt, diese sogenannten Chocoladenmehle unter Bezeichnungen wie Suppenmehl, Gewürzmehl u. s. w. in den Verkehr zu bringen, gegen welche vom Standpunkte der Nahrungsmittelkontrolle nichts einzuwenden ist. Das Publikum sei aber darauf hingewiesen, dass der wirkliche Wert dieser zu 1.20 Mk. verkauften Produkte nicht mehr als 80 Pfg. pro Kilo beträgt, sodass es durch einfaches Vermischen von 500 Gramm Zucker, 400 Gramm Mehl und 100 Gramm Cacao selbst verdienen kann.« —

Wir sagten oben, die Verbandsmitglieder müssen das, was sie dem grossen deutschen Publikum versprechen, in der Praxis halten; versprechen sie kein Surrogat verwenden zu wollen, dann hinaus mit der braunen Fussbodenfarbe aus dem Melangeur, damit sich die Chocoladensuppe essenden Kinder nicht Speiseröhre, Magen und After braun färben. Es ist technisch wie wirtschaftlich geurteilt auch ganz unnötig, heute noch den Konsumenten Farbe statt Cacao zuzumuten. Aus 10 Pfund Cacaopulver, 60 Pfund Zucker, 30 Pfd. Mehl lässt sich schon ein wirklich brauchbares Suppenmaterial herstellen, das auch zur Not mit 60 Pfg detailliert werden kann. Aber lasse man doch lieber diese billigste und allerordinärste Sorte eingehen und liefere man aus 20 Pfund Cacaopulver, 50 Pfund Zucker, 30 Pfund Mehl (Vanille) eine bessere Qualität Chocoladenpulver, das man mit 55 Mark verkaufen und mit 80 Pfg. detaillieren lassen kann! Bei solchen Mischungsverhältnissen ist jedes Körnchen Farbe überflüssig; Fabrikant und Händler können jedem Staatsanwalt mit gutem Gewissen guten Morgen bieten, die Hauptpersonen aber, die Konsumenten, werden die Güte und die Ehrlichkeit eines solchen Chocoladenmehles zu schätzen wissen.

Gelegentlich werden wir neue Einkäufe machen und werden dann sagen, ob wir es endlich erreicht haben, dass die braune Farbe und Abfälle (Schalen) verschwunden sind und ein höherer Cacaogehalt anzutreffen ist.

Allerlei vom Zucker.

Wir fassen in den folgenden Sätzen eine Anzahl Antworten zusammen, die wir in letzter Zeit auf an uns gerichtete Anfragen gegeben haben und fügen daran einige Sätze.

Staatliche Einnahmen aus der Zuckerindustrie: Für Zuckersteuer und für Eingangszölle auf eingeführte Zucker hat das Deutsche Reich eingenommen in den letzten fünf Jahren und zwar

Brutto

1895/1896	122 107 800	Mark
1896/1897	112 456 500	»
1897/1898	137 530 300	»
1898/1899	144 059 900	»
1899/1900	159 994 400	»

Von diesen Einnahmen sind für Vergütungen, Zuschüsse auf ausgeführten Zucker wieder zurückgezahlt worden:

1895/1896	18 407 100	Mark
1896/1897	25 562 400	»
1897/1898	36 658 900	»
1898/1899	34 827 400	»
1899/1900	33 270 000	»

Somit sind in die Staatskasse aus der Tasche der deutschen Zuckerkonsumenten bezahlt worden:

1895/1896	103 700 700	Mark
1896/1897	86 894 100	»
1897/1898	100 871 400	»
1898/1899	109 232 500	»
1899/1900	126 724 400	»

Das macht, im Durchschnitt der letzten fünf Jahre gerechnet, für das einzelne Jahr 105 524 620 Mark.

Blickt man in die graue Vorzeit zurück, dann treffen wir auf recht kleine Zahlen.

In den vierziger Jahren war die Bruttoeinnahme aus Zucker 20 457 800 Mark gross. Davon gingen für Vergütungen und Ausfuhrzuschüsse 2 578 400 Mark ab, so dass netto 17 879 400 Mark in die Staatskasse flossen. Erst Ende der siebziger, Anfang der achtziger Jahre, erscheinen die grösseren Bruttozahlen, mit diesen aber auch die sehr grossen Zahlen, die für Ausfuhrzuschüsse gezahlt worden sind. So wurden z. B. im Betriebsjahr 1886/1887 eingenommen, brutto 142 445 200 Mark; davon aber wurden 108 821 000 Mark an Ausfuhrzuschüssen zurückgezahlt, so dass nur 33 624 200 Mark netto übrig blieben. Heute bleiben pro Betriebsjahr gerechnet 1899/1900 = 126 Millonen Mark rein netto übrig.

Bis zum Jahre 1861 wurde nur bei der Ausfuhr, des im deutschen Inlande raffinierten indischen Zuckers, Steuervergütung gewährt. Vom 1. September 1861 ab erst, erhält ausgeführter Rübenzucker Vergütung. Seit 1841 unterliegt der deutsche Rübenzucker einer Steuer, die nach dem Gewichte der verarbeiteten Rüben gefunden wird und die seit 1861 bei der Ausfuhr zurückvergütet wurde. Je mehr Zucker aus einem Zentner Rüben gewonnen wurde, desto niedriger erschien diese Konsumsteuer. Dieses spornte die Technik an, die Zuckerausbeute aus den Rüben zu steigern und so sehen wir, dass zur Gewinnung von 1 Kilo Rohzucker heute nur noch 6,9 Kilo Rüben nötig sind, während man vor 30 Jahren noch 12,07 Kilo gebrauchte.

Aufgestellt nach gewissen Zeitläufen finden wir folgendes:

Es waren nötig						im Jahre
12	Kilo Rüben	für	1	Kilo	Zucker	1870—75
11	»	»	1	»	»	1875—80
9	»	»	1	»	»	1880—85
8	»	»	1	»	»	1885—95
6,9	»	»	1	»	»	1900

Die Zuckersteuergesetze sind im Laufe der letzten Jahre recht oft geändert worden. Wie die höhere immerfort steigende Zuckerausbeute aus Rüben bei der Ausfuhr von Roh- und raffiniertem Zucker schon wie eine Exportprämie wirkte[1]), so wirken die heutigen Kartell-Konsumpreise ebenfalls wie eine, von den Bewohnern des Deutschen Reiches ungewollt geleistete Exportprämie. Der einmal fabrizierte und raffinierte Zucker will und muss verzehrt werden. Ist jenseits der deutschen Grenze der sogenannte Weltmarktpreis verlustbringend, so wird dieser Verlust auszugleichen versucht, durch erhöhte inländische Konsumpreise.

Rechnen wir einmal, in runden Zahlen, die aber annähernd der Wirklichkeit an der Hand der statistischen Resultate aus dem Jahre 1900 entsprechen sollen:

Deutschland produziert 36 000 000 Zentner Rohzucker; diese 36 000 000 Zentner müssen den Produzenten einen Gelderlös von 360 000 000 Mark netto einbringen. Im inländischen Konsum werden nur gebraucht 15 Millionen Kilo Zucker; es bleiben also 21 Millionen Kilo Zucker Ballast, Ueberfluss, Ueberproduktion. Diese überflüssig produzierten 21 Millionen Zucker müssen entweder in den Ozean geschüttet oder sie müssen zu einem erzielbaren Preise im Auslande, weit unter den Selbstkosten, sagen wir zu 6 Mark netto pro Zentner verschleudert werden. An dieser Verschleuderei entsteht ein Verlust von 4 Mark pro Zentner, gleich 84 Millionen Mark; dieser Verlust soll aber nur auf dem Papier stehen, thatsächlich sollen diese 84 Millionen wieder hereinkommen, dadurch, dass die im Inlande verzehrten 15 Millionen Zentner belastet werden mit diesem im Auslande erlittenen Ausfall von 84 Millionen Mark. Je »ungünstiger sich also die Lage im Weltmarkte gestaltet« (wie die Phrase lautet), desto höher müssen die deutschen Zuckerkonsumenten ihren Zucker bezahlen. Darum sind alle Versuche, die der Verband deutscher

1) Wenn die Steuer auf dem Rübenverbrauch liegt, also die Rüben eine Steuer tragen, dann wird mit der steigenden Zuckerausbeute die Zuckersteuer natürlich von Fall zu Fall kleiner.

Chocoladefabrikanten sowohl, als auch die vereinigten Zuckerwaarenfabrikanten und Zuckerhändler unternehmen, **in praxi wertlos.** Man muss sich wundern, dass das Kartell sich so lange gesträubt hat, die kleinen Wünsche des Verbandes zu befriedigen. Es hat es ja in der Hand, ohne weiteres zu bestimmen, von morgen an kostet der Zucker brutto im Handel 31 Mark; Ihr zuckerverarbeitenden Kreise bekommt 4 Mark vergütet; Ihr bezahlt also netto 27 Mark. Dann ist das Kartell genau wieder dahin, wo wir heute stehen. Der Verband hat seinen Willen — in der Theorie —, er kann sich seines Erfolges rühmen, kann das Entgegenkommen des Kartelles preisen, aber erreicht ist rein nichts.

Erreicht wäre etwas, wenn man sich so geeinigt hätte: Der in Deutschland fabrizierte raffinierte Zucker kostet, bei angemessenem Gewinn (mag man bis zehn Prozent Dividende gestatten) — und bei Selbstfabrikation inkl. Steuer 18 Mark pro Zentner. Wir deutschen Chocoladefabrikanten verpflichten uns, bindend auf fünf Jahre, keine neuen eigenen Fabriken zu bauen, wenn das Kartell uns zu Verarbeitungszwecken bis fünf Millionen Zentner Zucker zum Preise von 20 Mark pro Jahr freigiebt und den Handelszucker mindestens um fünf Mark höher im Preise hält. Dann wäre eine Basis geschaffen, auf der eine Vergeudung von volkswirtschaftlichen Werten vermieden wäre und auf der unsere gesamte Industrie, die Bäcker, Conditoren, Bonbonkocher, Chocoladefabrikanten glatt, flott, sich selbst anspornend, hätten weiter arbeiten können. Dann hätten wir den Zentner fertiger Bonbons fast zu denselben Preisen im Handel halten können, zu denen heute der Gebrauchszucker detailliert wird. Jedes andere Abkommen wird es nicht verhindern, dass über kurz oder lang neue Streitigkeiten mit dem Kartell entstehen, dass neue Fabriken gegründet werden, wodurch, volkswirtschaftlich gerechnet, nicht viel mehr und besseres geschieht, als wenn man das Geld schubkarrenweise in Elbe, Oder und Havel schüttete. —

Uns dünkte, man hätte an manchen wirtschaftlichen Zeichen der letzten Zeit doch hüben wie drüben lernen können, dass nicht bloss der Mensch, als Individuum betrachtet, eines Tages satt gemacht werden kann, sondern auch die Gemeinschaft der Menschen, die man Volk nennt. Man braucht doch bloss an die Fahrradindustrie zu denken, um zu fühlen, dass es im wirtschaftlichen Leben Grenzen giebt. Wo ist die Blüte dieser Industrie geblieben? Die Welt ist fahrradsatt, d. h. es giebt unter tausend Menschen nur immer eine beschränkte Zahl von fahr- und kauflustigen, kaufkräftigen Individuen. Wer damit rechnet, dass von 52 Millionen Deutschen mindestens 10 Millionen sich Räder anschaffen werden und daraufhin vorgeht mit der Gründung von Fabriken, der ist ein Thor, aber kein Kaufmann.

Ebenso haben die deutschen Konsumenten auch durchaus keinen Grund, der künstlich in die Höhe getriebenen Zuckerindustrie Zuschüsse zu leisten, ihnen ihren Zucker zu übertriebenen Preisen abzukaufen und fein stille und bescheiden zu sein.

Es hat im Deutschen Reiche Zeiten gegeben, in denen man den Bauern Arbeitslust, Findigkeit und kaufmännischen Geist nicht anders beibringen konnte, als durch blinkende Goldstücke. Es war durchaus notwendig und lehrte den Bauer arbeiten, dass man für grössere Ackererträge Prämien bewilligte. Aber diese Anreizung ist heute nicht mehr nötig. Und darum sind auch die Opfer, die die städtischen Konsumenten zu tragen haben, nicht mehr nötig. Die Zuschüsse, die Prämien, über die man schon so lange streitet, müssen und können fallen; der Einfuhrzoll für Gebrauchszucker kann soweit herabgesetzt werden, dass unsere deutsche Produktion mit den Produzenten anderer gleichartig belasteter Länder konkurrieren kann. Dann wird wieder Ordnung herrschen. Ein paar Jahre lang werden von den heute arbeitenden 400 Zuckerfabriken nur 200 arbeiten können, wenn man nicht einfach gesetzlich regeln will, dass jede einzelne der 400 Fabriken nur die Hälfte ihres Ackers mit Rüben besetzen und nur die Hälfte an Zucker gewinnen dürfe. Was das beste wäre! Dann bekommen wir Acker frei für Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, wofür wir heute im Jahre mehr als 400 Millionen Mark an das Ausland bezahlen müssen.

Ganz selbstverständlich ist es, dass die auf Getreide jetzt geforderten höheren Zollsätze ohne weiteres bewilligt werden, es ist eine Unbilligkeit, zu verlangen, dass die Landwirte heute das Getreide um 20—30 Prozent billiger verkaufen sollen, als vor 50 Jahren. Die Kosten, die dem heutigen Landwirte von Staatswegen aufgehalst sind, sind erheblich grösser, als sie es vor 50 Jahren waren und die heutigen Löhne sind doppelt und dreifach so hoch, wie damals. Ackerkrume aber bleibt Ackerkrume; will ich auf einem Quadratmeter Bodenfläche 10 000 Weizenkörner ernten, auf dem mein Grossvater nur 6000 geerntet hat, so ist das ja recht hübsch, aber dieser höhere Ertrag hat doch auch höhere Einstandskosten

verursacht. Wenn ich mich hinstelllen und die Ackerscholle nur lieblich anlächeln wollte — was ja billig ist — dann würde sie **mir** doch nichts besseres leisten, als sie meinem Grossvater geleistet hat.

Fallen die Zuckerprämien, werden die Einfuhrzölle auf Verbrauchszucker ermässigt, so erziehen wir nunmehr die Bauern zu einer Aenderung ihrer Wirtschaft; der Zuckerüberfluss braucht nicht weiter im Auslande verschleudert, unter Selbstkosten verkauft zu werden, der Inlandskonsum steigert sich, auf Rübenboden gewinnen wir die fehlenden Getreidearten, daneben Obst, Eier, mehr Vieh u. s. w. und wir kommen dann dahin, wohin wir kommen müssen, dass wir die Produkte möglichst im Lande produzieren und konsumieren, was andere Länder nicht besser produzieren können. —

Exportiert werden sollten nur **die** Güter, die wir besser und billiger produzieren können, die uns vom Auslande mit Gold aufgewogen werden, die uns sozusagen im Schlafe wachsen. Keinesfalls aber sollen wir weiter ein System gutheissen und unterstützen, nach dem wir Güter mit aller Gewalt zu Schleuderpreisen dem Auslande aufdrängen, für Preise, die die Selbstkosten nicht decken. — Wie es just beim Zucker der Fall ist.

Zuckerprämie und Zuckerzoll.

Aus Brüssel kommt eine den Wirrwarr lösende Meldung: Die Zuckerprämien sollen fallen und die Einfuhrzölle auf Zucker sollen auf 6 Francs pro 100 Kilo — 4,80 Mk. — herabgesetzt werden. Diese Abmachung soll am 1. September 1903 zum Gesetz erhoben werden.

Wäre der vorstehende Aufsatz nicht schon geschrieben und gedruckt, so könnte er heute anders lauten. Unsere Aufgabe wird es nun sein — nach ruhiger Ueberlegung — auf die Folgen aufmerksam zu machen, die diese Aenderung auf das deutsche Wirtschaftsleben, speziell auf die deutsche Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie, ausüben wird.

Heute wollen wir nur schildern, wie die heutigen Verhältnisse sind und wie sie vom 1. September 1903 an rein rechnerisch sich stellen werden.

Prämien. Exportierter Zucker erhält heute aus der Staatskasse Exportprämien. Diese betragen

	pr. Dz.		
für Rohzucker	2,50 Mk.	— Zuschussklasse	a
Raffin. Zucker I	3,55 »	— »	b
» » II	3,— »	— »	c

Ausserdem ist dieser Exportzucker von der deutschen Konsumsteuer, die 20 Mk. pro Dz. beträgt, befreit. Exportierte Raffinade, im Hamburger Freihafen, in London, New-York, überhaupt jenseits der deutschen Grenze, ist also stets um 20 plus 3,50 Mk. Prämie, zusammen also um 23,50 Mk. pro Doppelzentner billiger, als der innerhalb der deutschen Grenze verzehrte. Nach dem 1. September 1903 soll die Prämie fallen. Dann wird der exportierte Zucker also nur um die inländische Konsumsteuer, um 20 Mk. pr. Dz., billiger sein können.

Der Einfuhrzoll für Zucker aller Art, der im Auslande produziert worden ist, beträgt heute 40 Mk. pro 100 Kilo, und dieser Satz sollte auch im neuen Zolltarifgesetz bestehen bleiben. Vom 1. September 1903 ab aber soll er nun auf 4,80 Mk. pro 100 Kilo herabgesetzt werden.

Das sind die beiden wesentlichen Aenderungen, wodurch auf einmal alle Unternehmungen, die sich gegen die heutigen Kartellpreise und gegen die heutigen Kartellbedingungen richten, null und nichtig, überflüssig und verlustbringend werden. Mit demselben Tage, mit dem diese Sätze Gesetz werden, ist die Macht des Kartells, wenn auch nicht gebrochen, so doch geschwächt. Aber mit demselben Tage ist auch all den Unternehmungen, die teils vorbereitend, teils schon ausführend (wir denken an Genthin) die Fabrikation von Zucker neu eingehen wollen, ein schwerer Klotz ans Bein geschlossen worden. Es sollen schon Rübenkontrakte zu hohen Preisen, man spricht von 100—105 Pfg. pro Zentner, auf fünf Jahre geschlossen worden sein. Die veränderten Zoll- und Prämientarife aber werden den Rübenpreis auf 50 Pfg. stellen[1]), da sonst deutsche Zuckerfabriken und Raffinerien gegen Kolonialzucker, d. h. gegen den aus Zuckerrohr gewonnenen, nicht konkurrieren können. Der kleine Eingangszoll von 4,80 Mk. pro Dz. kann von dem aus Zuckerrohr von nackten Negern fabrizierten Zucker leicht übernommen werden. Wir meinen so: Wenn die deutschen Rübenzuckerfabrikanten für ihren Zucker später 12 Mk. pro Zentner (ohne Konsumsteuer) absolut haben müssen, um eine ausreichende Verzinsung des Anlagekapitals zu erzielen, so können die Rohrzuckerfabrikanten ganz zweifellos ihn für 8 Mark liefern, wie sie es heute schon

1) In Oesterreich hat das Kartell schon kalkuliert, dass den Rübenbauern nach Auflösung des Kartells, Fortfall der Prämien und Herabsetzung der Einfuhrzölle für Rüben nur 98 Heller pr. Dz. (gleich 42 Pfg. pro Zentner) bezahlt werden können und aus Russland kommen schon heute die Rüben für 50—60 Pfg. nach Deutschland hinein; Rüben sind zollfrei.

beinahe thun[1]), so dass der mit Einfuhrzoll von 2,40 Mk. belastete Kolonialzucker auch in Deutschland einen über die ganze Welt gültigen Weltmarktpreis festsetzen wird.

In der »Deutschen Zuckerindustrie« finden wir folgenden Bericht:

Die Märkte ergingen sich in letzter Berichtswoche in verschiedenen und teilweise recht lebhaften Schwankungen, die leider in der zur Unzeit aufgerollten Prämienfrage und den Nachrichten, welche betreffs der Verhandlungen darüber in Brüssel in die Oeffentlichkeit gelangt waren, ihren Grund hatten. Die Zuckerindustrie, die durch die Marktlage veranlasst, auf Maassregeln sinnt, um den überschüssigen Zucker der letzten Kampagne möglichst zweckmässig zu verwerten und einem neuen Produktionsüberschuss vorzubeugen, sieht sich in diesen Bestrebungen aufs Rücksichtsloseste gestört, indem sie in eine Verteidigungsstellung gedrängt wird, aus der sie, wenn die gegen sie geplanten Maassregeln zur Ausführung gelangen, nur aufs äusserste geschwächt hervorgehen kann. Der Verlust der Prämien und die Herabsetzung der Schutzzölle bedeutet unter jetzigen Verhältnissen die fast vollständige Preisgabe der Zuckerindustrie, und das ist auch der Sinn der Hausse, die stets einzutreten pflegt, wenn die Nachrichten von der Prämienkonferenz »günstig«, d. h. dahin lauten, dass ein Abkommen der vertretenen Länder über die Abschaffung der Prämien wahrscheinlicher geworden ist. Der Handel sieht voraus, dass in diesem Falle die Leistungsfähigkeit der Zuckerindustrie eingeschränkt wird, und das Steigen der Preise ist daher das Zeichen für die Zuckerindustrie einer Zukunft, viel düsterer, als sie sich ohnedem schon unter jetzigen Verhältnissen darstellt. Zunächst wird die Industrie, wenn die uns von England und Frankreich im schönen Vereine aufgedrungenen Maassregeln zur Ausführung gelangten, Umwälzungen herbeiführen, die die schwersten Opfer fordern würden, und ob es nach den Umwälzungen eine existenzfähige deutsche Zuckerindustrie geben würde, ist noch sehr die Frage. Im Interesse der Industrie sind daher jetzt Baissenachrichten bei weitem vorzuziehen, denn sie deuten darauf hin, dass es mit der Abschaffung der Prämien nicht so flott vorwärts geht, wie dies auch in dieser Woche sich erwiesen hat, als auf die anfänglichen Preissteigerungen ein plötzlicher Rückschlag erfolgte. Leider hat sich am Ende der Woche die Stimmung wieder befestigt, sodass die Aussichten in unserem Sinne wieder ungünstiger geworden zu sein scheinen. Nach heutigen Depeschen ist der Markt im allgemeinen stetig und die Preise schliessen an den meisten Hauptplätzen etwas höher als vor acht Tagen.

Die Bewegungen der deutschen Märkte entsprachen im allgemeinen dem vorstehend angedeuteten Stimmungswechsel und wenn anfangs für Kornzucker eine Preisbesserung von $12^1/_2$ Pfg., sodann ein Rückschlag, der diese beinahe wieder dahinraffte und schliesslich wieder eine Erholung stattfand, so kommen hierin die Wirkungen der Nachrichten über die Prämienfrage zum marktmässigen Ausdruck.

Das Syndikat deutscher Zuckerraffinerien hat den Preisaufschlag von 25 Pfg. pro 100 Kilo aufgehoben, welchen die im Verkauf auf 40 Prozent ihres Kontingents vorgerückten Fabriken für den noch unverkauften Rest der Freigabe zu bedingen hätten. Ferner wurden die Sorten derjenigen Fabriken, welche noch nicht den Gesamtdurchschnitt des Verkaufs aller Fabriken von rund 40 Prozent ihres Kontingents erreichten, um 25 Pfg. pro 100 Kilo in der Skala herabgesetzt. Diese Preisherabsetzung bleibt vorläufig in Kraft, bis die betreffenden Fabriken 40 Prozent ihres Kontingents verkauft haben. Von beiden Bestimmungen werden nur Raffinerien und vereinzelte Melasseentzuckerungsanstalten betroffen. Die Weisszuckerfabriken bleiben berechtigt, bis 60 Prozent ohne Preisaufschlag zu verkaufen, da jede von ihnen mehr als 40 Prozent ihres Kontingents verkauft hat, erfuhren ihre Forderungen gar keine Veränderung.

Die „Deutsche Zuckerindustrie", die Zeitung der Kartelle ist zunächst darüber sehr bestürzt, dass die deutsche Regierung zu einem derartigen Abkommen sich hat bereit finden lassen und hofft, dass der „Reichstag" bei der Beratung und gesetzlichen Feststellung dieses Abkommen nimmermehr billigen werde. Inzwischen hat man sich — am Sonnabend, den 1. März — im Reichstage schon lang und breit über dieses Abkommen unterhalten; es ist zweifellos, dass die Mehrheit auf Seite der Regierung steht und die Prämien fallen lassen, die Zölle auf 4,80 Mk. ermässigen will und wird.

Recht ungeschickt ist eine Bemerkung dieser Zeitschrift: Sie glaube, die Regierung hätte nur Scheinverhandlungen geführt um Zeit zu gewinnen; im Ernste aber dächte sie gewiss nicht daran das Verabredete einzulösen. Die Zeitung traut also der deutschen Regierung betrügerische Absichten zu. Das ist doch stark! —

1) In England notiert man heute für Rohzucker 6,75—7 Mk., Granulated 8,50—8,60 Mk., Javazucker 8,50 Mk.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die aus unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit uns dieselben bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158 und zuletzt in unserer Nr. 164 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 50160. S. 3600. Klasse 26 d.

Ein Stückchen aus der guten alten Zeit zeigt uns obige Eintragung. Ein mit dem Rokoko-Kostüm angethanes Pärchen spaziert Hand in Hand durch die grüne Flur dem in naher Ferne sichtbaren Städtchen zu.

Ueber dieser Szene sieht man die Worte »Entre nous«, darunter die Firma Fabrique de Chocolat Ph. Suchard.

Eingetragen für Ph. Suchard, Lörrach, zufolge Anmeldung vom 30. 5. 1901 am 23. 8. 1901. Geschäftsbetrieb: Chocoladen-

fabrik. Waren: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel.

Nr. 49 715. K. 6133. Klasse 26 d.

Der Sagenwelt entnommen ist das für die Cacao-Kompagnie Th. Reichardt, Wandsbek, eingetragene Warenzeichen: Wotan, der Gott des Blitzes und des Donners, fährt in seinem von zwei Ziegenböcken gezogenen Wagen durch das Weltall.

Eingetragen für Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek-Hamburg, zufolge Anmeldung vom 2. 5. 1901 am 28. 6. 1901. Geschäftsbetrieb: Cacao- und Chocoladefabrik. Waren: Cacaopulver, Chocolade, Hafercacao und sonstige Cacaoprodukte, Haferflocken, Mehle aller Art, insbesondere Hafermehl, Kakes, Biskuit, Thee, Scherbett, Bier, Spirituosen, Liqueure.

Nr. 52 575. K. 5649. Klasse 26 d.

Merkur, der Gott des Handels, auf der Weltkugel sitzend, in der rechten Hand einen Zweig vom Cacaobaum, in der linken das Emblem des Handels haltend.

2. 11. 1900. Königl. Preuss. und Kaiserl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh. 24. 1. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb nachbenannter Waren. W.: Cacao, Chocolade, Backwaren.

Nr. 49 943. K. 5650. Klasse 26 d.

Ein Bild, welches einem Temperenzler das Herz im Leibe lachen lässt, stellt obige Eintragung dar: Eine fidele Studentenkneipe, wobei jedoch anstatt der mächtigen Bierkrüge kleine zierliche Tassen gefüllt mit dem edlen braunen Cacao von den Corpsbrüdern geleert werden. Die vor ihnen stehende voluminöse Kanne scheint noch manchen Tropfen zu enthalten und lässt nur befürchten, dass eine solche Kneiperei doch mal ein Ende mit Schrecken nimmt.

Eingetragen für Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek bei Hamburg, zufolge Anmeldung vom 2. 11. 1900 am 9. 7. 1901. Geschäftsbetrieb: Herstellung und Vertrieb nachbenannter Waren. Waren: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Konfitüren, Kakes, Biskuit, Zwieback, Bonbons und Backwaren, künstliche und natürliche Mineralwässer.

Nr. 52 140. K. 5807. Klasse 26 d.

Das Wahrzeichen der Stadt Cöln, die Colonia Agrippina mit den Emblemen des Handels und der Schiffahrt, bildet die unter obiger Nummer eingetragene Schutzmarke für:

3. 1. 1901. Königl. Preuss. und Kaiserl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rh. 21. 12. 1901. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven und eingemachte Früchte (unter besonderem Ausschluss von Preisselbeeren, Rübenkraut, Sauerkraut und getrockneten Früchten jeder Art), Pfefferminzpastillen, Cachou, Wurmzeltchen, diätetische Präparate (ausdrücklich ausgeschlossen Röstkaffee), sowie Liköre.

Nr. 52 125. H. 6960. Klasse 26 d.

Auf dunklem Hintergrunde ein in zierlichen Linien dargestelltes S, von welchem Lichtstrahlen nach allen Seiten hin sprühen. In dem Kopf und Fuss des S sieht man das Wort Sarotti.

24. 8. 1901. Hoffmann & Tiede, Berlin. 20. 12. 1901. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade und Chocoladenwaren, Cacao, Fruchtpasten, Konfitüren, Marzipan und Zuckerwaren aller Art.

B. Wortzeichen.

Nr. 52 459. K. 6539. Klasse 26 d.

Gala Taddy.

21. 10. 1901. Kiel & Schmahl, Herford i. W. 16. 1. 1902. G.: Anfertigung von Chocoladen und Zuckerwaren. W.: Tafel-Chocoladen.

Nr. 52 437. M. 5249. Klasse 26 d.

Lucipan.

11. 11. 1901. Michelmann & Schlüter, Altona-Ottensen. 14. 1. 1902. G.: Marzipanfabrik. W.: Marzipan-Ersatzmasse. — Beschr.

Nr. 52 529. R. 3799. Klasse 42.

Kronenengel.

21. 12. 1900. Fa. M. Ruhmann, Krotoschin. 21. 1. 1902. G.: Kolonialwaren-, Zigarren- und Spirituosen - Geschäft und Kaffeerösterei. W.: Thee, Chocolade, Kerzen, Wichse, Wagenfett, Zucker, Papierwaren, Margarine, Käse, Mehl, Gegräupe, Speiseöl, Kaffee, Cacao, Zichorien, Stärke, Lederfett, Streichhölzer, Zuckerwaren, Schmalz, Butter, Heringe, Hülsenfrüchte, Gewürze, Maschinenöl, Petroleum.

Nr. 52 422. H. 7054. Klasse 26 d.

Nops.

23. 10. 1901. Albert Heinemann, Berlin, Reichstagsufer 16. 13. 1. 1902. G.: Fabrikation von Malzextrakt und Malzpräparaten. W.: Pastillen, Bonbons, Tabletten, Pillen, Dragees.

Nr. 52 435. P. 2839. Klasse 26 a.

Nibelungen

1. 8. 1901. C. Pecher, Detmold. 14. 1. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln. W.: Biscuits, Kakes, Waffeln, sämtliche Backwaren, Pasteten, Nudeln, Maccaroni, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Zuckerwaren, Chocolade, Cacao, Reis, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Kleie, Schrot, Leguminosen,

Suppeneinlagen, Suppentafeln, Saucen, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Bier jeder Art, Limonaden, Limonadenessenzen, Butter, Margarine, Fleischpräparate und -Extrakte, Gemüse, Kräuter, Gewächse und Gewürze, Fische, Krebse, Fischkonserven, Krebskonserven, Krebsextrakte, Kaviar, Geléepulver, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Vanille, Vanillin, Malz und dessen Präparate, Honig, Milch, Käse, Caseïn, Eier, Eierkonserven, Hefe, Pilze, Wichse, Zündhölzer, Wild und Geflügel, frisch und konserviert, Tier- und Pflanzen-Eiweiss, Mineralwasser.

Nr. 52 588. G. 3691. Klasse 26 d.

Jenny Lind.

28. 10. 1901. Max Grossmann, Berlin, An der Stadtbahn 2. 25. 1. 1902. G.: Kolonialwarenhandlung. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Honigkuchen, Thee und Kaffee, Kaffeezusätze, Kakes, Biskuits, Konserven.

Nr. 52 587. E. 2868. Klasse 26 d.

Loriot

11. 10. 1901. Elsässische Konservenfabrik und Import-Gesellschaft, Strassburg i. E., Schiltigheim. 25. 1. 1902. G.: Konservenfabrik und Importgeschäft. W.: Zuckerwaren, Lakritzen, Backwaren, Chocoladen.

Nr. 52 350. E. 2763. Klasse 26 d.

Senius-Cacao-Extract.

1. 7. 1901. Ludwig Ehlert, Königsberg i. Pr., Artilleriestr. 7/8. 8. 1. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen-, Zuckerwaren-, Marzipan-Fabrik. W.: Cacao-Extrakt.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 22. Februar 1902.

Unterm 22. Februar berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 25. ds., folgende Quantitäten Cacao zum Verkauf angeboten werden:

209	Blln.	Grenada
1141	»	Ceylon
618	»	Trinidad
5	»	Dominica
30	»	Afrika
1	»	Jamaica
3100	»	andere Sorten.

Eine Aenderung im Markte haben wir nicht zu verzeichnen; es fanden nur kleine Verkäufe zu zuletzt bezahlten Preisen statt.

Die am letzten Dienstag stattgefundene Auktion brachten das grosse Angebot von 13 432 Blln., bestehend aus 12 282 Blln. Kolonienware (9305 Blln. Grenada) und 1150 Blln. anderen Sorten. Der Markt eröffnete mit einer sehr flauen Stimmung, später jedoch machte sich mehr Nachfrage geltend und wurden zu durchschnittlich vollen Preisen 10 382 Blln. verkauft. Trinidad war ruhig, jedoch wurden frühere Werte erzielt. Grenada war anfangs unregelmässig und zeigte 1 shilling Nachlass, erholte sich jedoch im Laufe des Verkaufs und schloss fest. Andere West-Indische Sorten waren fest. Fremde Sorten waren ruhig mit Ausnahme von Guayaquil, welche Provenienz fest war. Ceylon war flau, zeigte aber keine Aenderung im Preise.

Es wurden verkauft:

570 Blln.	Trinidad	(Angeb. 1837 Blln.)	zu 67—71 Mk.
8850 »	Grenada	(» 9305 »)	» 53—61 »
97 »	Jamaica	(» 101 »)	» 53—58 »
33 »	St. Vincent	(» 46 »)	» 52—60 »
300 »	Guayaquil	(» 890 »)	» 63 »
380 »	Ceylon	(» 904 »)	» 41—65 »
89 »	Dominica		» 53—57 »
40 »	Brasilien		» 54 »
82 »	Colombia		» 68 »
8 »	Maracaibo	} wurden zurückgezogen.	
105 »	Samana		
25 »	Costa Rica		

Die Landungen der letzten Woche, besonders von Grenada, waren in London sehr gross und zeigten ein verhältnismässiges Mehr von über 9000 Blln., die Lieferungen waren dagegen kleiner und ergaben 5500 Blln. im Vergleich zu derselben Zeit des Vorjahres. Der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um 6800 Blln. vergrösserte, zeigt nunmehr ein verhältnismässiges Plus von ca. 8100 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 15. Februar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	2142	582	114	14407
Grenada	7374	797	149	17442
Andere West-Ind.	293	170	45	3882
Ceylon u. Java	1034	1584	143	19391
Guayaquil	590	237	114	25054
Brasilien u. Bahia	—	210	—	3840
Afrika	—	511	—	4082
Andere Ausländ.	346	199	157	6346
Zusammen	11779	4290	722	94444
gegen dieselbe Woche 1901	2663	9750	813	86323

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen während der ersten Hälfte des Februar beliefen sich auf:

	6 500	Ztr.	in	1902
gegen	12 838	»	»	1901
»	11 600	»	»	1900
»	7 400	»	»	1899

Die Total-Anlieferungen seit dem 1. Januar ergaben:

	23 500	Ztr.	in	1902
gegen	55 338	»	»	1901
»	36 700	»	»	1900
»	26 700	»	»	1899

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober war:

	28 001	Blln.	in	1902
gegen	21 146	»	»	1901
»	15 907	»	»	1900
»	18 834	»	»	1899
»	27 175	»	»	1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 29. Januar betrug in den folgenden Jahren

nach	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	13702	7904	19316	40922
1899/1900	9180	4095	5434	19009
1900/1901	14800	6325	17661	38783
1901/1902	12859	8471	12876	34206

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 7 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	87578	25877	15434	21947	4283	5056	55122	43298	39197
Auslandsware	18707	10111	14110	9777	5666	3469	39322	43025	40006
	56285	35988	29544	31724	9949	8525	94444	86323	79203

London, den 1. März 1902.

Am Dienstag, den 4. März, kommen

280 Blln.	Ceylon
14 »	Guayaquil
967 »	Trinidad
24 »	Jamaica
923 »	Haiti
221 »	Grenada
3200 »	anndere Sorten

zur Auktion. Die letzte Dienstags-Auktion brachte 7714 Blln., wovon 4352 Blln. zu unveränderten Preisen Käufer fanden. Es wurden verkauft:

502 Blln.	Trinidad	(Angeb. 1630 Blln.)	zu 64—70 Mk.
1324 »	Grenada	(» 1688 »)	» 52—61 »
3 »	Dominica	(» 8 »)	» 54 »
149 »	Jamaica	(» 305 »)	» 50—57 »
558 »	Guayaquil	(» 1394 »)	» 63—66 »
779 »	Ceylon	(» 2489 »)	» 41—55 »
7 »	St. Vincent		» 51—56 »
30 »	Afrika		» 57 »
30 »	Jeremie	wurden zurückgezogen.	
90 »	Carupano		
43 »	Columbia		

Im Privatmarkte wurden

250 Blln. Ceylon zu 56—68 Mk.
120 » Grenada zu Auktionspreisen

an den Mann gebracht.

Die Londoner Cacaostatistik stellt sich mit der am 22. Februar endenden Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lager-bestand Sack
Trinidad	1802	1256	59	14894
Grenada	174	614	936	16066
And. West-Ind.	852	165	30	4539
Ceylon u. Java	928	849	385	19085
Guayaquil	1080	2958	166	23010
Brasil. u. Bahia	—	216	—	3624
Afrika	357	100	20	4319
AndereAusländ.	448	1702	407	4685
Zusammen	5641	7860	2003	90222
gegen dieselbe Woche 1901	11444	8168	598	89001

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober belief sich auf

	35 378 Blln.	in	1902
gegen	28 542 »	»	1901
»	17 124 »	»	1900
»	26 416 »	»	1899
»	33 094 »	»	1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 12. Februar betrug in den folgenden Jahren

nach	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	16560	7904	23693	48157
1899/1900	13408	5887	5434	24729
1900/1901	18995	8263	18027	45285
1901/1902	14783	14947	15998	45728

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 8 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lager-bestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	41334	31827	18318	27327	5693	5599	51581	43325	37763
Auslandsware	20592	15605	19086	12565	6259	3524	35638	45676	40060
	61926	47432	37404	39892	11952	9123	90222	89001	77823

Port of Spain, den 13. Februar 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 13. Februar folgendes:

Die Witterung der letzten 14 Tage hat, obgleich etwas trocken, einen weiteren günstigen Einfluss auf die St. Jean-Ernte gehabt und gestattete ausserdem die Vorbereitung zum Abernten der gegenwärtigen Ernte.

Die Einkünfte vom Felde sind nach wie vor bedeutend; und die an den Markt kommende Ware ist im allgemeinen von schöner Qualität, was einen lebhaften Wettbewerb veranlasst. Daher bleiben unsere Notierungen fest, obgleich auf der letzten Londoner Auktion eine fühlbare Baisse Platz gegriffen hat.

Wir notieren daher unverändert noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,—
Guter roter (El Salvador)	» 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 2018 Sack nach Europa und 3786 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 6136 Sack nach Europa und 366 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	29 767 Sack
1901	18 226 »
1900	20 143 »
1899	36 569 »
1898	31 494 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	11 068 Sack n. d. Verein. Staaten v. Nord-Am.
1901	5 580 » » »
1900	3 140 » » »
1899	10 298 » » »
1898	8 838 » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 4. März 1902.

Die heutige März-Auktion hat in Amsterdam einen weiteren Preisrückgang gebracht. Während in der Februarauktion Van Houtens Butter mit 68,70 cents pro $^1/_2$ Kilo verkauft wurde, hat sie heute im Durchschnitt nur $64^1/_8$ cents erzielt. Es ist also ein Rückgang von 4,6 cents pro $^1/_2$ Kilo, gleich $15^3/_4$ Pfennigen pro Kilo, zu verzeichnen. Der höchste Preis war $65^1/_4$ cents, der niedrigste $63^3/_4$ cents.

Die holländischen Nebenmarken »Helm« und »Dejong« sind mit $61^1/_4$ bis $61^1/_2$ cents verkauft worden. Für »Mignon« wurde 61 cents bezahlt; die vorgebrachten 5000 Kilo Auslandsbutter ohne Marke blieben unverkauft.

In London war der Rückgang nur $^1/_8$ pence, denn die angebotenen 90 tons Cadburybutter wurden zu $12^1/_4$ pence verkauft. England scheint sich jetzt auf eine feste Preisbasis zu stellen, denn seit fünf Monaten steht der Preis zwischen $12^1/_4$ und $12^5/_8$ pence. In Deutschland steht der Preis heute auf 245 bis 250 Mark verzollt ab Fabrik nur für feine Exportqualitäten. Ordinäre Butter wird wohl etwas billiger zu haben sein, ja diese war sogar schon im Februar zu 240 Mk. zu kaufen. Damit scheinen wir aber an der äussersten Grenze des Preises angekommen zu sein, denn da Cacaobohnen sich seit Wochen, trotz reichlicher Vorräte und schleppender Nachfrage, auf mittlerer Preislage

halten, werden **die** Butterfabrikanten, die zugleich Chocolade fabrizieren, nun wohl ihre Rezepte für die ordinären Haushalt-Chocoladen ändern und ihre Butter dazu verarbeiten.

Denn bei einem Bohnenpreise von 55 bis 58 bis 60 Mark ab Hamburg und einem Butterpreise von 120—122 Mark pro Zentner ist eine aus

25 Pfund Cacaobohnen
7 » Cacaobutter
68 » gem. Melis

hergestellte Haushalt-Chocolade 3 bis 4 bis 5 Mark pro Zentner im Einkauf billiger als eine Chocolade, die **ohne** Butter, also aus

40 Pfund Cacaobohnen
60 » gem. Melis

zusammengestellt wird.

Diejenigen Konsumenten, die sich zu den heutigen Preisen auf einige Monate eindecken können, ziehen das grosse Loos. Aber es werden wohl kaum Fabrikanten oder Butterlieferanten zu finden sein, die auf der heutigen Preisbasis langfristige Lieferungskontrakte machen werden.



Allerlei.

Mit Nr. 168 — die heutige Nummer ist Nr. 165 — schliesst der siebente Jahrgang des Gordian, mit Nr. 169 gehen wir in den achten hinüber. Zugleich geht mit Nr. 168 das Abonnement für die meisten Gordianempfänger zu Ende. Wir bitten, auf den achten Jahrgang recht bald zu abonnieren, damit wir zeitig genug unsere Listen in Ordnung bringen können. Einzahlungskarte liegt der heutigen Nummer bei.

Die Nummer 61 vom 1. November 1897 fehlt uns ganz. Wir bitten höflichst um Nachricht, wenn sie irgendwo noch zum Preise von 1 Mark pro Stück zu kaufen ist; wir würden 15—20 Exemplare dafür zurückkaufen.

Strafbarkeit des Fabrikanten verfälschter Nahrungsmittel. In Bezug auf das Nahrungs- und Genussmittel-Gesetz vom 14. Mai 1879 hat das Reichsgericht entschieden, dass der Fabrikant verfälschter Nahrungsmittel, welcher seinen unmittelbaren Abnehmern (den Händlern) die Beschaffenheit der Ware mitteilt, wohl aber weiss, dass seine Abnehmer unter **Verschweigung** der Verfälschungen die Waren in den Handel und Verkehr bringen und das kaufende Publikum täuschen, **strafbar** ist und unter die Strafbestimmung des § 10, 1 des Nahrungsmittel-Gesetzes fällt, wonach mit Gefängnis und Geldstrafe derjenige bestraft wird, welcher zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- und Genussmittel nachmacht oder verfälscht.

W. Z. Sie wünschen den Schmelzpunkt für verschiedene Arten von Fett. Hier ist die Antwort:

Cacaobutter hat ihren Schmelzpunkt bei			30—33° C
Rindertalg	»	»	bei 45—46° »
Hammeltalg	»	»	bei 50—51° »
Hirschtalg	»	»	bei 49—50° »
Schweinefett	»	»	bei 40—41° »
Pferdefett	»	»	bei 20° »
Japanwachs	»	»	bei 50—51° »
Carnaubawachs	»	»	bei 84° »
Bienenwachs	»	»	bei 62—63° »

Bei Cacaobutter ist zu bemerken, dass die mit starker Pottaschenlauge sachgemäss behandelte Butter einen höheren Schmelzpunkt aufweist, als naturelle Butter oder Butter, die bei der Präparation der Cacaomasse mit Ammoniak und Natron gewonnen ist. In heissen Ländern verlangt man — besonders in der wärmsten Periode — durchaus Van Houtens Butter, weil diese schwerer schmilzt als manche andere Butter. Allerdings weiss man auch, dass sie nicht so ausgiebig beim Erweichen trockener Chocoladenmassen ist.

Aus Dresden. Das chemische Untersuchungsamt zu Dresden scheint von einem sehr verständigen Direktor (Dr. Adolf Beythien) geleitet zu werden. Aus seinem Jahresbericht spricht wenigstens ein Mann, der mit offenen Augen in seinem Berufe steht. An anderer Stelle haben wir abgedruckt, was er über die Chocoladenmehle, die, statt aus Cacao und Zucker, aus **wenig** Cacao, **viel** Abfällen, Schalen, viel Zucker, viel Mehl, viel Farbe bestehen, berichtet. Wir lassen noch einige andere Sätze folgen, über Waren, die unserem Kreise auch nahe stehen.

Fruchtsäfte und eingekochte Früchte.

Zur Untersuchung gelangten 5 Himbeersyrupe, 1 Limonade, 1 Himbeermarmelade, 2 Proben eingekochter Preisselbeeren und 1 Probe Johannisbeeren.

Es hat sich gezeigt, dass auch bei den bier in Frage kommenden Warengattungen der Uebergang der Fabrikation aus den Kleinbetrieben an die Grossindustrie keine Besserung zur Folge gehabt hat, sondern dass im Gegenteil immer häufiger verfälschte Produkte in den Handel gelangen. An Stelle des früher ausschliesslich benutzten Rohrzuckers werden

jetzt Himbeersäfte, Fruchtgelées, Marmeladen oft mit dem billigeren Stärkesyrup versüsst, der wegen seiner, durch den hohen Dextringehalt verursachten, zähklebrigen Beschaffenheit die Produkte dicklicher, das heisst gehaltreicher erscheinen lässt. Daneben bürgert sich der Zusatz künstlicher roter Teerfarbstoffe immer mehr ein. Während früher jeder Produzent seine Ehre darin suchte, durch Verwendung auserlesener Früchte und sorgfältiges, peinlich sauberes Arbeiten tadellosen Himbeersyrup von der bekannten schönen roten Farbe und kräftigem Aroma zu erzeugen, halten jetzt viele Fabrikanten das alles nicht mehr für nötig. Sie nehmen, wie einer derselben anführte, die Früchte, »wie sie gerade kommen, ohne Auswahl; überreife, dunkelrote, krüppelhafte, weisse, harte«. Sie haben auch gar kein Bedürfnis für gute Beeren, die natürlich teurer sind, da sie ja in Farbe und Essenzen das Mittel besitzen, ihrer Ware auf billigere Weise jeden gewünschten Anschein eines vortrefflichen Produktes zu verleihen.

Von den eingelieferten Proben waren die Himbeermarmelade, zwei Himbeersyrupe und die eingekochten Preisselbeeren mit 20 bis 50 Prozent Stärkesyrup verfälscht, die drei ersten überdies durch Teerfarbe intensiv rot gefärbt.

Ein sogenannter »Himbeerlimonadensyrup« enthielt sogar keine Spur von natürlichem Fruchtsaft, sondern war ein völliges Kunstprodukt, nämlich ein mit Essenz parfümierter, rot gefärbter, 50prozentiger Zuckersyrup. Obwohl nach diesseitiger Ansicht kein Zweifel aufkommen konnte, dass der Verkauf eines solchen roten Zuckersyrups unter der obenstehenden Bezeichnung gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes verstösst, wurde doch die gerichtliche Verfolgung ausserordentlich dadurch verzögert, dass der Angeklagte, ein hiesiger Fabrikant, der selbst Chemie studiert hatte, in verschiedenen, bis zu 50 Bogenseiten langen Abhandlungen die Behauptung verfocht, sein Erzeugnis sei richtiger Himbeersyrup, da es die wertvollsten Bestandteile der Himbeeren — die Aromastoffe — in der Essenz — enthalte. Nachdem die Angelegenheit jetzt schon über ein Jahr schwebt, kann hoffentlich demnächst über die Entscheidung berichtet werden.

Himbeerlimonade.

Auf den Jahrmärkten in hiesiger Gegend werden in kleinen Buden oder auf frei aufgestellten Tischen vielfach Gläser mit tiefroten Flüssigkeiten feilgeboten, welche von den Marktbesuchern zur Erfrischung als Limonade gekauft werden, trotzdem ihre auffallende Färbung sie dem Kenner verdächtig erscheinen lassen. Nachdem Besucher einer auswärtigen Vogelwiese durch den Genuss derartiger »Limonade« nicht nur blutrote Lippen, sondern auch rotfleckige Anzüge davongetragen hatten, wurde der Gendarm veranlasst, der Staatsanwaltschaft eine Probe zuzustellen. Die Untersuchung ergab, dass es sich um nichts als mit 2½ Prozent Zucker versetztes rotgefärbtes Wasser handelte. Da die Behauptung des Angeklagten, er habe das Getränk nicht als Limonade, sondern als rotes Wasser verkauft, durch die Zeugen widerlegt wurde, erfolgte seitens des Schöffengerichtes seine Verurteilung zu 3 Mark Geldstrafe.

Forensische Untersuchungen.

Bleihaltige Bonbons.

Von einem auswärtigen Chemiker war eine aus gebrannten Mandeln, sauren Zuckerklümpchen und Himbeergeléebonbons bestehende Konfektmischung wegen eines Gehaltes von 0,054 Prozent essigsaurem Blei als gesundheitsschädlich beanstandet worden. Der Verkäufer gab an, die von verschiedenen Firmen bezogenen Einzelbestandteile selbst gemischt zu haben, doch liess sich leider nicht feststellen, welcher derselben das Blei enthielt, da der betreffende Chemiker die ganze Probe in einer Porzellanschale verrieben und dann analysiert hatte. Aus nicht ersichtlichen Gründen richtete sich der Verdacht auf die Himbeerbonbons, und da diese einer Dresdener Fabrik entstammten, gelangte die Sache an die hiesige Staatsanwaltschaft, welche das Amt zu einer Revision der Geschäftsräume heranzog. Es ergab sich, dass zur Herstellung der Bonbons lediglich ein Gemisch von Zucker, Wasser, Agar-Agar mit einigen Tropfen Essenz und roter Farbe in kleine, in Mehl eingedrückte Vertiefungen von Himbeerform gegossen wurde, dort erstarrte und dann noch kandiert wurde. Sämtliche Gerätschaften waren frei von Blei. Der Sicherheit halber wurden noch von allen Rohmaterialien, dem Zucker, Mehl, Agar u. s. w., Proben mitgenommen und analysiert, ohne dass sich eine Spur Blei nachweisen liess. Ja selbst ein Rest der Himbeergeléebonbons, welcher nach Angabe des Fabrikanten mit den in der beanstandeten Konfektmischung enthaltenen identisch war, erwies sich vollständig bleifrei. Es lag somit auf der Hand, dass die Untersuchung sich, dank dem Vorgehen des ersten Chemikers, auf einer falschen Fährte befand, und dass der Bleigehalt einem anderen Bestandteile der Konfektmischung entstammen musste; nach diesseitiger Ansicht wahrscheinlich den sauren Zuckerklümpchen, zu deren Herstellung bisweilen bleihaltige Weinsteinsäure verwandt wird.

Eiernudeln.

Wie bei einer Reihe von Nahrungsmitteln, welche ursprünglich in der Familie von der Hausfrau selbst erzeugt werden, haben im Laufe der Zeit auch bei den Eierteigwaren besondere Fabrikationszweige die Herstellung übernommen. Leider zeigt sich allmählich, dass hiermit eine Verbesserung dieser wertvollen Nahrungsmittel nicht verbunden war, denn während die häuslichen Rezepte Gemische von Mehl und Eiern vorschrieben, fanden gewisse Fabrikanten es bald vorteilhafter, die Eier zum grossen Teile oder ganz fortzulassen und die Produkte an Stelle derselben mit gelber Farbe zu vermischen, wodurch sie das Aussehen echter Eiernudeln erhielten. Da dieser verwerfliche Brauch, dem sich unter dem Drucke der Konkurrenz auch die besseren Fabriken, wenngleich widerstrebend, fügen mussten, schliesslich ganz allgemein wurde, so hielten die mit der Nahrungsmittelkontrolle betrauten Behörden ein Einschreiten für geboten.

Nachdem vom chemischen Untersuchungsamte der Stadt Breslau durch einen gelben Teerfarbstoff künstlich gefärbte Eiernudeln, deren Ursprung sich auf eine hiesige Fabrik zurückführen liess, beanstandet worden war, hatte sich auch das diesseitige Amt auf Veranlassung der Königlichen Staatsanwaltschaft mit der Angelegenheit zu befassen. Die Untersuchung von zwei seitens der Staatsanwaltschaft, sowie 19 polizeilich entnommenen Proben sogenannter Eiernudeln förderte so wenig erfreuliche Verhältnisse zu Tage, dass dieselben im folgenden kurz geschildert werden sollen, während wegen der Einzelheiten auf die in der Fachlitteratur erschienene ausführlichere Arbeit verwiesen werden muss.

Von den 21 Proben, welche alle eine lebhaft gelbe Farbe besassen, waren zwei als Hausmachernudeln, die übrigen 19 aber unter der ausdrücklichen Bezeichnung Eiernudeln feilgehalten worden. Trotzdem enthielten zehn derselben gar keine Eier, sondern verdankten ihr schönes gelbes Aussehen allein einem Zusatz von gelber Farbe; acht weitere Proben besassen zwar einen minimalen Eiergehalt, waren aber ausserdem noch künstlich gefärbt, da sie sonst recht wenig nach Eiern ausgesehen haben würden. Nur drei der behördlich entnommenen, sowie vier von privater Seite eingelieferte Proben verdanken ihre gelbe Farbe ausschliesslich einem zum Teil recht erheblichen Zusatz von Eiern.

Da nun hier nicht der mindeste Zweifel bestand, dass jeder unbefangene Käufer unter Eiernudeln Produkte aus Mehl und Eiern versteht, so wurden in

erster Linie die völlig eifreien »Eiernudeln« als verfälscht im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes beanstandet, da sie unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilgehalten worden waren. Aber auch die Fabrikate, welche so wenig Eier enthielten, dass sie von Natur ganz hell ausgesehen haben würden, mussten als verfälscht beurteilt werden, da der Zusatz der Farbe offenbar den Zweck verfolgte, ihnen den Anschein einer besseren Beschaffenheit zu verleihen, das heisst, einen höheren Eigehalt vorzutäuschen.

Demgegenüber stellten die Fabrikanten die Behauptung auf, dass die künstliche Färbung keineswegs die Vortäuschung eines Eigehalts bezwecke, sondern lediglich einer Geschmacksrichtung des Publikums entgegenkomme, welches auf einen Eigehalt der Nudeln keinen Wert lege, sondern nur ein schönes gelbes Aussehen derselben verlange. Auch müsse schon jeder an dem Preise erkennen, dass die billigen Sorten keine Eier enthalten könnten. In Bezug auf die letzte Ausrede sei hier darauf hingewiesen, dass die eifreien Nudeln pro Pfund 40—50 Pfg. kosteten, während der Preis mehrerer wirklicher Eiernudeln mit 33—40 Pfennigen nicht höher, sondern sogar niedriger war.

Trotzdem hat die Königliche Staatsanwaltschaft das gegen eine Reihe von Produzenten und Verkäufer eingeleitete Verfahren eingestellt, nachdem sie aus den Angaben der Fabrikanten und den Gutachten von Handelschemikern den Schluss gezogen hatte, dass die Absicht einer Täuschung sich nicht erweisen lasse. Es scheint sonach zur Zeit aussichtslos, gegen den Verkauf gelb gefärbter Wassernudeln unter der Bezeichnung Eiernudeln einzuschreiten. Im Gegensatz zu der hiesigen Auffassung hat das Reichsgericht im Februar 1901 das Urteil des Landgerichts Neuburg a. D., in welchem der Verkauf gelb gefärbter Eiernudeln als strafbar bezeichnet worden war, bestätigt.

Wenn hier auch keine gerichtliche Entscheidung der Angelegenheit erfolgt ist, so hat die von Seiten der Nahrungsmittelkontrolle in allen Teilen des Reiches gleichzeitig erfolgte Bekämpfung dieses sogenannten Handelsbrauches doch das Gute gezeitigt, dass die Fabrikanten in sich gegangen sind und auf mehreren Verhandlungen beschlossen haben, einerseits die künstliche Färbung der Teigwaren auf Verpackung und Faktura künftig zu deklarieren und auch den Konsumenten durch ausgehängte Plakate zur Kenntnis zu bringen und andererseits als Eiernudeln nur solche Produkte in den Verkehr zu bringen, welche auf 100 Kilo Mehl mindestens 150 Eier enthalten. Damit ist zunächst schon etwas erreicht, und es wird Sache der Behörde sein, dafür zu sorgen, dass diese Beschlüsse auch in die Praxis übertragen werden.

Das Publikum sei aber nochmals darauf hingewiesen, dass an der Intensität der gelben Farbe von Nudeln nicht erkannt werden kann, ob viel Eier vorhanden sind, dass vielmehr gerade die am schönsten aussehenden oft am wenigsten Wert besitzen.

Eintragungen in das Handelsregister.

Freiberg.

Auf Blatt 641 des Handelsregisters für den Bezirk des unterzeichneten Gerichts, die Firma Richard Selbmann in Freiberg, Zweigniederlassung des unter gleicher Firma in Dresden bestehenden Hauptgeschäfts, betreffend, ist heute eingetragen worden, dass die Firma künftig: Filiale Freiberg Richard Selbmann lautet.

Freiberg, den 17. Februar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Thorn.

In das Handelsregister Abteilung B unter Nr. 15 ist heute bei der Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Neu-Schönsee in Neu-Schönsee eingetragen worden, dass das Aufsichtsratsmitglied Victor Kauffmann in Vorwerk Schönsee zum Stellvertreter eines behinderten Vorstandsmitgliedes gemäss § 248 Abs. 2 H.-G.-B. bestellt ist.

Thorn, den 12. Februar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Thorn.

In das Handelsregister A unter Nr. 18 ist heute eingetragen, dass der bisherige Gesellschafter Gustav Weese in Thorn jetzt alleiniger Inhaber der Firma Gustav Weese in Thorn ist.

Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Der Frau Anna Hübner in Thorn ist Prokura erteilt.

Thorn, den 13. Februar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Fraustadt.

In unser Handelsregister Abteilung B ist bei der unter Nr. 1 eingetragenen Aktiengesellschaft »Zuckerfabrik Fraustadt« heute eingetragen:

Die Prokura des Carl Schulze ist erloschen.

Fraustadt, den 15. Februar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Der verklagte Gordian (Siehe No. 164 des Gordian). Da der von uns angefochtene Fall lebhaftes Interesse unter den Verlegern und Herausgebern von Fachzeitungen hervorruft, wollen wir das inzwischen eingetroffene Urteil abdrucken:

Hanseatisches Oberlandesgericht.

Die Revision wird als unbegründet zurückgewiesen unter Verurteilung der Hamburgischen Staatskasse in die Kosten des Rechtsmittels einschliesslich der Kosten resp. Auslagen, die dem Angeklagten notwendig entstanden sind.

Gründe.

Die mit der Revision angefochtene Annahme der Vorinstanzen, wonach für die vom Angeklagten herausgegebene periodische Druckschrift »Gordian« die Vorschrift in Abs. I, 9 des Pressgesetzes keine Anwendung findet, die gedachte Zeitschrift vielmehr unter die im Abs. 2 a. a. O. vorgesehene Ausnahmen fällt, ist nicht rechtsirrtümlich, sondern vollkommen begründet.

Die Ablieferung eines Pflichtexemplars von periodischen Druckschriften an die Polizeibehörde erfordert das Gesetz dann nicht, wenn die Schriften ausschliesslich Zwecken der Wissenschaft, der Kunst, des Gewerbes oder der Industrie dienen. Damit sind ganz allgemein sämtliche Schriften umfasst, welche wissenschaftliche, künstlerische, gewerbliche oder industrielle Interessen verfolgen. Zu einer Unterscheidung zwischen wissenschaftlicher oder technischer Förderung des Gewerbes oder der Industrie und den Gewerbsinteressen einzelner Gewerbetreibender oder industrieller Unternehmer giebt der Wortlaut des Gesetzes so wenig, wie der Sinn und Zusammenhang irgend welchen Anhang, im Gegenteil trägt die Ansicht der Polizeibehörde eine völlig willkürliche Einschränkung in das Gesetz, wenn Druck-

schriften vom Pflichtexemplarzwange nur deshalb befreit sein sollten, weil sie eine wissenschaftliche oder technische Förderung des Gewerb bezwecken. Druckschriften aber, welche der wirtschaftlichen oder geschäftlichen Förderung des Gewerbes dienen, der Ablieferungsverpflichtung unterlägen. Fachblätter, in denen die betreffenden Gewerbetreibenden oder Industriellen ihre Leistungen dem Publikum anbieten oder ankündigen, dienen gerade recht eigentlich den Zwecken des Gewerbes oder der Industrie und haben noch viel weniger als technische oder wissenschaftliche Abhandlungen ein presspolizeiliches Interesse. Um solch rein geschäftliche Ankündigungen handelt es sich aber hier, wie die Vorinstanzen thatsächlich annehmen. Anders würde wahrscheinlich zu entscheiden sein, wenn die Druckschrift Anzeigen aufgenommen hätte, welche mit gewerblichen oder industriellen Zwecken nicht in unmittelbarem Zusammenhange stehen und auch sonst weder rein wissenschaftliche, künstlerische, gewerbliche oder industrielle Interessen verfolgten. Nichts davon kommt jedoch hier in Frage. Die Inserate des »Gordian« beziehen sich auf den angegebenen Zweck der Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie und diesen verwandter Erwerbszweige. Sie fallen somit unter die Ausnahmevorschrift des Gesetzes und die Revision erweist sich als unbegründet.

Ein Verband deutscher Chocoladenmeister will sich bilden, so schreibt man uns. Die Idee ist nicht übel. Ein solcher Verband kann gutes leisten, wenn er rein sachlich fachlich bleibt, alles Reden über Politik, Religion aber ausschliesst.

D. Leicht schmelzende Speisechocolade haben wir wiederholt auf ihren Fettgehalt untersuchen lassen und haben darin einen Fettgehalt von 29 bis 34 Prozent gefunden. Lindt-Chocolade hatte einen Fettgehalt von 31 Prozent. Wenn Sie einen Fettgehalt von 30 Prozent als Norm für leichtschmelzende, dünne getafelte Speisechocolade annehmen, so haben Sie ungefähr dafür die folgende Zusammenstellung zu nehmen:

36 Pfund Cacaomasse
= darin 18 Pfund Cacaofett
12 Pfund Cacaobutter
= darin 12 Pfund Cacaofett
52 Pfund Zucker.

Dann haben Sie in hundert Teilen 30 Teile Cacaofett.

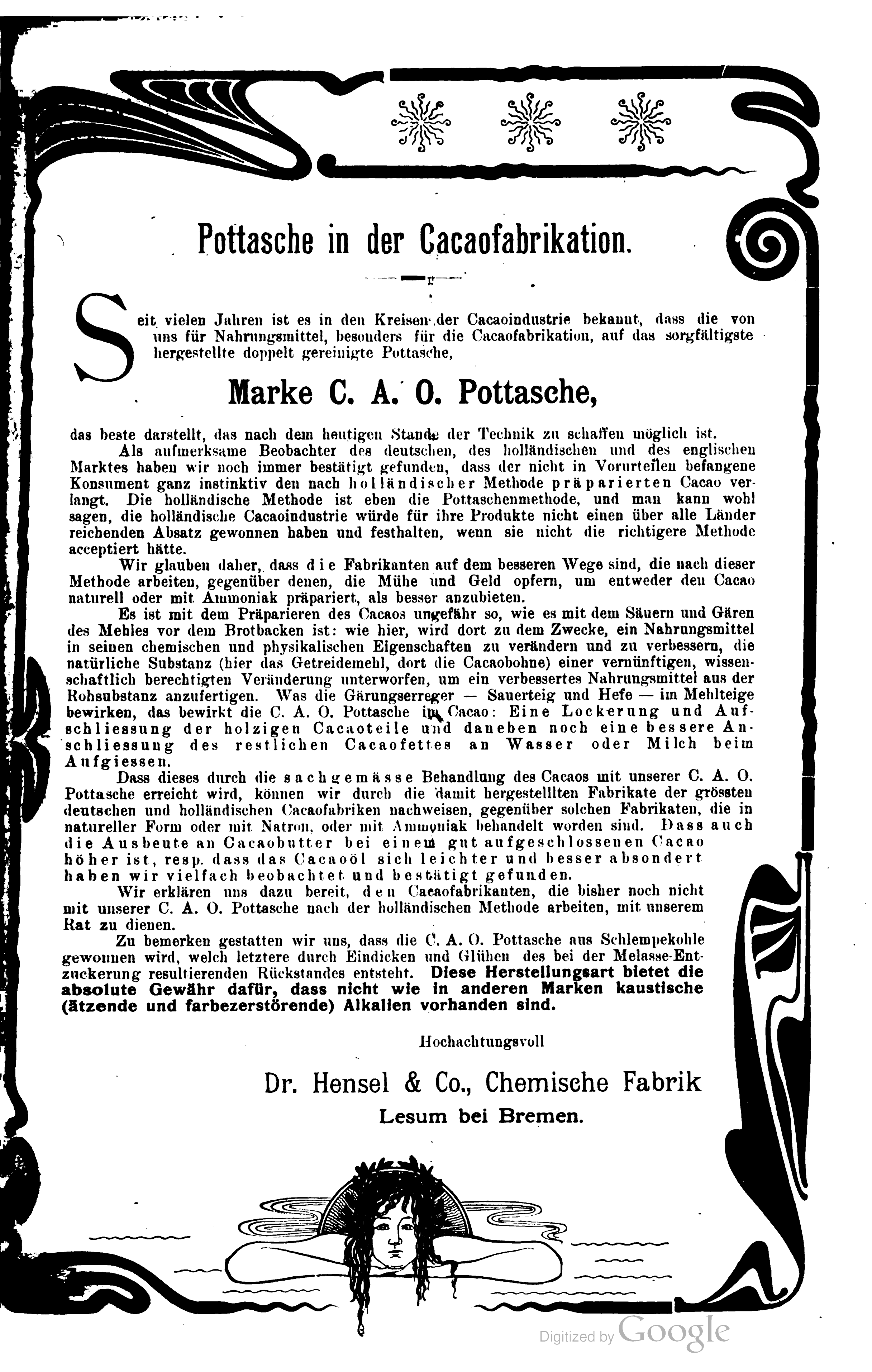
Gewöhnliche Tafelchocolade hat 22 bis 23 Prozent Fett.

F. Wir sollen Ihnen sagen, woraus der Gelee-Extrakt fabriziert wird, den die Firma Hermann in Hannover liefert. — Das wollen wir aber lieber nicht thun, denn sonst könnten wir Sie und andere mit dem Strafgesetz in Konflikt bringen und könnten uns dann selber den Vorwurf machen, Beihilfe geleistet zu haben. Seine Bestandteile sind Gelatine, pulv. Zitronensäure, Fruchtäther. Diese Teile zusammen in eine Hülse verpackt, hat der Hannoversche Fabrikant solange Fruchtgeleeextrakt genannt, bis ihm vor zwei Jahren der Gordian auf die Finger geklopft hat. Dann hat er die Sache »Gelee-Extrakt« genannt. Aber auch das hat ihn nicht davor schützen können, wegen Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes mit 300 Mk. Strafe verurteilt zu werden. Also lassen Sie die Hände davon!

Die deutschen Fabrikanten werden schon wieder mit Prospekten und Einladungen zu Beteiligungen an Ausstellungen bombardiert und schöne Kreuze und Medaillen werden versprochen. Wir raten immer wieder davon ab, auf diese Lockungen zu hören, die meist aus unsauberer Atmosphäre kommen. Da hinein gehört unsere Industrie nicht. Und wenn zehnmal gutklingende Namen auf dem Prospekt stehen; man lasse sie doch unberücksichtigt! —

Aus Sachsen hören wir, dass noch immer Cacaopulverofferten zu 92—96 Mk. pro Zentner umlaufen und dass besonders eine Leipziger Fabrik Th. & W. sich durch billige Preise auszeichnet. Man bestätigt uns von allen Seiten, dass diese Preise angesichts der heutigen Cacaobutterwerte unverständlich und absolut verlustbringend sind. Wir sollen einigen Herren nun durchaus sagen, wo die billige Leipziger Firma ihre Cacaobohnen einkauft. Da wir das nicht wissen, fragen wir hiermit weiter. Vielleicht kennt ein anderer Leser einen Cacaobohnen-Tietz?

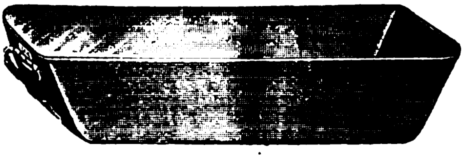
Im Zusammenhang mit solchen unverständlich billigen Engrospreisen stehen dann ebenso unerklärliche Detailpreise, von denen wir aus Braunschweig hören. Dort detailliert der Hoflieferant C. H. Hahn in seinem Laden Münzstrasse 15 »Ordinären garantiert reinen Cacao« zu 50 Pfg. pro $^1/_2$ Pfund und giebt an, dass er »unter Kontrolle des Vereins für öffentliche Gesundheitspflege« stehe. — Wer ist dort wohl Lieferant? Der müsste unter Kontrolle von Adam Riese Nachfolger kommen!


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.



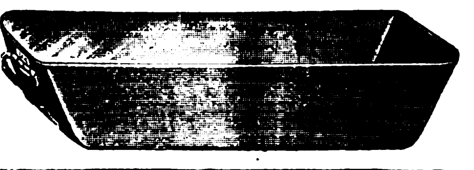
Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!



Inhalt 16½ Liter

No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

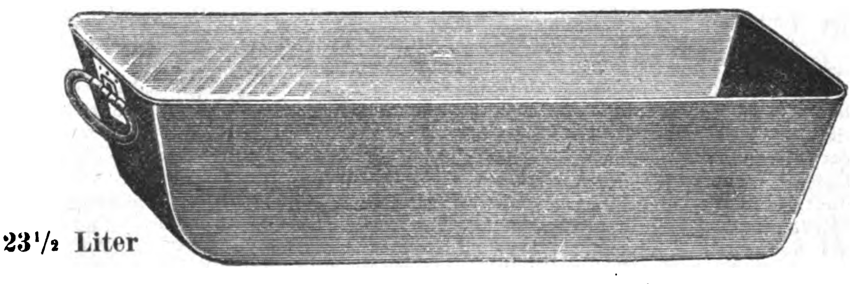


18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.

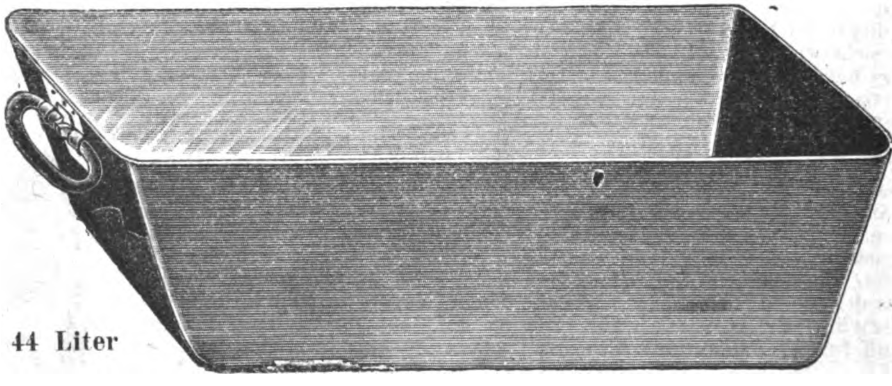
20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



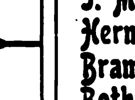
44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

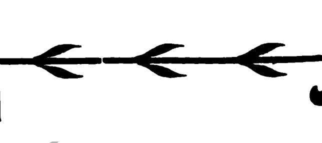
Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1902. VII. Jahrgang. **No. 166.** Hamburg, 20. März 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

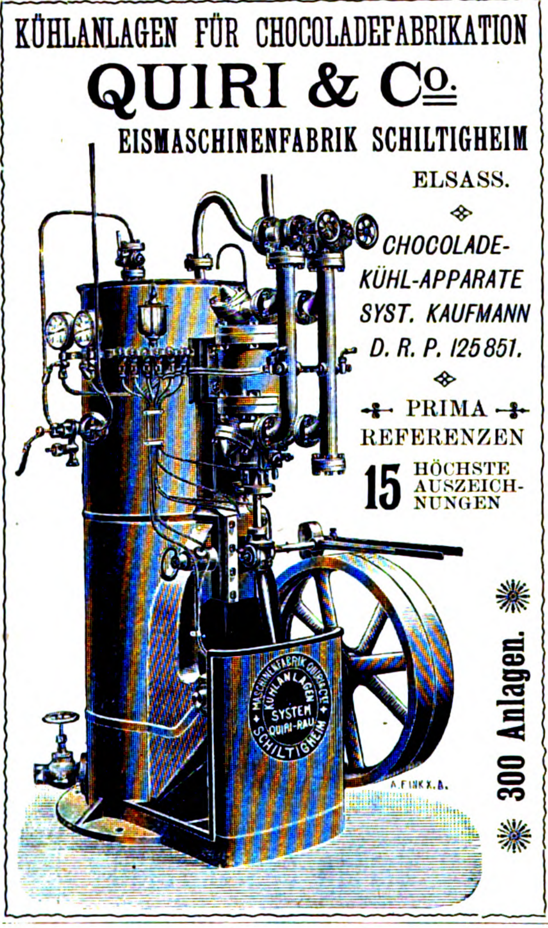
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.



PETER KÜPPER, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.

Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

__Berlin__, Krautstr. 38, Januar 1899.

In Bezug auf Ihr Wertes vom 18. Jan. cr. teile Ihnen ergebenst mit, dass ich mit der von Ihnen gelieferten Honigteich-Knetmaschine bis jetzt in jeder Weise zufrieden bin. Dieselbe entspricht vollständig den Anforderungen, die an eine Knetmaschine für Honigteige gestellt werden müssen. Ich werde nicht versäumen, Ihr Fabrikat speziell auch der Billigkeit wegen gegen andere Fabrikate bestens zu empfehlen.

A. Schneeweiss,

Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik

HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.

Inhalt dieser Nummer:

Professor von Mering's Patente.

Uns wird Einsicht in ein gewaltiges Aktenbündel gegeben, das zusammengekommen ist, um gegen einen Patentanspruch des Hallischen Professors von Mering zu sprechen.

Professor von Mering hat am 5. Oktober 1899 ein Patent angemeldet, auf Herstellung von Cacaopräparaten aus hochgradig entfetteter, sterilisierter, eingetrockneter Magermilch und Cacaopräparaten.

In seiner Beschreibung sagt Mering, er wolle dadurch, dass er hochgradig entfettete trockene Magermilch mit Cacaopräparaten vermische, ein leicht verdauliches, an Nährstoffen reiches, konzentriertes Nahrungsmittel herstellen, das von unbegrenzter Haltbarkeit sei. Er sagt ferner, dass dieser selbe Zweck nicht erreicht werden könne, wenn man hochgradig entfettete, frische, wenn auch sterilisierte Magermilch verwenden würde. — Darin hat er Recht. Aber ein Recht, ein Patent zu verlangen, auf die Vermischung eines hochgradig entfetteten Magermilchpulvers mit Cacaopräparaten hat Mering nimmermehr. Denn derartige Präparate, die sich durchaus als haltbar erwiesen haben, sind seit Jahren in Fabriken Deutschlands hergestellt worden, und der Herausgeber des Gordian selbst, hat in den Jahren 1892/1893 im Auftrage einer Londoner Gesellschaft, derartige Cacaopräparate herstellen lassen, die aus hochgradig entfettetem Magermilchpulver und Cacaopräparaten bestanden.

Das hochgradig entfettete Magermilchpulver lieferte der Molkereibesitzer und Milchpulverfabrikant Drenckhan in Stendorf bei Eutin; die Vermischung mit Cacaopräparaten und die Fabrikation dieser Cacaopräparate besorgte die Firma Max Rieck in Hamburg, den Vertrieb hatte die Firma C. Ehrhorn in Harburg in der Hand.

Alle drei Firmen werden bereit sein, Herrn Mering zu beweisen, dass sein Anspruch nicht den Erfordernissen des deutschen Patentgesetzes entspricht, mit anderen Worten, dass er nichts neues vorbringt, sondern etwas längst bekanntes unter Patentschutz zu bringen bemüht ist. — Was natürlich abzulehnen sein wird. —

Es ist daher von allen Seiten, vom Verbande, von einzelnen Chocoladefabrikanten, von chemischen Fabriken, von Milchanstalten Einspruch gegen den von Mering'schen Anspruch erhoben worden und die Sache

steht heute so, dass das Patentamt einen anderen Professor, Herrn Professor Dr. H. Thoms in Berlin, als Gutachter vorgeschlagen hat. Herr Professor H. Thoms hat das folgende Gutachten abgegeben:

Gutachten.

Das Kaiserliche Patentamt hat in Sachen der Anmeldung des Herrn Professor Dr. Friedrich Joseph Freiherr von Mering in Halle a. Saale vom 5. Oktober 1899 für ein Patent auf:

»Herstellung von an leicht verdaulichen Nährstoffen reichen dauernd haltbaren Cacaopräparaten (wie Chocolade, Cacaopulver)«

in einem gefl. Schreiben vom 24. September 1901 den ergebenst Unterzeichneten als Gutachter bestimmt.

Von den Einsprechenden gegen die Anmeldung M. 17 329 IV/53 i soll übereinstimmend behauptet und unter Beweis gestellt sein, dass durch das angemeldete Verfahren gegenüber der bekannten Herstellung von Cacaomilchpräparaten und unter Anwendung von Vollmilch und gewöhnlicher Magermilch ein neuer technischer Erfolg nicht erzielt werde, insofern, als auch die bekannten Präparate eine für die Praxis durchaus genügende unveränderte Haltbarkeit aufweisen.

Diese Einwände sollen nun durch die Ausführungen in den Einspruchs-Erwiderungen nicht hinreichend widerlegt worden sein, und es ist daher seitens des Kaiserlichen Patentamtes die Aufforderung ergangen, an der Hand eines Gutachtens eines unparteiischen Sachverständigen den einwandsfreien Nachweis zu erbringen, dass die in der Anmeldung behauptete Wirkung nicht unter Anwendung sterilisierter Vollmilch oder sterilisierter gewöhnlicher Magermilch zu erreichen ist, sondern nur mit einer gemäss den Angaben der Beschreibung hochgradig entfetteten sterilisierten Magermilch.

Ich unterziehe mich der Beantwortung dieser Frage pflichtgemäss nach bestem Wissen und Können in völlig unparteiischer Weise, wie folgt:

In der Beschreibung des Verfahrens der vorliegenden Anmeldung wird die Behauptung aufgestellt:

»Durch Zumischung frischer, wenn auch sterilisierter Magermilch ist es nicht möglich, ein den Forderungen vorliegender Erfindung entsprechendes, dauernd haltbares und möglichst konzentriertes Nährmittelpräparat zu erzielen. Derartige Präparate stellen also nährstoffreiche und dabei dauernd haltbare Cacaopräparate im Sinne der vorliegenden Erfindung nicht dar.«

Die Richtigkeit oder Unrichtigkeit dieser Behauptung wird sich durch die Beantwortung der Frage, von welchen Bestandteilen des erwähnten Gemisches die Haltbarkeit desselben abhängt, erweisen lassen.

Die Natur der in dem Gemisch vorhandenen Fette bedingt die mehr oder weniger grosse Haltbarkeit, und zwar wird dem Cacaofett eine grössere Haltbarkeit zugesprochen, als dem Butterfett, aus welchem Grunde das letztere möglichst auszuscheiden sei, das sind nach der vorliegenden Patentbeschreibung die Voraussetzungen, welche zur Erzielung eines haltbaren Präparates erfüllt werden müssen.

Der Cacao enthält ein Fett, die sogen. Cacaobutter, welche (s. Benedikt, Analyse der Fette, III. Auflage, 1897, J. Springborn, Berlin) neben Stearin, Palmitin, Laurin (?) aus den Glyceriden und Arachinsäure, ferner Ameisensäure, Essigsäure und Buttersäure besteht. Nach Kingzett soll noch eine besondere Säure, die sogen. Theobrominsäure, in dem Cacaofett vorkommen. Graf bestreitet es. Der Gehalt an flüchtigen Säuren des Cacaofettes ist sehr gering. Nach allen beträgt die Reichert'sche Zahl nur 1,6.

Das Fett der Milch, das Butterfett, enthält ausser geringen Mengen von Farbstoff, Lecithin, Cholesterin (Phytoxsterin?) nur Triglyderide der Fettsäuren bezw. Oelsäure. Bisher sind daraus Essigsäure, Buttersäure, Capronsäure, Caprylsäure, Caprinsäure, Laurinsäure, Myristinsäure, Palmitinsäure, Stearinsäure, Archinsäure und Oelsäure abgeschieden worden. Besonders charakteristisch für die Butter ist ihr aussergewöhnlich hoher Gehalt an den Glyceriden der flüchtigen Fettsäuren. Die Reichert'sche Zahl schwankt nach Mansfeld zwischen 28 und 31,5, nach Sendtner zwischen 26 und 31.

Sämtliche Fette unterliegen, besonders bei der Einwirkung von Sonnenlicht, Wasser und Luft gleichzeitig oder vielfach auch infolge von Bakterienwirkung, einer Zersetzung, indem die Glyceride in Glycerin und Säuren gespalten werden. Nebenher zeigt sich die Erscheinung des Ranzigwerdens. Der zunehmende Gehalt eines Fettes an freier Säure bedingt aber keineswegs ein in gleichem Maassstabe zunehmendes Ranzigwerden. Säurezahl und Ranzizität stehen in keinen proportionalen Verhältnis zu einander.

Diese Thatsache ist in der Neuzeit auf experimentellem Wege mit voller Sicherheit festgestellt worden.

Für das Ranzigwerden des Butterfettes hat Carl Arnthor (Ztschr. anal. Chem. 1899, 38, 10) eine sehr plausible Erklärung gegeben

und sie durch experimentelle Beweise gestützt. Ich kann mich dieser Erklärung auf Grund eigner Erfahrungen durchaus anschliessen. Nach Arnthor enthält nämlich ranzige Butter neben freien flüchtigen Fettsäuren auch Ester derselben, hauptsächlich Aethylester der Buttersäure. Das Ranzigwerden der Butter beruht vorzugsweise auf einer intensiven Bouquetentwickelung, welche die Butter zum Genuss untauglich macht.

Die Ursache der Bildung der Geruchstoffe in der Butter sind nach Arnthor Mikroorganismen, welche aus dem Milchzucker Alkohol bilden. Zugleich tritt eine Spaltung der Glyceride ein, wodurch die Säure zur Esterbildung geliefert wird.

Arnthor hat durchaus Recht, wenn er in dem Buttersäureaethylester das riechende Prinzip ranziger Butter erblickt.

Aus dieser Thatsache erklärt sich nun aber zur Genüge, dass Cacaofett dem Ranzigwerden garnicht oder jedenfalls sehr viel weniger ausgesetzt ist als das Butterfett, das Verhältnis der flüchtigen Fettsäuren, namentlich Buttersäure, im Cacaofett und Butterfett steht zu einander wie 1,6 : 31,5. Die Menge der flüchtigen Fettsäuren im Cacaofett tritt also gegenüber der im Butterfett vorhandenen erheblich zurück.

Wenn man daher dasjenige fetthaltige Nährpräparat als das haltbarere bezeichnet, welches dem Ranzigwerden am längsten widersteht, so wird man als Zusatz zu »haltbaren« Nährpräparaten solche Fette so viel wie thunlich ausschliessen müssen, die reich an Estern flüchtiger Fettsäuren sind.

Es unterliegt daher keinem Zweifel, dass diejenigen Cacaomilchpräparate die grössere Haltbarkeit zeigen werden, zu deren Herstellung »hochgradig entfettete Magermilch« verwendet worden ist. Je weitergehend die Entfettung der Milch getrieben würde, desto vorteilhafter für die daraus bereiteten Präparate. Es war ein glücklicher Gedanke von dem Patent-Nachsuchenden, die aus hochgradig entfetteter Magermilch gewonnene Trockensubstanz zu dem Cacaogemisch zu verwenden.

Ich habe mir zur Feststellung des Fettgehaltes der Milchtrockenpräparate, wie sie von dem Patentsuchenden für die Herstellung der Cacaonährmittel in Aussicht genommen sind, ein solches Präparat von der betreffenden Fabrik kommen lassen. Es war am 14. November 1901 bereitet worden und wurde mir im Papierbeutel übersandt.

Die Fettbestimmung ergab einen Gehalt von nur 0,254 Prozent in dem Trockenpulver; die Probe war völlig geruchlos und unter Zutritt trockner Luft bei Zimmertemperatur aufbewahrt, ohne dass nach dieser Zeit eine Verschlechterung des Präparates hinsichtlich Geruch und Geschmack hätte wahrgenommen werden können.

Ein anderes Präparat, welches aus nicht so vollkommen entfetteter Magermilch von einer anderen Fabrik hergestellt war und noch einen Fettgehalt von 0,704 Prozent besass, hatte nach sechswöchentlicher Aufbewahrung einen schwach ranzigen Geschmack bereits angenommen.

Hieraus geht hervor, dass zur Erreichung des beabsichtigten Effektes »dauernder Haltbarkeit« bei derartigen Präparaten eine sehr weitgehende Entfettung der Magermilch vorgenommen werden muss.

Wird ein Milchtrockenpräparat von gegen 0,25 Prozent Fettgehalt trocken mit den Cacaopräparaten vermischt, und dieses Vermischen der Trockensubstanzen erscheint mir wesentlich, so ist eine Haltbarkeit solcher für längere Zeit gewährleistet.

Meiner Ansicht nach ist also die in der Patentanmeldung behauptete Wirkung nur unter Verwendung eines aus hochgradig entfetteter sterilisierter Magermilch hergestellten Trockenpräparates zu erreichen.«

gez. Prof. Dr. H. Thoms.

Zu diesem Gutachten würde vom wissenschaftlichen oder vom theoretischen Standpunkte nichts einzuwenden sein, wenn Herr Thoms nicht den grossen Fehler gemacht hätte, der Verwendung von hochgradig entfettetem Magermilchpulver nach Mering, gegenüberzustellen die Verwendung von frischer, von gewöhnlicher Magermilch. Herr Professor Thoms weiss nicht, dass schon seit Jahren (wie wir oben schon gesagt haben und zu beweisen imstande sind), für die Chocoladenindustrie bestimmt, an vielen Stellen, ein hochgradig entfettetes Magermilchpulver hergestellt worden ist, und dass hieraus in Verbindung mit Cacaopräparaten Nahrungs- und Genussmittel aller Art fabriziert worden sind.

Herr Professor Thoms sagt:

»Durch Zumischung frischer, wenn auch sterilisierter Magermilch ist es nicht möglich, ein den Forderungen vorliegender Erfindung entsprechendes, dauernd haltbares und möglichst konzentriertes Nährmittelpräparate zu erzielen; derartige Präparate stellen also nährstoffreiche und dabei dauernd haltbare Cacaopräparate im Sinne der vorliegenden Erfindung dar«.

Niemand wird diesen Satz in seinem ersten Teile bestreiten; wir behaupten sogar, dass niemand in der Chocoladenindustrie es sich einfallen lassen wird, aus frischer

Magermilch Cacaopräparate anzufertigen. Aber, wüsste Herr Professor Thoms, dass schon vor Jahr und Tag, nicht aus frischer, sondern aus hochgradig entfetteter, zu Pulver eingetrockneter Magermilch, Cacaopräparate fabriziert worden sind, so würde sein Gutachten eine andere Wendung genommen haben. Er sagt: »Es war ein glücklicher Gedanke von dem Patent-Nachsuchenden, die aus hochgradig entfetteter Magermilch gewonnene Trockensubstanz zu dem Cacaogemisch zu verwenden.«

Und weiter: »Wird ein Milchtrockenpräparat von gegen 0,25 Prozent Fettgehalt **trocken** mit den Cacaopräparaten vermischt, und dieses Vermischen der Trockensubstanzen erscheint mir wesentlich, so ist eine Haltbarkeit solcher, für längere Zeit gewährleistet. Meiner Ansicht nach ist also die in der Patentanmeldung behauptete Wirkung **nur** unter Verwendung eines aus hochgradig entfetteter sterilisierter Magermilch hergestellten Trockenpräparates zu erreichen.«

Es geht also klar aus diesen Sätzen des Herrn Thoms hervor, dass er der Ansicht ist, es wäre vor Merings Anspruch auf ein Patent, noch nirgendwo ein hochgradig entfettetes, sterilisiertes Magermilchpulver hergestellt und dieses Trockenprodukt der Milch wäre noch nirgendwo mit den Trockenprodukten eines Cacaopräparates vermischt worden. Es ist diese irrige Annahme des Herrn Professor Thoms verzeihlich, da ihm dieErfahrung aus dem praktischen Wirkungskreise der Milch- und Cacaoindustrie fehlt. Notwendig ist es daher, dass die gegen Mering's Anspruch auftretenden Firmen dem wissenschaftlichen Gutachter, als welcher Herr Professer Thoms im Auftrage des Patentamtes gewirkt hat, ein anderes Gutachten aus der Milch- und Chocoladenindustrie gegenüber stellen.

Patentamt und Gutachter gehen von dem irrigen Standpunkte aus: Die Einsprechenden behaupten, sie hätten bisher gleiche Cacaopräparate, wie sie von Mering herstellen will, aus **frischer** Magermilch und Cacaopräparaten angefertigt. Das ist ein Irrtum. Die Einsprechenden dürfen sich darauf stützen, dass alle aus Magermilch und Cacaopräparat bisher hergestellten Fabrikate ganz genau so hergestellt worden sind, wie sie Mering als neue Erfindung ausgiebt, nämlich »durch Vermischen von hochgradig entfettetem Magermilchpulver mit Cacaopräparaten.«

Wer also ein Interesse daran hat, das Patentamt über diese irrige Auffassung aufzuklären, der beantworte die unrichtigen Sätze in dem Gutachten des Herrn Professor Thoms.

Gebrüder Stollwerck sagen: Es liegt keine patentfähige Neuerung vor. Trockene Magermilch ist haltbar, ist schon immer hergestellt worden, Zucker und Cacao sind auch haltbar, sind auch schon immer hergestellt worden. Ein Vermischen von Magermilchpulver und Zucker und Cacao ist nicht patentfähig.

Hoffmann & Tiede sagen: Wir haben uns Magermilch selbst eingedickt und haben auch Magermilchpulver bezogen und zur Fabrikation verwendet, ehe von Mering daran gedacht hat. Mering scheint unsere Branche nicht zu kennen.

Lobeck & Co. sagen: Wir verwenden Magermilchpulver zur Herstellung von Chocoladen seit längerer Zeit, ebenso eingedickten Rahm zur Herstellung von Konfitüren.

Hildebrand & Sohn sagen: Wir verwenden seit einigen Jahren Milchpulver, indem wir solches unter Chocolade mischen.

Russ Suchard Cie. sagen: Wir machen seit mehreren Jahren Milchchocolade und haben die Erfahrung gemacht, dass die Haltbarkeit einer mit Vollmilch präparierten Chocolade ebenso gross ist, wie die einer gewöhnlichen gut fabrizierten Chocolade. —

Professor von Mering beweist also, dass er die Praxis des braunen Reiches wenig kennt, aber auch seine eigentliche Domäne, die Theorie, scheint ihm nicht hold zu sein, denn er stellt Behauptungen auf, die alles, was wir sonst von wissenschaftlich hantierenden Herren gehört haben, über den Haufen werfen. In einer Vervollständigung seiner Patentanmeldung sagt er nämlich: Die Cacaopräparate verdanken ihren hohen Nährwert ihrem eigentümlichen Fett, der gut verdaulichen Cacaobutter. Dagegen seien die stickstoffhaltigen Bestandteile der Cacaobohnen zu einem grossen Teile unverdaulich, so dass es den Cacaopräparaten an verdaulichen Eiweisskörpern fehle.« —

Die Kollegen des Herrn von Mering, die sich mit Cacaobutteruntersuchungen, mit ihrer leichten oder schweren Verdaulichkeit seit Jahrzehnten befasst haben, haben der Cacaobutter noch nie das Zeugnis guter Verdaulichkeit ausgestellt. Nach Mering's Theorie — mit der er aber, soweit wir sehen können, allein steht — wäre die Entfernung von Cacaofett in Cacaopräparaten also ein Verbrechen und Van Houten und alle seine

Nachkommen müssten, weil sie dem Cacao »die gut verdauliche Cacaobutter« durch Abpressen entziehen, eigentlich ins Loch.

Das wäre unsere Meinung zur Meringschen Theorie. Zur Mering'schen Kenntnis aus der Praxis der Cacao- und Milchpräparatenindustrie drucken wir nun noch ab, was auf drei Seiten einer Packethülse steht, in der schon vor zehn Jahren ein Milch-Cacaopräparat verkauft worden ist, das genau aus denselben Grundstoffen und in genau derselben Weise, d. h. nach genau demselben Verfahren angefertigt worden ist, wie Herr Mering es jetzt als neu und patentfähig hält.

Auf Seite I steht folgendes:

Drenckhan's Milch-Cacao
aus entöltem feinsten Cacao und entfettetem Milchpulver mit etwas raff. Zucker hergestellt, ist ein Nährmittel ersten Ranges.

Grosser Nährwert, leichte Verdaulichkeit, geringer Zucker und Fettgehalt, grosser Gehalt an Milchzucker, bequeme Zubereitung, grosse Ausgiebigkeit bei billigem Preise sind die hervorragenden Eigenschaften dieses Nährmittels. Kein anderer Cacao kann sich solcher Vorzüge rühmen.

Drenckhan's Milch-Cacao ist doppelt bis dreifach so ausgiebig wie die Chocoladen, die grosse Mengen Zucker enthalten und oft mit fremden Fetten verfälscht werden.

Untenstehende Vergleichs-Analysen nach Prof. König und Prof. Stutzer enthalten die verdaulichen Bestandteile von bestem entölten Cacao, besseren Chocoladen und Drenckhan's Milch-Cacao; sie beweisen eklatant das oben gesagte.

Trinkfertig:	Proteïn Proz.	Fett Proz.	Milch-Zucker Proz.	Raff. Zucker Proz.
Drenckhan's Milch-Cacao	12,23 tier. Eiweiss 8,73	8,55	19,10	30
Entölter Cacao	4,30	12,30	0	50
Chocolade bessere Qualitäten	2,47	19	0	50,40

Auf Seite II folgendes:

Gutachten
des Herrn Dr. Bischoff, beeidigter Gerichts-Chemiker, Berlin.

Drenckhan's Milch-Cacao vereinigt in sich die Eigenschaft eines entölten Cacaos mit dem hohen Nährwert kondensierter, entfetteter Milch, welche leicht verdauliche Albuminate und leicht resorbierten Milchzucker dem Präparat zuführt.

Man darf dem Drenckhan'schen Milch-Cacao einen ganz besonderen Nährwert und eine bevorzugte Ausnützbarkeit der wertvollen Nahrungsstoffe zusprechen.

Der Geschmack ist ein angenehmer, durch Zucker- und Milchgehalt gemilderter Cacaogeschmack. Das Präparat darf als ein vorzügliches Nährmittel bezeichnet werden.

Berlin. Dr. C. Bischoff.

Auf Seite III folgendes:

Preis 40 Pfg.
Drenckhan's Milch-Cacao
aus Drenckhan's Milch-Konserven- und Milchpulver-Fabrik in Stendorf bei Eutin.
Lieferant für Se. Majestät Yacht Hohenzollern, der Kaiserlichen deutschen Marine.
Inhaber der goldenen und silbernen Medaillen aus den Ausstellungen in Leipzig, Bremen und Amsterdam.
Konsumenten wollen darauf achten, dass sie Drenckhan's Milch-Cacao nur mit Schutzmarke erhalten.
Händler wollen sich wenden an den Mitinhaber der Firma
Carl Ehrhorn, Harburg bei Hamburg.

Wir sind überzeugt, dass Herr Professor Mering auf Grund dieses Beweismaterials nicht länger hofft, ein Patent auf das Vermischen von hochgradig entfettetem Milchpulver und Cacaopräparaten zu bekommen und dass Herr Professor Thoms seinen Satz im Gutachten vom 18. Januar 1902 anders abgefasst hätte. Er sagt, es war ein glücklicher Gedanke von dem Patentnachsuchenden, die aus hochgradig entfetteter Magermilch gewonnene Trockensubstanz zu dem Cacaogemisch zu verwenden. Da er nun sieht, dass dieser »glückliche Gedanke« schon vor zehn Jahren von der Praxis der Milch- und der Cacao-Industrie aufgenommen worden ist, so gehört er eben nicht dem Patentnachsuchenden, sondern seinen Vorgängern.

Hat Herr Mering ein Verfahren ausgeklügelt, nach dem die Milch noch hochgradiger — also hochgradig im Superlativ — entfettet werden kann, als dies bisher bei der Fabrikation von entfettetem Milchpulver möglich gewesen ist, so soll er für ein solches Verfahren sich ein Patent geben lassen. Aber auf das Vermischen von hochgradig entfettetem Milchpulver mit Cacaopräparaten kann er niemals in deutschen Landen ein Patent bekommen, da keine patentfähige Erfindung vorliegt und er auch zehn Jahre zu spät kommt.

Jahresübersicht.

Wir sind noch eine allgemeine Uebersicht über den Gang des Auslandsgeschäftes im Jahre 1901 schuldig. Heute wollen wir auf diese Schuld eine Abzahlung leisten:

Zu verweisen haben wir auf die statistischen Berichte, die wir monatlich einmal unter dem Titel »Deutschlands Verkehr mit dem Auslande« bringen.

Die Einfuhr von **Cacaobohnen** nach Deutschland, ergo auch deren Verbrauch in Deutschland und zur Herstellung von Exportfabrikaten aus ihnen, ist im Jahre 1901 kleiner gewesen als 1900 und nur wenig grösser als 1899. Wir haben schon wiederholt darauf hingewiesen, dass dies kein gutes Zeichen für die deutsche Chocoladen- und Cacaoindustrie und für die in ihr arbeitenden Kräfte — Kapital und Muskelkraft — ist. Es kamen im Jahre

	1901	18 517 400	Kilo herein
gegen	1900	19 254 200	»
»	1899	18 272 300	»
»	1898	15 160 200	»
»	1897	15 473 000	»
»	1896	12 210 000	»

Danach scheint es also so, als ob die deutschen Konsumenten zunächst chocoladensatt wären. Auch der Januar dieses Jahres hat daran nichts geändert. Denn es sind in ihm nur 2 754 400 Kilo Cacaobohnen hereingenommen worden, gegen

	2 870 800	Kilo	im Jahre	1901
und	3 221 600	»	»	» 1900

worin man den Beweis finden könnte, dass der Hauptmonat, der Dezember, nicht so stark vom Konsum angegriffen worden ist, als in früheren Jahren. Mit diesem Zeichen stimmt auch überein, dass im ganzen Januarmonat, sowohl von den Cacaobohnenhändlern als unter den Fabrikanten über ein recht grosses Maass von Ruhe gesprochen worden ist. Dass diese rückwärts zeigenden Einfuhrzahlen in Verbindung stehen sollten mit dem sogenannten und vielberedeten »wirtschaftlichen Niedergang«, glauben wir nicht. Wenn wir die Einfuhrzahlen auf 20 Jahre zurückverfolgen, so finden wir auch in früherer Zeit ein paarmal Jahre, die keine oder nur kleine Konsumzunahmen anzeigten und trotzdem sind wir im allgemeinen stets und rapide in die Höhe gegangen.

So hatte z. B. das Jahr

	1882	2 619 000	Kilo	Bohneneinfuhr
und	1883	2 679 000	»	»
ferner	1892	7 461 000	»	»
	1893	7 961 000	»	»
	1897	15 473 000	»	»
	1898	15 160 200	»	»

Und gerade das Jahr 1898 sah und fand Deutschland wirtschaftlich auf der Höhe. Dennoch ist der Konsum in ihm und in unsern Fabrikaten zurück statt vorwärts gegangen. Dafür brachte dann das Jahr 1899 eine Einfuhrzahl von 18 272 300 Kilo Cacaobohnen oder eine Steigerung gegen 1898 von fast 20 Prozent.

Wer also Optimist ist, der kann sagen: nach der Ruhepause des letzten Jahres wird, wie frühere Zeiten beweisen, in diesem oder dem nächsten eine **lebhaftere** Periode kommen. Und diese Optimisten könnten verlangen, dass man ihnen glaubt. Lässt die Grossspekulation die Cacaobohnen einige Zeit in Ruhe, so dass Angebot und Nachfrage die Preise regulieren und bringt die Absatznot der Zuckerleute die Zuckerpreise auf einen Inlandspreis von 22—23 Mk., dann werden die niedrigen Fabrikatpreise der Chocoladen sich schon weitere Verbrauchskreise erschliessen und ihren Konsum steigern.

Die Einfuhr von Cacaobutter ist kaum noch des Erwähnens wert. Immerhin kamen im letzten Jahre noch

8 200	Kilo	aus Holland nach Deutschland		
gegen 11 100	Kilo	im Jahre		1900
» 25 000	»	»	»	1899

Zu welchem Zweck ist uns unklar, da Deutschland für jeden Zweck genug Cacaobutter herstellt. Wir denken, dass der importierende Käufer zu der Klasse der Apotheker gehört, der sich in Van Houtens Butter vor 20 Jahren einmal festgebissen hat und noch immer nicht davon loskommen kann. Nähme er sich einmal Zeit und gäbe er sich Mühe, deutsche Butter aus guten Häusern zu prüfen, so würde er wohl davon abstehen, den hohen Einfuhrzoll von 45 Mark pro 100 Kilo zu bezahlen.

Die Ausfuhr deutscher Cacaobutter ist in den letzten Jahren sehr gestiegen, woran die recht hohen Durchschnittspreise, die seit 1898 gegolten haben, am meisten schuld sind. Während im Jahre

1898 nur 170 800 Kilo ins Ausland gingen,

waren es 1899 schon	317 900	Kilo
1900	646 500	»
1901	879 300	»

Im neuen Jahre sind die Preise der Cacaobutter aber wesentlich gefallen; es fehlt heute der Anreiz, Butter in Vorrat zu pressen und Cacaopulverpresskuchen aufzustapeln; möglich also ist's, dass aus dem heutigen reichlichen Angebot von Cacaobutter in naher Zeit wieder eine lebhaftere Nachfrage wird und dass dann die Preise wieder in die Höhe gehen. Die Spekulation, die schon im Dezember Miene machte, etwas zu »machen« und die schon im Januar recht grosse Quantitäten aus Deutschland gezogen hatte, um sie in Holland zu Lager gehen zu lassen, hat entweder noch nicht den Mut gehabt vorzugehen oder sie sieht den rechten Augenblick noch nicht gekommen. Es wird uns schwer, daran zu glauben, dass sie

dieses für Spielzwecke so leicht zu berechnende Produkt in Zukunft ruhig laufen lassen würde.

Die Einfuhr von Chocoladen hat auch im Jahre 1901 zugenommen. Früher, vor 5—6 Jahren, ärgerten wir uns bass über die hohe Einfuhr. Heute thun wir das nicht. Heute möchten wir sie loben!

Nicht wahr, der Gordian ist ein ganz inkonsequenter Politiker und unzuverlässiger Rechenmeister?! — Man höre aber erst gefälligst die Gründe für diese Sinnesänderung.

Als wir uns über die Einfuhr ausländischer Chocoladen ärgerten, hatten wir es hauptsächlich mit solchen Fabrikaten zu thun, die auch nicht besser waren, als sie in Deutschland hergestellt wurden. Wir denken z. B. an die Menier'schen Chocoladen, die doch heute kein verständiger Mensch mit einem besseren Zeugnis belegen wird. Damals kamen im Jahre aus Frankreich, und meist von Menier, gegen 100 000 Kilo Chocoladen über die deutsche Grenze, dazu ca. 50 000 Kilo aus der Schweiz. Heute, nämlich im Jahre 1901, sind

aus der Schweiz 352 900 Ko. eingeführt worden
und aus Frankreich nur 57 500 Kilo.

Aus der Schweiz ist die Einfuhr also siebenmal grösser, aus Frankreich ist sie um die Hälfte kleiner geworden. Und das in einem Zeitraum von sieben Jahren, und nach einem Lande, das 170 Chocoladefabriken hat! Dieser Erfolg der jungschweizerischen Chocoladenindustrie muss neidlos anerkannt werden und wir müssen sagen, wir möchten sie nicht am deutschen Markte missen!

Das Geschäft in guten und fein etikettierten Tafelchocoladen war vor 10 bis 15 Jahren ein Jammergeschäft, sowohl für den Konsumenten, als für den Händler, als für den Fabrikanten. Der Konsument bekam meist eine Chocolade, die ein Alter von 3 bis 17 Monaten hatte, der Händler hatte keinen Absatz darin und der Fabrikant keine Freude daran. Gekauft wurden all die Jahre, frisch von der Elle weg, nur die Riegel-, Barren-, Block-, Konsum-, Haushalt-Chocoladen. Und weil diese kein ehrwürdiges Alter auf ihrem Lebensgange — zwischen Melangeur und Klappertisch und dem Munde des Konsumenten — erreichten, fand der Konsument heraus, dass eigentlich die billigste Chocolade, die frisch laufende Block-, Riegel-, Barren-, Haushalt-, Konsumchocolade besser schmeckte, als die fein etikettierte, doppelt und dreimal so teure. Dieses Urteil hielt sich aufrecht, so lange, bis in den Kreisen der konkurrierenden Agenten, Reisenden, kleinen und grossen Fabrikanten die Preiswerferei einsetzte und alles garantiert reine Chocolade hiess, was braun aussah und aus Cacao und Zucker bestand. Wie der Cacao aussah, wo er gewachsen war, wie er schmeckte, das war gleichgültig; die Hauptsache war, was er kostete. Beim Zuckereinkauf ging's nicht anders her; beim Rösten und Reinigen der Cacaobohnen wurde keine gehörige Sorgfalt angewendet, weil diese nicht bezahlt wurde. Ganz gar geröstete Cacaobohnen verlieren zu viel an Gewicht, ganz rein geschälte betragen sich nicht anders; folglich röstete man den für die billigsten Chocoladen bestimmten Cacao halbgar und putzte ihn halbrein. Und so gingen nicht bloss die Preise, sondern auch die Qualitäten der Konsumchocoladen von Jahr zu Jahr zurück und kamen schliesslich auf einem Standpunkt an, auf dem ein allgemeines Abwenden von diesen billigsten Chocoladen eintreten musste und eingetreten ist.

Man kauft Chocolade des guten Geschmackes wegen; man braucht sie nicht, es giebt eine grosse grosse Auswahl von anderen Stoffen, die man sich in leichtsinniger Stunde leisten kann und die besser schmecken als eine schlechte Chocolade. Darum ging das Preisdrücken und das Qualitätsverschlechtern nur so lange — scheinbar — vorwärts, bis die Konsumentenschaar erkannt hatte, das Zeug biete ihm keinen Genuss mehr. Da wandte sie sich wieder den Chocoladen in höherer Preislage zu. Einige Firmen kamen ihnen mit Neuheiten entgegen: Hoffmann & Tiede, Hildebrandt, Hartwig & Vogel, Berger, Riquet & Co., boten aufs neue, bessere Tafelchocoladen in hübschen Verpackungen an, der Konsum nahm sie auf. Und wenn man heute die Schaufenster der Läden in deutschen Städten betrachtet, dann überwiegen nicht mehr die Riegel-, Blöcke-, Barren-, Haushaltchocoladen in ihrer »nackten« Beschaffenheit, sondern man findet etikettierte, vor Auslüftung geschützte Chocoladen zehnmal mehr als vor 10 bis 15 Jahren.

Das gute Beispiel dafür hat die schweizerische Export-Industrie unserer Branche gegeben: Gute Qualitäten zu nicht billigen Preisen in zweckmässiger Verpackung hat uns diese jüngere schweizerische Industrie in grossen Mengen ins Land gebracht. Und nicht zu unserm Schaden, wie wir wenigstens sagen. Die heutige schweizerische Konkurrenz wirkt erzieherisch auf den deutschen Konsumenten sowohl als auf den Fabrikanten. Der Konsument lernt an den schweizer Chocoladen, wie gross der Genuss ist, den eine sorgfältig zubereitete

Chocolade hervorrufen kann; der Fabrikant lernt an ihnen, wie eine vollendet angefertigte Chocolade schmecken kann. Der erstere lernt ordinäre und mittelmässige Fabrikate unterscheiden und ablehnen, der zweite erhält Anregung, nicht im alten Sattel ewig weiter zu reiten, sondern immerfort auf besseres zu sinnen.

Das sind zwei Gründe, die zu achten sind, und deshalb möchten wir der Einfuhr schweizerischer Chocoladen nicht wehren.

Dass es ein eigen Ding um den Geschmack ist, wissen wir. Mancher deutsche Fabrikant wird nun hingehen, sich schweizer Chocolade kaufen, sie prüfen und wird dann sagen: »Ach was, der Gordian ist ein Schwärmer, mir schmeckt meine Chocolade zu 2 Mark das Pfund besser als die schweizer für 3 Mark! — Ja, wir können ihm dann nicht weiter helfen; wir sprechen ja nur das aus, was wir beobachten. Beobachten mussten wir, wenn wir uns nicht selber Vorwürfe wegen Nachlässigkeit machen wollten, dass die schweizer Chocoladenindustrie Fortschritte gemacht hat, wie sie noch selten die Industrie eines Landes qualitativ und quantitativ zugleich hat machen können.

Eine plötzliche Steigerung der Produktionsquanten kann ein Land, sei es durch Preisunterbietung, sei es durch Zollverhältnisse wohl einmal erreichen, ohne dass man davon viel zu reden braucht. Aber eine fort und fort steigende, alle Zollschranken überwindende, nur auf Sympathie des Konsumenten ruhende Steigerung hat tiefere Gründe. Und diese sind es, die wir zu beachten und auf die wir in einem Jahresbericht hinzuweisen haben.

1890 führte die ganze schweizer Chocoladenindustrie nur 642 000 Kilo Fabrikate aus. 1895 waren es erst 974 700 Kilo. Fünf Jahre später aber, im Jahr 1900, betrug die Ausfuhr schon 2 943 100 Kilo.

Das ist ein Riesenerfolg! Und doppelt hoch muss er geschätzt werden, weil er ein Qualitätserfolg ist. Ein Herr aus Buenos Aires, der uns neulich besuchte, sagte nicht unpassend: »Die schweizer Chocoladen schätze ich als Vollblutchocoladen ein, die anderen, mögen sie herkommen, woher sie wollen, aus Paris, London, Berlin, Dresden, sind Ackergäule dagegen.« Wir konnten nicht widersprechen, obgleich wir, wie die Gordianleser wissen, doch eine recht gut gepflegte Widerspruchsader haben. (Fortsetzung folgt.)



Der Brüsseler Zuckervertrag.

Es wird nötig sein, dass wir den am 5. März in Brüssel zwischen Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Frankreich, Grossbritannien, Belgien, Niederlande, Italien, Schweden und Spanien geschlossenen Vertrag im Gordian so bringen, wie ihn der Reichsanzeiger in No. 63 vom 14. März in deutscher Uebersetzung bringt. Wir werden im Laufe des Jahres öfter auf ihn zu verweisen haben und deshalb muss er vorliegen. Die politischen Zeitungen hebt niemand auf.

Artikel 1.

Die hohen vertragschliessenden Teile verpflichten sich, vom Tage des Inkrafttretens des gegenwärtigen Vertrages ab, die für die Erzeugung oder die Ausfuhr von Zucker gewährten direkten und indirekten Prämien aufzuheben und keine solchen Prämien während der ganzen Dauer dieses Vertrages einzuführen. Für die Anwendung dieser Bestimmung werden die zuckerhaltigen Erzeugnisse, wie Zuckerwerk, Chocolade, Cakes, eingedickte Milch und alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, welche in einem erheblichen Verhältnis künstlich zugesetzten Zucker enthalten, dem Zucker gleichgestellt.

Unter den vorstehenden Absatz fallen alle Vorteile, welche sich für die verschiedenen Klassen von Erzeugern aus der fiskalischen Gesetzgebung der Staaten direkt oder indirekt ergeben, insbesondere:

a) die im Fall der Ausfuhr gewährten direkten Vergütungen,
b) die der Erzeugung gewährten direkten Vergütungen,
c) die vollständigen oder teilweisen Abgabe-Befreiungen, welche ein Teil der Fabrikationsprodukte geniesst,
d) die Vorteile aus Ausbeute-Ueberschüssen,
e) die Vorteile aus hohen Rückvergütungen,
f) die Vorteile aus jedem Ueberzoll, der den in Artikel 3 festgesetzten Betrag überschreitet.

Artikel 2.

Die hohen vertragschliessenden Teile verpflichten sich, die Zuckerfabriken, Zuckerraffinerien und Melasse-Entzuckerungsanstalten, dem Niederlageverfahren zu unterwerfen und unausgesetzt bei Tag und bei Nacht durch fiskalische Beamte bewachen zu lassen.

Zu diesem Zweck müssen die Anstalten so eingerichtet sein, dass sie gegen heimliche Fortschaffung von Zucker volle Gewähr bieten, und die Beamten müssen zu sämtlichen Anstaltsräumen Zutritt haben.

Für einen oder mehrere Abschnitte der Fabrikation müssen Kontrollbücher geführt und der fertige Zucker muss in besonderen Räumen gelagert werden, die jede wünschenswerte Gewähr für die Sicherheit bieten.

Artikel 3.

Die hohen vertragschliessenden Teile verpflichten sich, den Ueberzoll, das heisst den Unterschied zwischen dem Betrag der Zölle oder Steuern, denen der ausländische Zucker unterliegt, und dem der Zölle oder Steuern, die von dem einheimischen Zucker zu entrichten sind, auf höchstens 6 Franken für 100 Kilo bei raffiniertem Zucker und solchem Zucker, der diesem gleichgestellt werden kann, und auf höchstens 5,50 Franken bei anderem Zucker zu bemessen,

Diese Bestimmung bezieht sich nicht auf den Betrag der Einfuhrzölle in denjenigen Ländern, die Zucker nicht erzeugen; sie gilt ferner nicht für die Nebenerzeugnisse der Herstellung oder Reinigung von Zucker.

Artikel 4.

Die hohen vertragschliessenden Teile verpflichten sich, Zucker, welcher aus Ländern stammt, welche für die Erzeugung oder die Ausfuhr Prämien bewilligen, bei der Einfuhr in ihr Gebiet mit einem besonderen Zoll zu belegen.

Dieser Zoll darf hinter dem Betrage der im Ursprungslande bewilligten direkten oder indirekten Prämien nicht zurückbleiben. Die hohen Mächte behalten sich jede für ihr Teil das Recht vor, die Einfuhr prämiierten Zuckers zu verbieten.

Zur Berechnung des Betrages der Vorteile, die sich etwa aus dem in Artikel 1 Ziffer f bezeichneten Ueberzoll ergeben, wird vom Betrage dieses Ueberzolles die in Artikel 3 festgesetzte Ziffer abgezogen; die Hälfte des Restes wird als die Prämie angesehen, mit der Maassgabe, dass die durch Artikel 7 eingesetzte ständige Kommission das Recht hat, die so berechnete Ziffer auf Antrag eines Vertragsstaates zu berichtigen.

Artikel 5.

Die hohen vertragschliessenden Teile verpflichten sich gegenseitig, Zucker, der aus den Vertragsstaaten oder aus denjenigen ihrer Kolonien oder Besitzungen stammt, welche keine Prämien gewähren, und für welche die Verpflichtungen des Artikels 8 gelten, zum niedrigsten Satz ihres Einfuhrtarifs zuzulassen.

Rohrzucker und Rübenzucker dürfen nicht verschiedenen Zöllen unterworfen werden.

Artikel 6.

Spanien, Italien und Schweden bleiben von den in den Artikeln 1, 2 und 3 festgesetzten Verpflichtungen so lange befreit, als sie keinen Zucker ausführen.

Diese Staaten verpflichten sich, ein Jahr — oder womöglich schon früher — nachdem die ständige Kommission den Fortfall der vorgenannten Bedingung festgestellt hat, ihre Gesetzgebung über die Behandlung des Zuckers mit den Bestimmungen dieses Vertrages in Einklang zu bringen.

Artikel 7.

Die hohen vertragschliessenden Teile kommen überein, eine ständige Kommission mit der Aufgabe einzusetzen, die Ausführung der Bestimmungen des gegenwärtigen Vertrages zu überwachen.

Die Kommission besteht aus Delegierten der verschiedenen Vertragsmächte und es wird ihr ein ständiges Bureau beigegeben. Die Kommission wählt ihren Vorsitzenden; sie wird ihren Sitz in Brüssel haben und auf Einladung des Vorsitzenden zusammentreten.

Die Delegierten haben zur Aufgabe:

a) festzustellen, ob in den Vertragsstaaten keine direkten oder indirekten Prämien für die Erzeugung oder die Ausfuhr von Zucker gewährt werden;
b) festzustellen, ob die in Artikel 6 bezeichneten Staaten nach wie vor die dort vorgesehene besondere Bedingung erfüllen;
c) das Bestehen von Prämien in den Nicht-Vertragsstaaten festzustellen und behufs Anwendung des Artikels 4 ihren Betrag zu berechnen;
d) über Streitfragen Gutachten abzugeben?
e) Anträge auf Zulassung zum Verband zu prüfen, welche von den am gegenwärtigen Vertrage nicht beteiligten Staaten gestellt werden.

Das ständige Bureau soll Nachrichten aller Art über die Zuckergesetzgebung und die Zuckerstatistik nicht nur der Vertragsstaaten, sondern auch der übrigen Staaten sammeln, übersetzen, ordnen und veröffentlichen.

Um die Ausführung der vorstehenden Bestimmungen zu sichern, werden die hohen vertragschliessenden Teile, die in ihren Ländern jetzt oder künftig in Kraft befindlichen Gesetze, Verordnungen und Anweisungen über die Zuckerbesteuerung, sowie die auf den Gegenstand dieses Vertrages bezüglichen statistischen Nachrichten auf diplomatischem Wege der belgischen Regierung mitteilen, welche sie ihrerseits der Kommission übermitteln wird.

Jeder der hohen vertragschliessenden Teile kann in der Kommission durch einen Delegierten oder durch einen Delegierten und durch Hilfsdelegierte vertreten sein.

Oesterreich und Ungarn werden als zwei getrennte Vertragstaaten angesehen.

Der erste Zusammentritt der Kommission wird in Brüssel auf Veranlassung der belgischen Regierung und zwar wenigstens drei Monate vor dem Inkrafttreten dieses Vertrages stattfinden.

Die Kommission hat nur die Aufgabe der Feststellung und Prüfung. Sie erstattet über alle ihr vorgelegten Fragen einen Bericht, den sie an die belgische Regierung richtet. Diese teilt ihn den beteiligten Staaten mit und veranlasst, wenn einer der hohen vertragschliessenden Teile dies beantragt, den Zusammentritt einer Konferenz, welche über die durch die Umstände gebotenen Beschlüsse oder Maassnahmen entscheiden wird.

Die unter den Ziffern b und c bezeichneten Feststellungen und Berechnungen sind jedoch für die Vertragsstaaten bindend, sie erfolgen durch Mehrheitsbeschluss, wobei jeder Vertragsstaat über eine Stimme verfügt, und treten spätestens nach Ablauf einer Frist von zwei Monaten in Kraft. Falls einer der Vertragsstaaten gegen eine Kommissionsentscheidung Berufung einlegen will, muss er innerhalb von acht Tagen, nachdem ihm die Entscheidung bekannt gemacht worden ist, eine neue Beschlussfassung der Kommission beantragen; diese tritt schleunigst zusammen und giebt ihre endgültige Entscheidung innerhalb eines Monats nach Einlegung der Berufung ab. Die neue Entscheidung erlangt spätestens zwei Monate, nachdem sie gefällt ist, bindende Kraft. — Dasselbe Verfahren findet bei der in Ziffer e vorgesehenen Prüfung der Zulassungsanträge statt.

Die Kosten, welche sich aus der Einrichtung und der Thätigkeit des ständigen Bureaus und der Kommission ergeben, werden von allen Vertragsstaaten getragen und nach einem von der Kommission festzustellenden Plan unter sie verteilt, abgesehen von der Besoldung oder Entschädigung der Delegierten, welche von den betreffenden Ländern zu zahlen ist.

Artikel 8.

Die hohen vertragschliessenden Teile übernehmen für sich selbst und für ihre Kolonien und Besitzungen, mit Ausnahme der grossbritannischen Selbstverwaltungskolonien und Britisch-Ostindiens, die Verpflichtung, die nötigen Vorkehrungen zu treffen, um zu verhindern, dass prämiierter Zucker, der durch das Gebiet eines Vertragsstaates durchgeführt worden ist, auf dem Bestimmungsmarkte die Vorteile dieses Vertrages geniesst. Die ständige Kommission wird in dieser Hinsicht die nötigen Vorschläge machen.

Artikel 9.

Die Staaten, welche sich an dem gegenwärtigen Vertrage nicht beteiligt haben, werden auf ihren Antrag und nach Zustimmung der ständigen Kommission zum Beitritt zugelassen.

Der Antrag ist auf diplomatischem Wege an die belgische Regierung zu richten, die es gegebenen Falles übernehmen wird, den Beitritt allen übrigen Regierungen mitzuteilen. Der Beitritt bringt ohne weiteres die Uebernahme aller Verpflichtungen und die Zulassung zu allen Vorteilen des gegenwärtigen Vertrages mit sich und wird von dem 1. September ab wirksam, der auf die Absendung der von der belgi-

schen Regierung an die übrigen Vertragsstaaten gerichteten Mitteilung folgt.

Artikel 10.

Der gegenwärtige Vertrag soll mit dem 1. September 1903 in Kraft treten.

Er soll von diesem Tage an fünf Jahre lang gelten und, falls keiner der hohen vertragschliessenden Teile seine Absicht, die Wirkungen des Vertrages aufhören zu lassen, der belgischen Regierung zwölf Monate vor Ablauf des genannten fünfjährigen Zeitraums kundgegeben haben wird, noch ferner ein Jahr und so fort, von Jahr zu Jahr, in Kraft bleiben.

Falls einer der Vertragsstaaten den Vertrag kündigt, wirkt diese Kündigung nur für ihn; die übrigen Staaten behalten bis zum 31. Oktober des Kündigungsjahres das Recht zu erklären, dass sie vom 1. September des darauf folgenden Jahres ab ebenfalls ausscheiden wollen. Wenn einer dieser letzteren Staaten für gut befindet, von diesem Recht Gebrauch zu machen, wird die belgische Regierung binnen drei Monaten den Zusammentritt einer Konferenz in Brüssel veranlassen, welche über die zu ergreifenden Maassnahmen beschliessen wird.

Artikel 11.

Die Bestimmungen des gegenwärtigen Vertrages werden auf die überseeischen Provinzen, Kolonien und auswärtige Besitzungen der vertragschliessenden Teile angewendet werden. Ausgenommen sind jedoch die britischen und die niederländischen Kolonien und Besitzungen, vorbehaltlich der Bestimmungen in den Artikeln 5 und 8.

Die Stellung der britischen und der niederländischen Kolonien und Besitzungen bestimmt sich im übrigen nach den in das Schlussprotokoll aufgenommenen Erklärungen.

Artikel 12.

Die Ausführung der in dem gegenwärtigen Vertrage enthaltenen gegenseitigen Verpflichtungen ist, soweit nötig, durch die Erfüllung der in der Verfassung eines jeden Vertragsstaates festgesetzten Förmlichkeiten und Vorschriften bedingt.

Der gegenwärtige Vertrag soll ratifiziert und die Ratifikationsurkunden sollen am 1. Februar 1903, oder womöglich schon früher, im Ministerium der auswärtigen Angelegenheiten in Brüssel niedergelegt werden.

Es besteht Einverständnis, dass der gegenwärtige Vertrag nur dann rechtsverbindlich wird, wenn er wenigstens von denjenigen Vertragsstaaten ratifiziert wird, die nicht unter die Ausnahmebestimmung des Artikels 6 fallen. Falls einer oder mehrere dieser Staaten innerhalb der vorgesehenen Frist die Ratifikations-Urkunde nicht niedergelegt haben sollte, wird die belgische Regierung sofort eine Entscheidung der übrigen Vertragsstaaten darüber herbeiführen, ob der gegenwärtige Vertrag unter ihnen allein in Kraft gesetzt werden soll.

Zu Urkund dessen haben die betreffenden Bevollmächtigten den gegenwärtigen Vertrag unterzeichnet.

Geschehen in Brüssel, in einer einzigen Ausfertigung, am 5. März 1902.

Schlussprotokoll.

Im Begriff, den heute zwischen den Regierungen Deutschlands, Oesterreichs und Ungarns, Belgiens, Spaniens, Frankreichs, Grossbritanniens, Italiens, der Niederlande und Schwedens abgeschlossenen Vertrag über die Behandlung des Zuckers zu unterzeichnen, haben die unterzeichneten Bevollmächtigten folgendes vereinbart:

Zu Artikel 3.

In der Erwägung, dass der Zweck des Ueberzolls darin besteht, den inneren Markt der Erzeugungsländer wirksam zu schützen, behalten sich die hohen vertragschliessenden Teile, jeder für sich, das Recht vor, eine Erhöhung des Ueberzolls zu beantragen, falls beträchtliche Mengen aus einem Vertragsstaate stammenden Zuckers bei ihnen eindringen sollten. Diese Erhöhung darf aber nur den aus diesem Staat stammenden Zucker treffen.

Der Antrag ist an die ständige Kommission zu richten, die mit kurzer Frist durch Mehrheitsbeschluss über die Berechtigung der beantragten Maassregel, über die Dauer ihrer Anwendung und über den Satz der Erhöhung entscheidet; die Erhöhung darf einen Franken für 100 Kilo nicht übersteigen.

Die Zustimmung der Kommission darf nur erteilt werden, wenn der Einbruch in den betreffenden Markt die Folge einer thatsächlichen geringeren wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit und nicht etwa das Ergebnis einer durch eine Verständigung unter den Erzeugern hervorgerufenen künstlichen Preissteigerung ist.

Zu Artikel 11.

A. 1) Die Regierung von Grossbritannien erklärt, dass dem Zucker der Kronkolonien während der Vertragsdauer keinerlei direkte oder indirekte Prämie gewährt werden wird.

2) Ausnahmsweise und unter grundsätzlichem Vorbehalt ihrer vollen Handlungsfreiheit bezüglich der fiskalischen Beziehungen zwischen dem Vereinigten Königreiche und seinen Kolonien und Besitzungen erklärt sie ferner, dass dem Kolonialzucker während der Vertragsdauer im Vereinigten Königreiche keinerlei Vorzug vor dem aus den Vertragsstaaten stammenden Zucker bewilligt werden wird.

3) Sie erklärt endlich, dass der Vertrag durch sie den Selbstverwaltungskolonien und Ostindien vorgelegt werden wird, damit diese ihren Beitritt zu demselben erklären können.

Es besteht Einverständnis, dass die Regierung Seiner Britischen Majestät dem Vertrage namens der Kronkolonien beitreten kann.

B. Die niederländische Regierung erklärt, dass während der Vertragsdauer dem Zucker der niederländischen Kolonien keinerlei direkte oder indirekte Prämien gewährt, und dass er in den Niederlanden nicht zu einem Tarif zugelassen werden wird, welcher niedriger ist als der, welcher auf den aus den Vertragsstaaten stammenden Zucker zur Anwendung gelangt.

Das gegenwärtige Schlussprotokoll, welches gleichzeitig mit dem heute abgeschlossenen Vertrage ratifiziert werden wird, soll als wesentlicher Bestandteil dieses Vertrages gelten und dieselbe Kraft, Wirkung und Dauer besitzen.

Zu Urkund dessen haben die unterzeichneten Bevollmächtigten das gegenwärtige Protokoll aufgesetzt.

Geschehen in Brüssel am 5. März 1902.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 8. März 1902.

Unterm 8. März berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 11. März, folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

1345	Blln.	Trinidad
30	»	Afrika
55	»	St. Lucia
444	»	Ceylon
65	»	Grenada
23	»	Guayaquil
68	»	Columbia
4	»	Dominica
1350	»	andere Sorten.

Die letzte Auktion brachte das grosse Angebot von 9865 Blln., bestehend aus 8219 Blln. Kolonien-

ware (5082 Blln. Grenada) und 1647 Blln. andere Sorten. Im allgemeinen herrschte eine gute Nachfrage; es wurden 6269 Blln. zu regelmässigen Preisen verkauft. Trinidad war flau und 1 Mk. niedriger. Grenada war gut gefragt und wurde fast alles verkauft. Andere West-Indische zeigten keine Aenderung. Fremde Sorten wurden meistens zurückgekauft. Ceylon erzielte frühere Preise. Es wurden verkauft:

823 Blln.	Trinidad	(Angeb. 2379 Blln.)	zu 65—70 Mk.
4776 »	Grenada	(» 5082 »)	» 52—57 »
11 »	Jamaica	(» 24 »)	» 49—53 »
11 »	St. Vincent	(» 13 »)	» 51—59 »
54 »	Guayaquil	(» 334 »)	» 63—60 »
572 »	Ceylon	(» 707 »)	» 37—60 »
22 »	Demerara		» 67 »
1065 »	Haiti	} wurden zurückgezogen.	
150 »	Samana		
56 »	Puerto Cabello		
20 »	Columbia		
22 »	Esmeralda		

Die Lieferungen für den Inlandskonsum gestalteten sich so, dass ein verhältnismässiges Mehr von 6345 Blln. zu verzeichnen war; die Landungen überschritten diejenigen zu derselben Zeit im vorigen Jahre um 5550 Blln. Der Lagerbestand, der sich um 4700 Blln. in dieser Woche verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Plus von ca. 420 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 1. März endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1024	554	259	15105
Grenada	4169	5632	270	14333
And. West-Ind.	1753	509	106	5677
Ceylon u. Java	464	1169	294	18086
Guayaquil	1629	4635	617	19387
Brasilien u. Bahia	—	86	—	3538
Afrika	1030	263	—	5086
Andere Ausländ.	224	613	—	4296
Zusammen	10293	13461	1546	85508
gegen dieselbe Woche 1901	4742	6713	1949	85081

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat Februar in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	252	950	1996
Trinidad	8690	6270	10491
Côte-Ferme	5435	4120	16652
Bahia	4250	3750	3395
Haiti	4284	2720	5664
Guayaquil	7704	6540	25706
Martinique	775	810	1097
Andere Sorten	9853	9240	9732
Zusammen	41243	34400	74733
gegen 1901	36570	30920	93611

Die Total-Landungen in Le Hâvre vom Januar bis Februar betrugen 73410 Blln. in 1902 gegen 69568 Blln. im letzten Jahre. Die Lieferungen waren in derselben Zeit 69238 Blln. in diesem Jahre gegen 61635 Blln. im Jahre 1901.

Guayaquil - Cacao. Die Empfänge in der zweiten Hälfte vom Februar waren:

7 500 Ztr. in 1902
gegen 12 591 » » 1901
» 9 850 » » 1900
» 10 000 » » 1899

Im ganzen belaufen sich die Empfänge seit Januar auf 31 000 Ztr. in 1902
67 829 » » 1901
46 550 » » 1900
36 700 » » 1899

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1668 Blln. (62 tons) Cadbury's Cacaoschalen, welche folgende Preise erzielten:

A 118—133 Mk. pro ton
B 120—125 » » »
C 133 » » »
D 237—245 » » »

Ferner wurden noch 17 tons von anderen Fabrikanten angeboten, aber mit 140 Mk. zurückgezogen.

Cacaobutter. In Auktion in London standen 900 Kisten (90 tons) Cacaobutter, die zu folgenden Durchschnittswerten an den Mann gebracht wurden:

$12\frac{1}{4}$ pence im März
gegen $12\frac{3}{8}$ » » Februar
» $12\frac{5}{8}$ » » Januar
» $12\frac{5}{8}$ » » Dezember
» $12\frac{3}{8}$ » » November
» 14 » » Oktober.

In der holländischen Auktion zu Amsterdam erzielte Cadbury's Butter am 4. März den Durchschnittspreis von $64\frac{1}{2}$ cents im März
$68\frac{3}{4}$ » » Februar
$70\frac{7}{8}$ » » Januar
69 » » Dezember
$74\frac{1}{4}$ » » November
78 » » Oktober.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 9 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	26182	34173	6622	32066	6622	6433	53201	40098	40399
Auslandsware	24683	18001	6876	14539	6876	4639	32307	44983	38949
	50865	52174	13498	45605	13498	11072	85508	85081	79348

London, 15. März 1902.

Unterm 16. März berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 18. ds. folgende Qualitäten Cacao in Auktion zum Verkaufe angeboten werden:

1136 Blln. Grenada
473 » Trinidad
678 » Ceylon
166 » Venezuela
17 » Carupano
25 » Jamaica
5889 » andere Sorten.

In der letzten Auktion stand das kleine Angebot von 4238 Blln. zum Verkaufe, bestehend aus 3942 Blln. Kolonialware (2390 Blln. Trinidad) und 296 Blln. Auslandsware. Die Nachfrage war träge und wurden nur 1800 Blln. zu regelmässigen Preisen losgeschlagen. Trinidad war flau, jedoch wurden zuletzt bezahlte Preise angelegt. Andere westindische, besonders die gewöhnlichen Qualitäten verkauften sich sehr gut. Ceylon stand mehr in Frage und wurden höhere Preise erzielt. Es wurden verkauft:

560 Blln.	Trinidad	(Angeb. 2390 Blln.)	zu M. 66—69
260 »	Dominica	(» 289 »)	» » 51—58
51 »	Jamaica	(» 98 »)	» » 52—57
40 »	Afrika	(» 60 »)	» » 52—57
520 »	Ceylon	(» 828 »)	» » 40—70
70 »	Grenada		» » 58.—
18 »	St. Vincent		» » 53—57
238 »	St. Lucia		» » 50—58
23 »	Guayaquil		» » 60.—
9 »	Maracaibo		» » 45.—
11 »	Tobago	} wurden zurückgezogen.	
136 »	Puerto Cabello		
68 »	Colombia		

Der Privatmarkt gestaltete sich fest und hat ein nicht unbedeutendes Platzgeschäft stattgefunden. Es wurden abgeschlossen:

600 Blln.	Trinidad	zu Mk.	65—68
400 »	Ceylon	» »	59—60
300 »	Guayaquil	» »	63—78

Die Londoner Landungen waren ca. 3500 Blln. kleiner als zu derselben Zeit im Vorjahre, die Lieferungen ergaben ein Weniger von über 1700 Blln. und der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um ca. 1740 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechende Defizit, anstatt eines Plus, von ca. 1360 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 8. März endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	891	1015	247	14734
Grenada	936	478	384	14407
And. West-Ind.	230	235	60	5612
Ceylon u. Java	273	1288	131	16940
Guayaquil	81	636	394	18438
Brasil. u. Bahia	—	—	30	3508
Afrika	—	37	—	5049
AndereAusländ.	928	70	74	5080
Zusammen	3339	3759	1320	83768
gegen dieselbe Woche 1901	6870	5256	1564	85131

Grenada-Cacao. Der Total.Export seit dem 1. Oktober belief sich auf

	43990	Blln. in	1902
gegen	28940	» »	1901
	30081	» »	1900
	28804	» »	1899
	33221	» »	1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 26. Februar betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	28494	9327	23844	61665
1899/1900	26265	9074	9373	44712
1900/1901	21364	8263	22266	51893
1901/1902	30094	16306	23022	69422

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 10 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	51074	39230	29198	34457	7444	7726	51693	41471	41364
Auslandsware	24484	19814	25426	17404	7374	4910	32075	43660	35887
	75558	59044	54624	51861	14818	12636	83768	85131	77245

Paris, den 5. März 1902.

Die Herren Reyre frères & Cie. berichten uns über die Guayaquil-Ernte folgendes:

Die Ankünfte von Cacao in Guayaquil beliefen sich im Monat Februar auf:

13500 Zentner { 12500 Ztr. Arriba, 500 » Balao, 500 » Machala }

gegen 25000 Zentner im Februar des Vorjahres.

Die Produktion der zwei ersten Monate stellt sich also wie folgt:

30500 Ztr. in 1902
66500 » » 1901 (Ernte 446 750 Ztr.)
45750 » » 1900 (» 354 500 »)

Wie immer sind die Einkünfte im Februar die reduziertesten, sodass die angezogenen Preise durchaus natürliche zu nennen sind; auf der anderen Seite wird eine Zunahme der Einkünfte eine Schwächung der Preise zur Folge haben.

Die gegenwärtigen Notierungen sind folgende:

Arriba	s/ 20.—	bis s/ 21.—	}	Kours 192—198 Frcs.
Balao	s/ 19.—	» s/ 19.50		
Machala	s/ 18.50	» s/ 19.—		

Die Nachfrage nach greifbarer Ware ist ziemlich schwach, da die Käufer wissen, dass die Qualität des Arriba durch einiges Warten nur besser werden kann und dass ihre Aufträge aus Mangel an Ware doch nicht ganz ausgeführt werden können.

Cacaobutter.

Bericht vom 20. März 1902.

Die nächsten Auktionen finden in Amsterdam am 1. April, in London am 8. April statt.

Für London ist das Auktionsquantum noch nicht bekannt.

Für Amsterdam sind angemeldet:

70 000 Kilo Van Houten
26 000 » Nebenmarken,

die aus 13 000 Kilo Dejong
3 500 » Helm
5 000 » Mignon
4 500 » markenlose Auslandsbutter bestehen.

Die Marktlage ist ruhig; es ist im ganzen Märzmonat auf Basis der Märzauktionspreise verkauft worden, hin und wieder etwas darunter. Die Produktion von Cacaobutter ist aber kleiner geworden. Viele grosse Konsumenten, die durch die hohen Butterpreise zur Selbstfabrikation geschritten sind, haben, da ihnen der Absatz an Cacaopulver fehlt, das Pressen wieder eingestellt und werden demnach in kurzer Zeit wieder als Butterkäufer im Markt erscheinen.



Allerlei.

Wir wiederholen:

Mit Nr. 168 — die heutige Nummer ist Nr. 166 — schliesst der siebente Jahrgang des Gordian, mit Nr. 169 gehen wir in den achten hinüber. Zugleich geht mit Nr. 168 das Abonnement für die meisten Gordianempfänger zu Ende. Wir bitten, auf den achten Jahrgang recht bald zu abonnieren, damit wir zeitig genug unsere Listen in Ordnung bringen können.

B. M. Sie schreiben uns: »In Ihrem Aufsatz »Zuckerprämien und Zuckerzoll« ist die irrige Auffassung vertreten, dass der Eingangszoll von 40 Mk. auf 4,80 Mk. ermässigt werden soll; zu diesen 4,80 Mk. kommt

die Konsumsteuer selbstredend hinzu, so dass der Eingangszoll 24,80 Mk. beträgt.«

So haben wir uns die Sache auch gedacht.

In Hannover detailliert das Warenhaus Eduard Bormars entölten Cacao zu 98 Pfg. das Pfund.

Der bedauernswerte Lieferant möge unser Beileid entgegen nehmen.

Die »Grosse Industrie-Ausstellung Berlin 1902 in Luisenhof« bombardiert uns laufend mit Reklameschriften. Wir sollen im redaktionellen Teil Tam Tam machen. Wollen Berliner Abonnenten nicht so gut sein, uns einiges über den Wert dieses Unternehmens zu sagen?

Aus Milwaukee schreibt man uns: »Am 7. Dezember sandten wir an Herrn Jourdan Frankfurt a. m. einen Brief mit Auftrag über 2000 Bögen Spritzpapier und legten einen Check bei. Wir waren sehr überrascht, vor einigen Wochen unseren Brief uneröffnet zurück zu bekommen. Herr Jourdan hatte etwas Strafporto bezahlen sollen, weil aus Versehen unser Brief nicht ganz voll frankiert war. Uns dünkt, es wäre höflicher gewesen, wenn Herr Jourdan die paar Pfennige verlegt und unseren Auftrag ausgeführt hätte; er hätte uns ja um 20 Pfg. weniger Spritzpapier schicken können. Machen Sie doch Ihre Inserenten aufmerksam, dass eine solche Pfennigfuchserei mit entfernten Ländern unangebracht ist.« —

Das soll hiermit geschehen sein.

Englische Zollerhöhungen. In England erwartet man höhere Finanzzölle auf Cacaobohnen, die dann auch zweifellos eine Erhöhung der Schutzzölle auf Fabrikate aus Cacaobohnen, also auf Chocoladen, Cacaopulver, Cacaobutter nach sich ziehen werden. Bestimmtes hierüber wird erst im April bekannt, an dem Tage der Budgetfestsetzung. Muss der Cacao bluten, um die gestiegenen Landeskosten zu bestreiten, so wird die Zollerhöhung auch sicher sofort in Kraft treten.

Wir hören, dass englische Fabrikanten, wie sie es im Vorjahr auch thaten, grosse Mengen von Cacaobohnen über die Zolllinie nehmen und zum heutigen Satze verzollen, um auf alle Fälle noch auf einige Monate versorgt zu sein.

Billiges Cacaopulver. Die Leipziger Firma Th. & W. nennt die Mitteilung in Nr. 165 des Gordian, dass »besonders eine Leipziger Firma Th. & W. sich durch billige Preise für Cacaopulver auszeichnet« — — — Quatsch. Wir registrieren dieses Urteil. Wir wollten, es wäre so, leider aber melden sich Zeugen, die bereit sind zu beeiden, dass wir keinen Quatsch, sondern die Wahrheit berichtet haben.

Aus Berlin wird uns gemeldet, dass dort Angebote in losem Cacaopulver zu 90—92 Mk. überall gemacht werden und dass man zu diesen Preisen minus üblichem Cassaskonto mit Leichtigkeit ein paar Schiffsladungen zusammen kaufen könne.

Aus Sachsen schreibt man uns:

»Ein hiesiger Nahrungsmittelchemiker erzählte uns, dass er sowie Kollegen von ihm jetzt von der Gesundheitsbehörde sehr stark beschäftigt würden mit Untersuchung von billigem Cacaopulver und Chocoladenmehl, vielleicht auch anderen Sachen unserer Branche noch und dass sehr viele Cacaosorten wegen Schalengehalt beanstandet würden. Wo kommen die Sachen nun alle her, und es ist ein wahrer Skandal, wenn auf Grund solcher Qualitäten die billigen Preise gemacht werden. Kontrollvorschriften und Strafen dagegen können garnicht scharf genug sein. Beim Chocoladenmehl liegt die Sache wesentlich harmloser; wir sind überzeugt, dass in 100 Geschäften Chocoladenmehl verlangt wird, mindestens 75 hierunter einfaches Suppenmehl das Pfund zu 60 Pfg. verkaufen und sich nichts dabei denken, auch das Publikum weiss ganz genau, kennt es überhaupt nicht anders, als dass das billige Chocoladenmehl mit Mehl gearbeitet ist. Immerhin ist es ganz richtig, wenn auch hierin Ordnung geschaffen wird.« —

Aehnliches schreibt man uns aus Berlin, wo ebenfalls die Polizei hinter den mit Farbe braun gefärbten Chocoladenmehlen her ist. Niemand hat gewiss etwas gegen den Verkauf von Chocoladenmehlen einzuwenden, die aus Cacao, Zucker und Mehl zusammengesetzt sind. Wenn ein solches Fabrikat als Chocoladenmehl verkauft wird und wenn der Verkäufer beim Eintüten nicht eine lange Rede über den Zusatz von Mehl hält, so ist das absolut harmlos. Man lese darüber in Nr. 24 des Gordian den Aufsatz: »Eine schwere, schwere Fälschungsgeschichte«. —

Aber nicht harmlos ist die Verwendung brauner Farbe, was sich jeder sagen muss. Die braune Farbe muss aus dem Melangeur verschwinden, sie hatte schon früher keine Berechtigung, hat es heute absolut nicht mehr. Wir rechnen auf die Unterstützung aller vorurteilslos denkenden und richtig rechnenden Fabrikanten — — und der Polizei.

Eine neue Aktiengesellschaft hat unsere Industrie zu verzeichnen, Gebrüder Stoll-

werck in Cöln haben ihren Betrieb in eine solche umgewandelt. Wir hören folgendes dazu:

Die Verhandlungen zur Umwandlung der offenen Handelsgesellschaft Gebrüder Stollwerck mit ihren sämtlichen Betrieben in eine Aktiengesellschaft mit 15 Millionen Mark Kapital sind zum Abschluss gelangt, und zwar mit einem Bankkonsortium, bestehend aus: Darmstädter Bank, A. Schaaffhausenscher Bankverein, Berliner Handelsgesellschaft und dem Bankhause S. Bleichröder. Das auf 10 Millionen Mark bemessene Stammkapital bleibt in den Händen der Vorbesitzer: Kommerzienrat Peter Josef Stollwerck, Heinrich Stollwerck, Ludwig Stollwerck und Generalkonsul Karl Stollwerck, welche sich verpflichtet haben, ihre Dienste dem Unternehmen für längere Zeit zu widmen. Ausser jenen 10 Millionen Mark Stammaktien werden weitere 5 Millionen Mark in ihrem Dividendengenuss auf 6 Prozent beschränkte Vorzugsaktien geschaffen, wovon die genannten Vorbesitzer ebenfalls einen Teil behalten, während der Erlös der übrigen Vorzugsaktien zum Ausgleich von Verbindlichkeiten, sowie für die weiteren Bedürfnisse des in steigender Entwickelung befindlichen Unternehmens bestimmt ist. Die von den Vorbesitzern nicht für sich behaltenen Vorzugsaktien werden von dem Konsortium an der Börse eingeführt werden, sobald die Emission nach den gesetzlichen Bestimmungen zulässig ist.

Der Zuckerrübenanbau in den belgischen Provinzen Brabant und Namur.

Nach einem Bericht des Staatsagronomen für die Provinz Brabant an die belgische Regierung ist in dieser Provinz der Ertrag des Zuckerrübenbaues sowohl hinsichtlich des Gewichts als auch des Zuckergehalts wesentlich höher ausgefallen, als erwartet wurde. Der Verkauf soll ungefähr 750 Frcs. pro Hektar erzielt haben. Dieser Preis wird für unzureichend erachtet; voraussichtlich wird deshalb auch in dieser Provinz der Zuckerrübenbau im nächsten Sommer eine erhebliche Einschränkung erfahren, sofern die Preise sich bis dahin nicht etwa günstiger gestalten sollten, was indessen kaum erwartet zu werden scheint.

In der Provinz Namur ist anscheinend ebenfalls eine Einschränkung des Zuckerrübenbaues in Aussicht genommen. (Nach einem Bericht des Kaiserlichen General-Konsulats in Antwerpen.)

Ueber die Ermittelung des Hafermehlgehaltes im Hafercacao.

Von Dr. A. Goske-Mülheim/Ruhr.

Unsere Hafercacaofabrikation hat einen ziemlich bedeutenden Umfang angenommen und grosse Posten des Präparates gehen alljährlich ins Ausland. Es liegt daher im Interesse der Fabrikanten, dass der Hafercacao nicht wie üblich als reiner Cacao verzollt werde, sondern dass je nach dem Gehalte an Hafermehl eine Rückvergütung stattfindet. Da es aber an einer einfachen Methode fehlte, den Hafergehalt festzustellen, so scheiterten bislang diese Bestrebungen der beteiligten Kreise. Die Bestimmung der Jodzahl des extrahierten Fettes war für die Beamten der Steuerbehörde nicht ausführbar und gab bei ziemlicher Umständlichkeit auch nur Annäherungswerte, so habe ich auf Anregung des hiesigen Steueramtes die Ausarbeitung einer Methode unternommen. Die Versuche wurden 1899/1900 angestellt. Ich bin bei den Arbeiten insofern glücklich gewesen, dass eine Genauigkeit von 1 Prozent und weniger Differenz erreicht wurde, und dass die Methode ohne chemische Vorkenntnisse auszuführen ist. Das Verfahren beruht auf der Verschiedenheit der spezifischen Gewichte des zur Herstellung des Hafercacaos verwandten präparierten Hafermehles und des Cacaos. Man benutzt 13 cm lange Röhrchen von 15 ccm Inhalt mit Glasstopfen, die in 1/10 ccm, oben mit 1 anfangend, geteilt sind. In diese werden drei Gramm Hafercacao und bis zur Marke 1 ein Gemisch von Chloroform und Aethylenbromid im Verhältnis von 8 zu 1 gegeben. Das Gemisch muss nach dem Durchschütteln genau auf 1 einstehen. Zur gleichen Zeit wird eine zweite Probe vorbereitet aus 3 Gramm Hafercacao, der genau 50 % Hafermehl enthält. Beide Proben werden sofort nach der Mischung in eine Centrifuge mit beweglichen Haltern eingesetzt und 1/2 Minute kräftig geschleudert. Nach Ablauf dieser Zeit rückt man die Centrifuge aus, lässt auslaufen und kann nun zur Ablesung schreiten. Es haben sich nach dieser Behandlung zwei Schichten gebildet, eine obere feste aus Hafermehl bestehend und eine untere aus der Cacaosuspension. Die Trennung beider ist gut zu unterscheiden und nach einiger Uebung lässt sich der Gehalt auf ca. 1 % genau ablesen. Man liest beide Röhrchen mehrmals ab und nimmt das Mittel, wonach eine einfache Umrechnung von dem 50 % Röhrchen die Prozente Hafermehl in der fraglichen Probe ergiebt. Zur Erleichterung des Ablesens habe ich noch um das Röhrchen einen verschiebbaren Glasring mit eingeätzter feiner Linie, die auf die Trennungslinie des Mehles und des Cacaos eingestellt wird, anbringen lassen. Bei jedem neuen Versuche muss das Röhrchen mit den 50 % nach erneuter Durchmischung mitgeschleudert werden, da nicht immer mit gleicher Kraft zentrifugiert wird und demnach die Höhe der Hafermehlschicht variiert.

Die Firma Hausen & Co. in Kassel stellte mir dankenswerter Weise eine grössere Anzahl Proben zur Verfügung. Die zuletzt von mir ermittelten Werte, 27 % und 73 %, waren vollständig genau, wie die Firma in einem Schreiben vom 26. März 1900 mir bestätigte. Die Röhrchen liefert die Firma Heinrich Besser in Dortmund.

Die Zuckerindustrie Rumäniens. Eine beachtenswerte Veränderung hat nach einem Berichte des deutschen landwirtschaftlichen Sachverständigen für die Donaustaaten, veröffentlicht in den »Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft«, in neuester Zeit Rumäniens Aussenhandel mit Zucker erfahren. Während bis zum Jahre 1898 alljährlich etwa 16 Millionen Kilogramm Zucker aus dem Auslande, und zwar vornehmlich aus Oesterreich-Ungarn, bezogen wurden, verminderte sich diese Einfuhr Rumäniens im Jahre 1899 auf 9 245 494 kg und im Jahre 1900 auf 4 670 109 kg; ja, es wurden im Jahre 1900 bereits 128 299 kg Zucker aus Rumänien ausgeführt.

Im laufenden Jahre 1901 haben sich diese Verhältnisse noch wesentlich verschärft: Während nämlich im Betriebsjahr 1899/1900 in Rumänien nur drei Zuckerfabriken bestanden, traten im Betriebsjahr 1900/1901 drei neue Zuckerfabriken hinzu. Bisher erzielten die rumänischen Zuckerfabriken ganz ansehnliche Gewinne, allerdings nur infolge der grossen Begünstigungen, welche ihnen der Staat, um eine nationale rumänische Industrie zu schaffen, bewilligt; derselbe gewährt in der Hauptsache: 15jährige Steuerfreiheit, wesentliche Frachtbegünstigungen, zollfreie Einfuhr von Maschinen und solchen Rohstoffen, welche in Rumänien nicht erzeugt werden, sowie unter Umständen unentgeltliche Ueberlassung von 5 ha Staatsland. Den Zuckerfabriken gewährt der rumänische Staat ausserdem noch eine Herstellungsprämie von 12,80 ℳ. für 1 dz gewonnenen Zucker. Die sechs Fabriken erzeugten im letzten Berichtsjahre 23 650 000 kg Zucker, sind damit aber noch nicht auf dem Gipfel ihrer Leistungsfähigkeit angelangt; dagegen stellt diese Menge schon eine erhebliche Ueberproduktion dar, weil der Inlandsmarkt nur 15 500 000 kg verbraucht, von denen 3 750 000 kg noch aus dem Auslande kommen. Rumänien ist also bereits auf die Zuckerausfuhr angewiesen. Dabei

kommen zunächst Bulgarien und die Türkei in Betracht später möchte man unter Umständen auch auf dem indischen und ostasiatischen Markte mit rumänischem Zucker auftreten.

Zwecks Aufrechterhaltung des Preises haben die Fabriken ein bis zum 2. September 1905 laufendes Kartell abgeschlossen. Eine wirtschaftliche Folge der inländischen Zuckerfabrikation ist übrigens, infolge des erhöhten Preises, ein Rückgang des Zuckerverbrauchs gewesen. Der rumänische Inlandsverbrauch stellte sich früher nämlich auf nicht ganz 20 Millionen kg Zucker jährlich, d. h. auf etwa 3 kg für den Kopf der Bevölkerung (in England einige 30, in Deutschland über 12 kg).

Durch die Entwickelung der rumänischen Zuckerindustrie ist am stärksten Oesterreich-Ungarn betroffen worden, welches früher fast den gesamten Zuckerbedarf Rumäniens deckte. Deutschland ist nur mittelbar in Mitleidenschaft gezogen worden, indem der österreichische und ungarische Zucker nach Verlust des rumänischen Absatzgebietes jetzt an anderen Orten dem deutschen Zucker einen um so heftigeren Wettbewerb bereiten muss.

Niederlande. Ausfuhrvergütung für Zucker. Nach einer in der amtlichen Sammlung der Gesetze, Verordnungen u. s. w. über Steuer- und Zollwesen (Verzameling der Wetten, Besluiten etc.) veröffentlichten Verfügung des niederländischen Finanz-Ministers vom 10. November 1901 kann die Abfertigung derjenigen Waren, die für die Ausfuhr unter Rückvergütung der Zuckersteuer bestimmt sind, ausser an den in Artikel 6 Absatz 1 des niederländischen Gesetzes vom 5. August 1897 genannten Orten auch in Wormerveer geschehen.

Grossbritannien. Zolltarif für Britisch Nord-Borneo. Nach dem »Board of Trade Journal« ist unterm 14. Oktober 1901 in der »British North Borneo Official Gazette« für Britisch Nord-Borneo ein neuer Zolltarif für die Einfuhr und Ausfuhr veröffentlicht worden. Der neue Tarif, dessen Sätze von den bisherigen sehr erheblich abweichen sollen, ist am 15. Oktober in Kraft getreten.

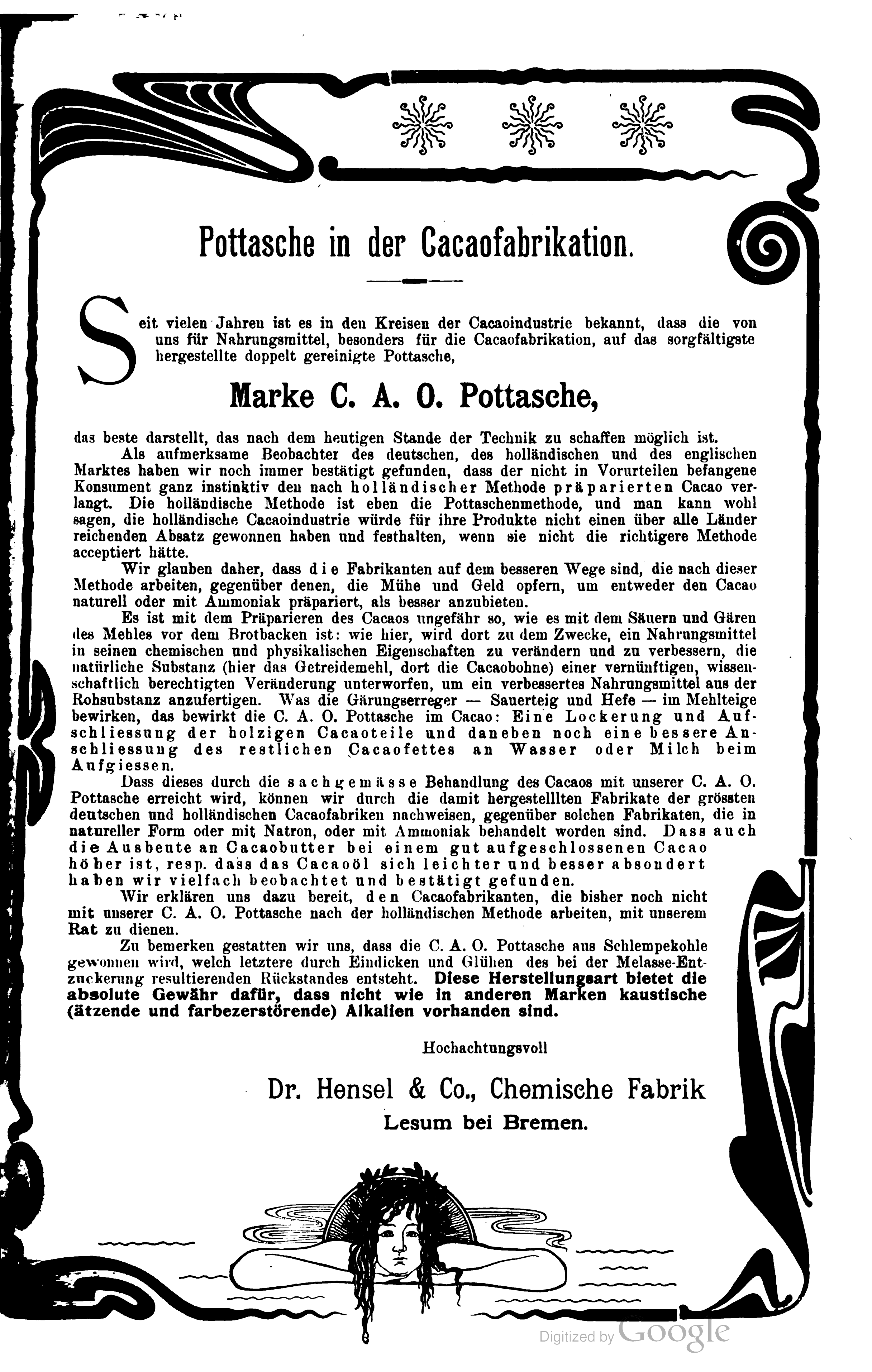
Eingangszoll auf zuckerhaltige Waren. Laut Verfügung der Commissioners of Customs erhält die Tabelle der zollpflichtigen zuckerhaltigen Waaren folgende weitere Zusätze:

Lakritzenkonfekt, das nach der Angabe des Einführers nicht mehr als 30 % Zusatz von Zucker oder anderem Süssstoff enthält, vorbehaltlich der gelegentlichen Probeentnahme und Untersuchung	cwt 1 sh 3 d.
Kondensierte Milch, schwach versüsst, gleichviel ob Vollmilch, abgerahmte oder Magermilch, wenn sie nach der Angabe des Einführers nicht mehr als 18 % Zuckerzusatz enthält, vorbehaltlich der gelegentlichen Probeentnahme und Untersuchung	cwt — sh 9 d.

(The Board of Trade Journal.)



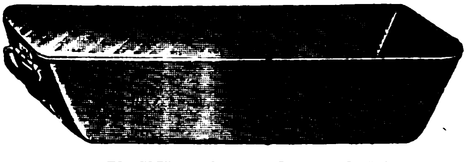



Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.



Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!




Inhalt 16½ Liter

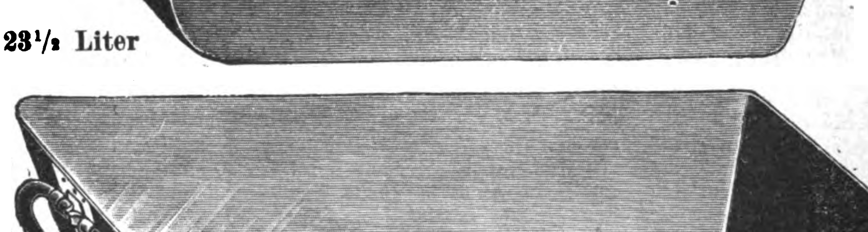
No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.

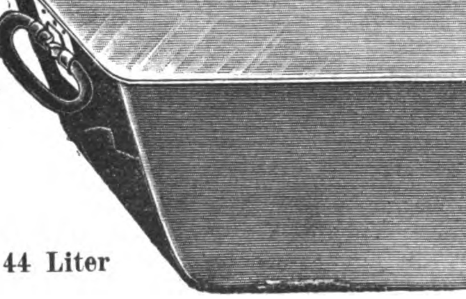
20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



44 Liter

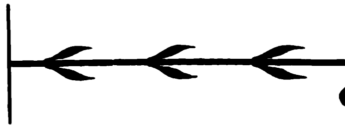
No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Inhalt dieser Nummer:

Eine staatliche Zuckerindustrie.

Bald nach den Ostertagen, so geht die Vermutung, wird die Regierung dem deutschen Reichstage den in Brüssel vereinbarten Zuckervertrag zur Genehmigung vorlegen, damit ihm der Stempel der Gültigkeit und der Verbindlichkeit für das Deutsche Reich aufgedrückt werde. Wir denken, der Reichstag wird den Versuch, der zweifellos von Seite der Interessenten gemacht wird, den Vertrag abzuweisen, kurzer Hand abschütteln und wird ihn so annehmen, wie er geschlossen worden ist.

Die Geschäftsleitung des Kartelles sieht natürlich die deutsche Kaiserkrone wackeln, weil die Regierung einen solchen Vertrag in Brüssel unterzeichnet hat, der als notwendige Folge eine Sprengung der Kartellmacht nach sich ziehen muss. In Flugblättern werden die Lauen und Zweifelnden ermuntert, zu agitieren, damit der Reichstag ein Einsehen übe und seine Zustimmung zur Beseitigung der Prämien, vor allem aber seine Zustimmung zur Herabsetzung des Einfuhrzolles von 20 Mk. auf 4,80 Mk. für Zucker glatt versage. Mit diesen Flugblättern müssen wir uns im Interesse der Zuckergrosskonsumenten etwas befassen, damit den Reichstagsmitgliedern nicht bloss aus der Posaune des Kartells ein Konzert bereitet wird.

Es wird natürlich von Kartellseite behauptet, dass diese Aenderung die ganze deutsche Zuckerindustrie ruinieren würde und dass diese Aenderung einen Eingriff in ihre Existenzbedingungen bedeute, wie »er noch niemals von einer Regierung »gewagt« worden ist«. Das sind Redensarten, wie wir sie aus den beteiligten und betroffenen Kreisen bei allen wirtschaftspolitischen Aenderungen hören müssen. Als die Eisenbahnen verstaatlicht werden sollten, als das Salz in Staatsregie genommen wurde, als ein Zoll auf Petroleum gelegt wurde, als Fürst Bismarck ein Branntwein- und ein Tabackmonopol durchsetzen wollte, als die Privatposten abgelöst werden sollten u. s. w. — Immer hat es dann geheissen, die Welt müsse untergehen, wenn zu einschneidenden wirtschaftlichen Organisationen geschritten werden sollte. Dass dieser Zuckervertrag nun auf einmal die ganze deutsche Rübenzuckerindustrie vernichten muss, ist eine Uebertreibung, dessen sich die Verbreiter in einigen Jahren sicher schämen werden. Wirtschaftlich zu Grunde geht immer nur das, was wirtschaftlich nicht lebensfähig ist, das wirtschaftlich wertlose Produkte schafft. Das trifft beim Zucker nicht zu. Wir brauchen Zucker, folglich müssen wir die Rübenbauern und die Zuckerfabrikanten lebensfähig erhalten, da sie uns im andern Falle eben keinen Zucker liefern können und würden.

Aber, ob wir im deutschen Lande eine Rübenkultur und eine Zuckerindustrie brauchen, die das Ausland mit Zucker versorgt, der die deutschen Einstandskosten nicht deckt, das ist eine andere Frage. Unsere deutschen Arbeiter sind nicht dazu da, für ausländische Zuckeresser Sklavendienste zu leisten, die so schlecht belohnt werden müssen, dass sie eben das liebe Leben und einen leinenen Kittel haben. Eine Exportindustrie hat nur so lange Berechtigung, als sie für die exportierten und im Lande erzeugten Güter höhere Werte zurückfliessen lässt. In demselben Augenblick, in dem diese Werte niedriger sind, d. h. in dem die Preise der exportierten Güter im Exportverkehr (Weltmarkt) so niedrig sind, dass sie weder einen Gewinn

abwerfen noch die Einstandspreise decken, in demselben Augenblicke ist eine solche Industrie wert, dass sie zu Grunde geht. Ein künstliches Hochhalten ist eine falsche Politik, die demoralisierend und aussaugend auf das Volk wirkt.

Beim Zuckerexport ist dieser Fall schon seit Jahren zu melden gewesen: Der reine Weltmarktpreis hat meist die Selbstkosten seiner Fabrikation nicht gedeckt; er war im Auslande nur dann los zu werden, wenn auf jeden Sack Rohzucker 2,50 Mk., auf jeden Sack raffinierten Zucker 3,50 Mk. gelegt wurden.

Dieses System musste einmal geändert werden. Natürlich haben die Zuckerfabrikanten Deutschlands diese ungesunde Basis alle mit einander längst erkannt und sie wissen auch alle, dass eines Tages die Prämien fallen würden. Haben sie aber trotzdem von Jahr zu Jahr ihre Produktion vergrössert, haben sie ihre Fabriken mit neuen Maschinen versehen, so haben sie eben gethan, was täglich hunderttausend andere Kaufleute und Industrielle in Deutschland auch thun: sie haben die guten Zeiten zu nutzen verstanden, haben in diesen gut verdient, gut abgeschrieben und müssen nun sich damit abfinden, dass sie sich mit der Produktion dem Konsum anzupassen haben, just so, wie es andere Fabrikanten auch thun müssen. Verloren gehen kann nicht viel. Grund und Boden, der sonst Rüben getragen hätte, wird nun in Zukunft mit anderen Früchten bestellt; daran kann nichts verloren gehen. Die Fabriken werden, im allerschlimmsten Falle, ihre Kampagnezeiten und Kampagnemengen um ein Drittel bis ein Halb reduzieren müssen, und wer das nicht will, wer überhaupt sich von der Zuckerfabrikation abwenden will, der muss seine Einrichtung ins Ausland zu verkaufen suchen und seine Gebäude zu anderen Zwecken benutzen. Das wird aber kaum jemand thun und nötig haben. Sinken für den deutschen Konsumenten die Zuckerpreise, wie als natürliche Folge dieser Aenderung vorausgesetzt werden kann, dann werden in ein paar Jahren wieder alle Fabriken ihre Kessel heizen können, da dann der deutsche Konsument Geldbeutel und Magen auf Aufnahme grösserer Zuckermengen gestimmt haben wird. In dreissig Jahren ist der Zuckerverbrauch von 5,5 auf 13,7 Kilo pro Kopf in Deutschland gestiegen.

Es wurden verbraucht pro Kopf in Kilo

1871	5,5 Kilo
1881	6,5 »
1891	9,5 »
1900	13,7 »

Nun soll nach Aufhebung der Zuckerprämie die deutsche Verbrauchststeuer von 20 auf 16 oder 15 Mark pro Doppelzentner herabgesetzt werden; nun soll die versteckte Prämie, die das Kartell dem deutschen Konsumenten in Höhe von fünf bis sechs Mark auferlegt hat, fallen, weil dem Auslandszucker die Grenzen gegen Zahlung von 4,80 Mark pro Doppelzentner geöffnet werden. sollen. Und diese beiden wichtigen Aenderungen, die für den deutschen Konsumenten auf jeden Fall gegen heute eine Preisermässigung von zehn bis zwölf Pfennig pro Kilo bedingen werden, sollten einflusslos auf den Konsum sein? Das ist nimmermehr zu glauben, denn weite, weite Volkskreise halten, 30 bis 35 Pfennig für ein Pfund Zucker auszugeben, für eine Sünde, für eine Verschwendung. Das werden sie bei den billigeren Preisen nicht thun. Taktisch richtig würden die Zuckerfabrikanten handeln, wenn sie ein ganzes Jahr lang den Zucker zum Kostenpreise, sagen wir zu zehn Pfennig pro Pfund dem deutschen Konsum anböten; sie würden sehen, wie gewaltig der Verbrauch steigen würde, wenn er mit 18 Pfennig pro Pfund übernommen werden könnte, gegen 35 von heute. Haben sich dann einmal die heute noch im Zuckerverbrauch fehlenden Volksklassen durch den billigen Preis belehren lassen, Zucker als tägliches notwendiges Nahrungsmittel anzusehen, dann werden kommende spätere Preiserhöhungen von einigen Pfennigen nicht wieder imstande sein, die Konsumziffer zurückzudrängen.

Jeder Produzent hat mit einem gewissen Risiko zu rechnen, wenn er für den Markt arbeitet. Frei vom Risiko sind nur die Berufsklassen, die auf Bestellung produzieren. Je grösser die Produktion, desto grösser ist das Risiko, in den meisten Fällen ja auch der Gewinn. Die Zuckerfabrikanten haben goldene Zeiten gehabt. Hohe Dividenden sind ausgeschüttet worden und zu diesen hohen Dividenden hat ihnen der deutsche Konsument geholfen, wenn auch oft unbewusst, jedenfalls aber immer wider Willen. So lange die Weltmarktpreise Gewinn bringen, mag das hingehen; sobald sie aber Verlust bringen, müssen derlei Geschäfte beendet werden, unter allen Umständen. Das soll nun geschehen. Der Reichstag wird sich weder einschüchtern noch belehren lassen. Mit Krebskranken wechselt man nicht Kuss und Handschlag, dafür sucht man sich Gesunde aus.

Die Kartelleitung wäre mit der Abschaffung der Prämien wohl noch einverstanden, wenn dabei der bisherige Einfuhrzoll von 20 Mark bestehen bleiben würde.

Dass aber der Einfuhrzoll vom 1. September 1903 ab, auf 4,80 Mark ermässigt werden soll, ist ihr das schlimmste. Natürlich ist dies auch für das Kartell das schlimmste; das Kartell kann auf jede Prämie des Staates verzichten, wenn ihr, sei es durch Vertrag, durch Einfuhrverbot, sei es durch hohe Einfuhrzölle der deutsche Konsument als tributpflichtiger Zuckeresser überliefert wird. Dass dieses nicht geschehen soll und nicht geschehen kann, wenn anders überhaupt alles Reden und Verträgeschliessen einen vernünftigen Grund haben soll, das ist, was es als unerhört und »gewagt« der deutschen Regierung vorwirft. Schlimme Dinge bringt die Kartelleitung dabei immer aufs neue vor: Sie verkündet gerade heraus, dass die deutsche Rübenzuckerindustrie heute überhaupt keine Existenzberechtigung mehr habe und in einigen Jahren durch den einfachen organisch wachsenden Druck der Verhältnisse zu Boden geworfen werden müsste. Denn auf einem Hektar deutschen Bodens könnten, als höchster Ertrag an Rübenzucker, 46 Doppelzentner gewonnen werden, während darauf in Java 102 Doppelzentner Rohrzucker gewonnen würden. In Java kostete ein Doppelzentner Rohrzucker zu bauen 11,54 Mark, während in Deutschland der Doppelzentner Rübenzucker 19,20 Mk. zu bauen koste. Zu dieser natürlichen, quantitativen Ueberlegenheit der kolonialen Zuckerproduktion käme dann noch die qualitative, denn es sei doch bekannt genug, dass der Rohrzucker vor dem Rübenzucker rangiere und dass später die Bessersituierten ohne mit der Wimper zu zucken $2^1/_2$ Pfg. für ein Pfund Rohrraffinade mehr zu zahlen bereit wären als für deutschen Rübenzucker.

Ja, wenn die Verhältnisse so liegen, dass aus Zuckerrohr gewonnener Zucker heute nur halb so teuer wird, als in Deutschland aus Rüben gewonnener, und wenn dann in der Qualität der Rohrzucker, wie früher so heute noch, vorgezogen werden muss, dann haben wir in Deutschland nicht bloss damit zu rechnen, dass durch den Brüsseler Vertrag die deutsche Zuckerexportindustrie beunruhigt wird, sondern dann wird als natürliche Folge eintreten, was vor 100 Jahren Wirtschaftsgesetz war: aller Verbrauchszucker wird in den Tropen aus Zuckerrohr gewonnen, als Rohzucker in die Konsumländern eingeführt und hier in den Hafenstädten oder an den Flussläufen auf Raffinade weiter verarbeitet.

Dass dieser Zustand — trotz der absoluten Ueberlegenheit der tropischen Rohrzuckerkultur — wünschenswert wäre, kann nicht zugegeben werden. Wenn auch nackte Kulis auf Kuba oder Java, in Indien oder Hawaii mit billigeren Löhnen billigeren Zucker aus Rohr fabrizieren können, als es deutsche, deutsche Steuerlasten mittragende, deutsche Heere mit füllende, Arbeiter thun, so ist darin ein deutsch-wirtschaftlicher Vorteil ohne weiteres nicht enthalten. Dem deutschen Volksvermögen gehören heute einmal gegen 400 deutsche gut installierte Zuckerfabriken und einige hunderttausend deutsche arbeitslustige Individuen an. Diese Teile des deutschen Volksvermögens müssen wir erhalten, aus den Maschinen dürfen keine Rosthaufen, aus den Rübenbauern und Arbeitern keine Notfaulenzer werden. In demselben Augenblicke, in dem die Gefahr der heutigen Zeit: Vergeudung von deutschen Werten ans Ausland, Belastung des deutschen Konsums infolgedessen, überwunden ist, könnte und müsste der Einfuhrzoll auf Kulizucker wieder die 4,80 Mk.-Grenze verlassen und erhöht werden. Wie weit, das müssen die Verhältnisse des Tages lehren. Niemals dürfen sie so hoch gestellt werden, dass sie, wie heute, die konsumpreissteigernde Wirkung haben können und dadurch wieder, wie heute, als geheime Exportprämie gelten.

Den ganzen Wirrwarr lösen würde eine staatliche Monopolisierung der deutschen Zuckerindustrie. Der Staat als personifizierte Objektivität gedacht, hat sowohl die Pflicht, ein vorhandenes Volksvermögen, das doch unzweifelhaft in den 400 Rübenzuckerfabriken aufgespeichert liegt, zu erhalten, als auch das Bestreben, sich die 125 Millionen Mark Zuckersteuer, die aus der deutschen Zuckerfabrikation und dem Verbrauch deutschen Zuckers entstehen, zu sichern. Als solche wäre er die beste Instanz, die Vergeudung deutscher Arbeitskraft zu vermeiden und für die Zukunft alle in der Zuckerfabrikation steckenden und arbeitenden Werte und Kräfte organisch zusammen zu bringen und voll nutzend auf die Vermehrung deutschen Volksvermögens wirken zu lassen. Wenn denn doch die deutschen Zuckerfabriken ein Ende mit Schrecken — nach der Versicherung der Kartelleitung — vor Augen haben, so werden die heutigen Besitzer von Zuckerfabriken ja ohne weiteres bereit sein, ihren Besitz abzutreten oder Staatspächter darin zu werden. Sie werden ja auch in ihren Büchern nachweisen können, wie hoch die Summen sind, mit denen die Betriebe heute noch »zu Buch« stehen und werden nicht säumen, einem so sichern Käufer, wie es das Deutsche Reich ist, feste Verkaufsofferte zu machen.

Uns dünkt, eine solche Entwickelung wäre wert, durchdacht zu werden.

Es wird, wenn man sich mit einer solchen Wendung der Dinge beschäftigt, nicht an klugen Leuten fehlen, die nun den ersten Stock eines sozialistischen Gebäudes aufwachsen sehen. Denen wäre kurz nur zu sagen, dass wirtschaftlich sich stets das beste obenan drängt. Und in diesem Falle und in der Zuckerfrage kann augenblicklich nur eine ganz straffe Organisation den Verlust deutschen Volksvermögens vermeiden. Die ist nicht anders und nicht billiger durchzuführen, als dass die Regierung die deutsche Zuckerfabrikation monopolisiert.

Die Cacaoindustrie in Holland.

Im Jahre 1900 hat die holländische Cacaoindustrie einen schweren Rückzug antreten müssen; sie konnte in diesem Jahre nur 11,814,697 Kilo Cacaobohnen importieren und verarbeiten, während es im Jahre

1899	14 308 891	Kilo
1898	13 900 057	»
1897	15 072 662	»

verarbeitet hatte. Dieser Rückgang ist dadurch in der Hauptsache entstanden, dass der grösste Kunde holländischen Cacaopulvers in England eine eigene Fabrik errichtet hat und dass einige holländische Fabrikanten im Ausland, in Deutschland, in Oesterreich Filialfabriken eingerichtet haben.

Die Einfuhr von Cacaobohnen im Jahre 1900 sieht so aus:

1. Cacaobohnen (Abfall und Gesiebsel eingeschlossen).

Herkunftsland	Menge Kilo	Wert Holl. Guld.
Westküste Afrikas	3044	1826
Antillen	414120	248472
Belgien	491425	294855
Brasilien	439127	263476
Bremen	5311	3187
Hamburg	3505181	2103109
Uebriges Deutschland	76717	46030
Columbien, Ecuador, Venezuela	195378	117227
Curaçao	7690	4614
Frankreich	3745101	2247061
Gross-Britannien	958405	575043
Niederländisch-Guayana	236949	142169
Haiti	20407	12244
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	1081206	648724
Norwegen	25	15
Portugal	615084	369050
Vereinigte Staaten von Amerika	19527	11716
Zusammen	11814697	7088818

Auch die Einfuhr von Cacaoschalen ist zurückgegangen. Laut folgender Aufstellung wurden im Jahre 1900 nur 498 145 Kilo eingeführt gegen 708 027 im Jahre 1898, 843 451 im Jahre 1897.

2. Cacaoschalen.

Herkunftsland	Menge Kilo	Wert Holl. Guld.
Belgien	35[illegible]	529
Bremen	2955	443
Hamburg	9271	1391
Uebriges Deutschland	225578	38832
Frankreich	15004	2251
Gross-Britannien	241810	36271
Zusammen	498145	74722

Wofür in Holland diese Cacaoschalen verwendet werden, mögen die Götter wissen. Kürzlich aber lief eine Notiz durch die Zeitungen, nach der die Handelskammer in Deventer in der letzten Zeit wiederholt Klagen aus dem Auslande erhielt, dass holländisches Cacaopulver mit Mehl und Cacaoschalen verfälscht geliefert würde. Die reellen holländischen Cacaofabrikanten werden gut thun, über die ausgeführten Cacaofabrikate scharfe Sittenkontrolle zu üben, da es sonst mit dem guten Rufe, den holländisches Cacaopulver im Auslande hat, sehr bald zu Ende gehen könnte.

Die Einfuhr von Chocolade in Holland hat sich wenig verändert:

3. Chocolade ohne Zucker.

Belgien	6200	6200
Dänemark	549	549
Frankreich	164550	164550
Gross-Britannien	4895	4895
Hamburg	144	144
Uebriges Deutschland	3484	3484
Italien	16	16
Oesterreich-Ungarn	156	156
Zusammen	179994	179994

4. Chocolade mit Zucker.

Belgien	21117	21117
Gross-Britannien	524	524
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	56	56
Deutschland	18517	18517
Zusammen	40214	40214

Ueber die folgenden Einfuhrartikel ist nichts anderes zu sagen, als die Zahlen zeigen:

5. Honig.

Belgien	42292	12688
Bremen	29951	8985
Hamburg	534349	160305
Uebriges Deutschland	2568	771
Frankreich	487490	146247
Gross-Britannien	94491	28347
Italien	26252	7876
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	7	2
Portugal	28292	8488
Spanien	3175	953
Türkei	255562	76669
Vereinigte Staaten von Amerika	411577	123472
Zusammen	1916006	574802

6. Biscuits, weniger als 20 Prozent Zucker enthaltend.

Herkunftsland	Menge Kilo	Wert Holl.Guld.
Belgien	335271	201163
Frankreich	1353	812
Gross-Britannien	218561	131136
Hamburg	422	253
Uebriges Deutschland	2805	1683
Zusammen	558412	335047

7. Biscuits mit mehr als 20 Prozent Zucker.

Belgien	183847	147078
Frankreich	1673	1338
Gross-Britannien	247159	197727
Hamburg	53	42
Uebriges Deutschland	1597	1278
Vereinigte Staaten von Amerika	20	16
Zusammen	434349	347479

8. Succade.

Belgien	361749	289399
Frankreich	6010	4808
Griechenland	4289	3432
Gross-Britannien	36008	28806
Italien	1882058	1505646
Deutschland	75	60
Spanien	3706	2966
Türkei	1128	902
Vereinigte Staaten von Amerika	8028	6422
Zusammen	2303051	1842441

Auch die Ausfuhrzahlen sprechen für sich selber:

Ausfuhr 1900.

9. Cacaobohnen (Abfall und Gesiebsel eingeschlossen).

Bestimmungsland	Menge Kilo	Wert Holl.Guld.
Afrika	888	533
Belgien	557441	334465
Bremen	2467	1480
Hamburg	731634	438980
Lübeck	98	59
Uebriges Deutschland	3326751	1996051
Dänemark	22183	13310
Britisch-Amerika	9050	5430
» Indien	492	295
Frankreich	6630	3978
Gross-Britannien	352394	211436
Italien	23336	14002
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	5582	3349
Kap der guten Hoffnung	88	53
Malta	432	259
Norwegen	74904	44942
Oesterreich-Ungarn	11070	6642
Portugal	604	362
Rumänien	998	599
Russland (Ostsee-Häfen)	225512	135307
» (Schwarzes Meer-Häfen)	583	350
Spanien	180	108
Türkei	1450	870
Vereinigte Staaten von Amerika	620958	372575
Schweden	11030	6618
Zusammen	5986755	3592053

11. Chocolade ohne Zucker.

Bestimmungsland	Menge Kilo	Wert Holl.Guld.
Afrika, Ostküste	11183	11183
» Westküste	325	325
Antillen	13	13
Belgien	135936	135936
Bremen	2455	2455
Hamburg	55730	55730
Uebriges Deutschland	159894	159894
China	420	420
Columbien, Ecuador, Venezuela	12	12
Curaçao	1766	1766
Dänemark	140948	140948
Egypten	1018	1018
Britisch-Indien	1613	1613
» Malakka	480	480
Frankreich	1495	1495
Gibraltar	58	58
Griechenland	33235	33235
Gross-Britannien	2881937	2881937
Niederländisch-Guayana	1857	1857
Englisch- »	102	102
Haiti	32	32
Italien	71957	71957
Java und andere Niederl. Besitz.	65754	65754
Kap der guten Hoffnung	141	141
Malta	6252	6252
Marocco	25	25
Norwegen	16603	16603
Oesterreich-Ungarn	125	125
Persien	112	112
Portugal	688	688
Rumänien	1187	1187
Russland (Häfen a. d. Ostsee)	70551	70551
» (» Schwarz. Meer)	782	782
Spanien	926	926
Türkei	23820	23820
Vereinigte Staaten von Amerika	165662	165662
Schweden	40962	40962
Zusammen	3866056	3866056

12. Chocolade mit Zucker.

Afrika Ostküste	60	60
Belgien	148833	148833
Chile	76	76
China	864	864
Curaçao	189	189
Dänemark	5468	5468
Egypten	785	785
Britisch-Indien	127	127
Frankreich	107	107
Griechenland	54	54
Gross-Britannien	139338	139338
Niederländisch-Guayana	202	202
Englisch- »	119	119
Hamburg	1966	1966
Uebriges Deutschland	3113	3113
Italien	203	203
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	15098	15098
Kap der guten Hoffnung	151	151
Malta	305	305
Persien	64	64
Portugal	10	10
Rumänien	8347	8347
Russland	1601	1601
Spanien	508	508
Türkei	494	494
Vereinigte Staaten von Amerika	8277	8277
Zusammen	336359	336359

10. Cacaoschalen.

Bestimmungsland	Menge Kilo	Wert Holl. Guld.
Belgien	22979	3447
Frankreich	1204	181
Hamburg	21822	3273
Uebriges Deutschland	48	7
Schweden	500	75
Zusammen	46553	6983

13. Honig.

Gross-Britannien	40	12
Niederländisch-Guayana	170	51
Hamburg	10	3
Uebriges Deutschland	37395	11218
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	2320	696
Zusammen	39935	11980

14. Succade.

Belgien	55	44
Niederländisch-Guayana	95	76
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	1334	1067
Deutschland	223	178
Zusammen	1707	1365

15. Biscuits.

Afrika Westküste	92	55
Belgien	160	96
Gross-Britannien	135	81
Niederländisch-Guayana	62	37
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	22422	13453
Zusammen	22871	13722



Oster-Eier.

Wenn es überall im Deutschen Reiche, in der Woche vor Ostern, in den Schaufenstern und in den Läden so ausgesehen hat wie in Hamburg, dann besteht folgendes Urteil zu Recht: Wir wenden uns in der Fabrikation von Ostereiern immer mehr den besseren Qualitäten zu und wenden uns ab von den Stücken, die nach was aussehen, aber für die Zunge fast wertlos sind. Es scheint, als ob die letzte Stunde geschlagen hat für Stereoskop-Eier aller Art, für Konserve-, Likör-, Glasur-, Schaumeier aller Art, für hohle, verzierte Eier aus Chocolade und für bemalte Eier. Es scheint, als ob alle Eier, die in ihrer Form einfach, in ihrer Masse fein sind, in diesem Jahre ganz besonders reichhaltig und in guter Qualität auf den Markt gebracht worden sind. Das würde eine Wendung zum Bessern sein, die auf Seite der Fabrikanten und im eigenen Interesse, im Interesse der Zwischenhändler und der Konsumenten, durchaus unterstützt werden müsste. Es wäre eine Wohlthat, wenn alle Eiersorten, die nicht darauf eingerichtet werden, in ihrer ersten Saison verkauft und verzehrt zu werden, aus dem Handel verschwinden würden. Das würde möglich sein, wenn die in den letzten Jahren und besonders in diesem Jahre beschrittene Bahn weiter verfolgt würde und wenn für das nächste Jahr die Reisenden überhaupt in ihren Musterkoffern keine andern Eier mit auf die Tour nähmen, als feine Dessert-Eier. Niemand wird die hohlen, mit Goldborde und Seidenband beklebten Zucker und Chocoladen-Eier vermissen, die absolut unverkäuflich sind, sobald Ostern vorbei ist. Daher kommt es, dass sich von diesen Eiern stets eine Menge durch mehrere Jahre schleppt, die zu jedem neuen Osterfest neu auflackiert werden und die doch schliesslich kein Mensch mehr essen mag und essen kann. Wogegen die kleinen massiven und gefüllten 5, 10 und 20 Pfg.-Eier auch noch nach dem Feste verkäuflich bleiben und in jedem Jahre frisch dargeboten werden können.

Und das Bestreben, in Füllung und Geschmack genügende Abwechselung zu bieten, kann von den sogenannten französischen Laboranten in jeder Weise erfüllt werden. Wie schon dieses Jahr gezeigt hat. Sorten wie »Trink-Eier mit Knickebeinfüllung« (Eierkognak), Trüffel-Eier mit Cacaocrêmefüllung, Hühnereierschalen mit Nussfüllung u. s. w. schmecken so wunderschön, dass sie im nächsten Jahre ganz sicher absolut gefordert und dadurch als bevorzugte Qualitäten für lange Jahre gelten werden. Dagegen werden die aus Marzipan modellierten, figurierten und bemalten Ostersachen zurücktreten müssen, was nicht zu bedauern ist. Gegenstände aus Chocolade, Zucker, Marzipan sollen in allererster Hinsicht gut schmecken und appetitlich dargeboten werden. Muss ein solcher Gegenstand viel durch die Finger wandern und muss er aus sechs sieben Farbennäpfen Farbe aufnehmen, dann hat er wohl zugenommen an Formverschiedenheit, aber abgenommen an Appetitlichkeit. Mit dem Pinsel bearbeitete Marzipanartikel werden von besseren Familien zurückgewiesen und sind nur in den kleinen, bäurisch empfindenden Volkskreisen verkäuflich. Notwendig sind sie aber auch hier nicht. Und wie die grossen kunstvoll bespritzten und glasierten hohlen Zuckereier mit und ohne Guckfenstern nach und nach aus dem Handel

verschwinden, ohne dass ihnen Thränen der Sehnsucht nachgeweint werden, so werden auch die bemalten und modellierten Marzipan-Eier eines Tages verschwunden sein, und das ganze Ostersortiment einer »wohlassortierten« Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik wird aus Dessert-Eiern, d. h. aus Dessertbonbons in Eiform, bestehen, deren Unterschied mehr im Geschmack als in der Form zu finden ist.

Dann wird man, noch viel mehr als heute schon, fertige Kästchen und Körbchen mit diesen Dessert-Eiern füllen und wird in dieser Aufmachung, in den Hüllen der Eier eine Abwechslung bringen können, wie sie in den Eiern selbst nie vorhanden gewesen ist. Einer aber wird trauern: der Lieferant von Osterformen-Neuheiten. Das ist aber nicht zu beklagen; mit den sogenannten Neuheiten ist es so schon seit 10 oder 15 Jahren eine arge Quälerei; denn meist bestand die Neuheit des neuen Jahres doch nur darin, dass das neue Osterlamm auf dem linken Auge schielte, während das alte des verflossenen Jahres einen solchen Fehler auf dem rechten Auge hatte. Auch bei den Hasenstellungen wollte nichts neues mehr herauskommen. Hase ist eben Hase und bleibt Hase, ob er auf einem Zweirad sitzt oder im Kinderwagen liegt.

Auch die Qualität der zur Eierfabrikation verwendeten Chocolade muss durchweg gelobt werden. Möge man nach demselben Prinzip auch die Weihnachts-Konfekte anfertigen und auch hierbei immer mehr von den wenig schmackhaften, harten, glasierten, mit viel Farbe und wenig Geschmack aufgeputzten Behangsorten abgehen und nur solche Ware fabrizieren, die Gross und Klein gern vom Baume abnaschen. Dann ist auch in diesem Zweig das Aufheben von Jahr zu Jahr vorbei und ein steigender Verbrauch wird die Qualitätsverbesserung und Verfeinerung den Fabrikanten lohnen.

Cacaobutter.

Bericht vom 1. April 1902.

Für die heutige Auktion waren angekündigt worden:

70 000 Kilo Van Houtens Butter
16 000 » holländische Dejong, Helm
9 550 » ausländische.

Es wurden aber in letzter Stunde noch weitere

10 000 Kilo ausländische Butter

dazugelegt, so dass im ganzen 105 550 Kilo verkauft werden sollten.

Van Houtens Butter erzielte im Durchschnitt $2^3/_4$ cents pro Pfd. mehr als im März, nämlich 66,90 cents pro $^1/_2$ Kilo gegen $64^1/_8$ cents in der März-Auktion. Die holländischen Nebenmarken holten aber nur 1—$1^1/_2$ cent über den Märzpreis: Dejongs Butter wurde mit $62^3/_4$—64 cents verkauft, Helmbutter mit $62^1/_2$—$62^3/_4$ cents. Die ausländischen Marken, nämlich 5000 Kilo Mignon und die weiter vorgebrachten 14 550 Kilo Auslandsbutter, wurden wieder zurückgezogen. Entweder wollten die Inhaber zu den heute gebotenen Preisen nicht verkaufen oder die Käufer sind der Ansicht, nach der Auktion billiger anzukommen, was öfter der Fall ist. Der Bedarf in Cacaobutter ist nicht zurückgegangen, wohl aber haben im Auslande, in Italien, in der Schweiz, in Belgien, Frankreich, in Oesterreich mehrere Fabriken sich aufs Butterpressen eingerichtet, so dass eine gewisse Anzahl Käufer einstweilen im Markte fehlen. Bei den heutigen Preisen werden diese neuen Butterproduzenten aber kaum ihre Rechnung finden, und das wird sie veranlassen, eines Tages die Pressen wieder in Ruhestand zu bringen.

In England findet die Aprilauktion erst am 8. statt. Da England als Importland gänzlich gestrichen werden muss, da es selber soviel Cacaobutter produziert, als es konsumiert, so ist das Interesse an dem Ausfall der englischen Auktionen kleiner geworden, als es früher war.

Vielleicht hat es Interesse für manchen Gordianleser, den Lauf der Cacaobutterpreise des vorigen Jahres auf einer graphischen Tabelle vor Augen zu haben. Die folgende Tabelle zeigt, dass im Jahre 1901 der Preis für Van Houtens Butter auf 87 c stand, zwischen Februar und April bis auf 71 c zurückging, dann zwischen Mai und Juli wieder bis auf 87 c stieg, um im August und September auf 83 und 84 cents zu bleiben und merkwürdigerweise in den stärksten Bedarfsmonaten Oktober, November, Dezember langsam und stufenweise bis auf 69 cents zurückzugehen. Erklärt ist die merkwürdige Erscheinung dadurch, dass in den Sommermonaten Abschlüsse für Herbstlieferungen gemacht werden und dass durch solche Käufe die Vorräte natürlich zusammenschmelzen.

Das Jahr 1902 zeigt auf untenstehender Tabelle ein ähnliches Bild. Der höchste Preis galt im Januar, der Preis sank Februar und März und stieg gestern in der Aprilauktion. Ob die Steigung weiter geht, die Linie also aufwärts, der Linie des vorigen Jahres folgen wird, das wird davon abhängen, wann auf dem Kontinent die Herbstordres eintreffen.

Pro ½ Kilo Holl. cents	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Pro ½ Kilo Holl. cents
90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	90
89	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	89
88	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88
87	1901	—	—	—	—	—	1901	—	—	—	—	—	87
86	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	86
85	—	1901	—	—	—	1901	—	—	—	—	—	—	85
84	—	—	—	—	—	—	—	—	1901	—	—	—	84
83	—	—	—	—	—	—	—	1901	—	—	—	—	83
82	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	82
81	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	81
80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80
79	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	79
78	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1901	—	—	78
77	—	—	—	—	1901	—	—	—	—	—	—	—	77
76	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	76
75	—	—	1901	—	—	—	—	—	—	—	—	—	75
74	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1901	—	74
73	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	73
72	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	72
71	1902	—	—	1901	—	—	—	—	—	—	—	—	71
70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	70
69	—	1902	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1901	69
68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	68
67	—	—	—	1902	—	—	—	—	—	—	—	—	67
66	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	66
65	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	65
64	—	—	1902	—	—	—	—	—	—	—	—	—	64

Cacaobohnen-Markt.

London, den 22. März 1902.

Laut Bericht vom 22. März kommen folgende Quantitäten Cacao in Auktion:

16	Blln.	Esmeraldas
127	»	Dominica
381	»	Ceylon
381	»	Trinidad
2748	»	Grenada
3550	»	andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion kam das grosse Angebot von 12 726 Blln., bestehend aus 11 497 Blln. Kolonienware und 1229 Blln. anderen Sorten, zum Verkauf. Im allgemeinen herrschte eine lebhafte Nachfrage und wurden 6500 Blln. zu regelmässigen Preisen verkauft. Es wurden losgeschlagen:

1200 Blln.	Trinidad	(4738 Blln. Angebot)	66—73 Mk.	
3867 »	Grenada	(4646 » »)	53—60 »	
56 »	Jamaica	(211 » »)	52—57 »	
5 »	Dominica	(95 » »)	52—55 »	
160 »	St. Lucia	(176 » »)	52—58 »	
35 »	Venezuela	(196 » »)	68—74 »	
213 »	Guayaquil	(454 » »)	66—61 »	
1225 »	Ceylon	(1600 » »)	45—53 »	
31 »	Demerara	wurden zurückgezogen.		
44 »	Kuba			
57 »	Java			

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der ersten Hälfte vom März betrugen:

	13 500 Ztr.	in	1902
gegen	19 500 »	»	1901
	11 200 »	»	1900
	21 000 »	»	1899

Im ganzen betrugen die Anlieferungen seit dem 1. Januar:

1. Januar:	44 500 Ztr.	in	1902
	87 600 »	»	1901
	57 600 »	»	1900
	57 400 »	»	1899

Die Londoner Cacaobewegungen der letzten Woche waren sehr bedeutend. Die Abladungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 7180 Blln., die Anlieferungen waren ungefähr 500 Blln. grösser als in derselben Zeit des Vorjahres und der Lagerbestand, welcher sich um 2444 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von ca. 8000 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 15. März endenden Woche stellt sich folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	2487	911	200	16110
Grenada	1770	4697	1009	12334
And. West-Ind.	289	239	14	3785
Ceylon u. Java	1864	862	545	17397
Guayaquil	212	1048	382	17220
Brasil. u. Bahia	—	115	—	3393
Afrika	30	304	50	4725
Andere Ausländ.	1449	51	118	6360
Zusammen	8101	8227	2318	81324
gegen dieselbe Woche 1901	7588	2573	791	89355

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 11 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	57484	45553	35907	36360	9212	8328	49626	45289	43744
Auslandsware	26175	21079	26944	18074	7924	5099	31698	44066	35761
	83659	66632	62851	54434	17136	13427	81324	89355	79505

London, 29. März 1902.

Man berichtet uns am 29. März aus London, dass am 8. April ausser den 100 tons Cadbury-Butter noch 75 tons Cadburys Cacaoschalen zum Verkaufe kommen.

In der letzten Dienstag-Auktion wurden 10003 Blln., bestehend aus 8812 Blln. Kolonienware und 1191 Blln. anderen Sorten angeboten. Die Nachfrage war mittelmässig und wurden nur 4871 Blln. zu regelmässigen Preisen losgeschlagen. Trinidad war vernachlässigt und wurde beinahe alles zurückgezogen. Grenada räumte sich zu 6 pence bis 1 sh. niedrigeren Preisen. Andere West-Ind. Sorten erzielten frühere Werte. Fremde Sorten waren ruhig und wurden meistens zurückgekauft. Ceylon stand in reger Frage und wurden frühere bis höhere Preise erzielt. Es wurden verkauft:

347 Blln.	Trinidad	(Angeb. 2333 Blln.)	zu 53—68 Mk.
2974 ›	Grenada	(› 3564 ›)	› 52—61 ›
267 ›	Dominica	(› 464 ›)	› 52—56 ›
90 ›	Jamaica	(› 153 ›)	› 50—57 ›
1022 ›	Ceylon	(› 2230 ›)	› 47—81 ›
13 ›	St. Lucia		› 55—57 ›
38 ›	St. Vincent		› 50—57 ›
80 ›	Venezuela		› 68.— ›
13 ›	Demerara	wurden zurückgezogen.	
4 ›	Seychelles		
19 ›	Colombia		
16 ›	Esmeralda		
30 ›	Cuba		
898 ›	Haiti		
128 ›	Puerto Cabello		
20 ›	Caracas		

Der Privatmarkt war fest; kleinere Transaktionen wurden jedoch nur gemacht und zwar

250 Blln. Ceylon zu 57—63 Mk.
300 › Guayaquil › 77—66 ›

Die nächsten Auktionen finden erst am 8. April statt.

Die Landungen in London waren sehr bedeutend und ergaben ein verhältnismässiges Mehr von 5323 Blln., die Abladungen überschritten diejenigen des Vorjahres um 3518 Blln., während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 4594 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 6226 Blln. aufwies.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 22. März endenden Woche stellt sich folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	4181	1517	607	18167
Grenada	3130	745	395	14324
And. West-Ind.	318	59	—	4044
Ceylon u. Java	1742	1027	—	17853
Guayaquil	761	567	259	16760
Brasilien u. Bahia	—	12	654	3381
Afrika	—	30	—	4695
Andere Ausländ.	494	100	60	6694
Zusammen	10626	4057	1975	85918
gegen dieselbe Woche 1901	5303	2136	378	92144

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober war: 45 362 Blln. in 1902

gegen	32 573 ›	› 1901
›	35 877 ›	› 1900
›	38 360 ›	› 1899
›	37 368 ›	› 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 12. März betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	39375	11073	29905	80353
1899/1900	35175	10073	12810	58058
1900/1901	25007	9243	23579	57829
1901/1902	36748	19331	24895	80974

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 12 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	66855	50086	39255	37771	10473	8584	54388	48155	47657
Auslandsware	27430	21849	27653	18799	8638	5221	31530	43989	34279
	94285	71935	66908	56570	19111	13805	85918	92144	81936

Port of Spain, den 27. Februar 1902.

Aus Port of Spain wird uns unterm 27. Februar etwa folgendes berichtet:

Auch die letzten 14 Tage waren trocken und so erklären sich auch die Berichte aus gewissen weniger begünstigten Distrikten über ein teilweises Abfallen der Früchte, die zum wesentlichen Teile die Ernte von St. Jean ausmachen sollten. Aber wir sind glücklich, zu konstatieren, dass die Bäume im allgemeinen die Trockenheit gut aushalten und dass die Versprechungen auf eine ununterbrochene Ernte sich erhalten. Die Einkünfte dieser 14 Tage waren bedeutend und auch im allgemeinen gut in der Qualität. Unser Markt ist etwas weniger fest geworden, obgleich die Preise unverändert bleiben. Wir notieren daher noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,—
Guter roter (El Salvador)	› 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	› 13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 16670 Sack nach Europa und 5365 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3294 Sack nach Europa und 4239 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	51 797 Sack
1901	25 759 ›
1900	38 254 ›
1899	42 423 ›
1898	33 355 ›

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	16 433	Sack n. d. Verein. Staaten v. Nord-Am.
1901	9 819	› › ›
1900	6 802	› › ›
1899	13 642	› › ›
1898	12 855	› › ›

Port of Spain, den 13. März 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 13. März folgendes:

Wir sind glücklich, melden zu können, dass während der letzten 14 Tage eine Anzahl Platzregen gefallen sind, welche den durch die vorherige Trockenheit verursachten Schaden wieder aufgehoben haben. Wir hören aus allen Distrikten, dass die Bäume jetzt ein besseres Aussehen zeigen und dass das Abfallen, wovon unser letztes Zirkular sprach, mittlerweile fast aufgehört hat und dass Hoffnung vorhanden ist, eine ziemlich bedeutende St. Jean-Ernte zu erhalten. Die Einkünfte der gegenwärtigen Ernte wickeln sich weiter in regelmässiger Weise ab bei fortdauernd schöner Qualität. Ueber unsern Markt ist nichts neues zu berichten und wir notieren noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$	13,—
Guter roter (El Salvador)	»	13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	»	13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 9149 Sack nach Europa und 1873 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 3629 Sack nach Europa und 1082 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	62 819	Sack
1901	30 470	»
1900	51 600	»
1899	59 610	»
1898	52 403	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	18 306	Sack nach	den	Vereinigten Staaten
1901	10 901	»	»	»
1900	10 239	»	»	»
1899	18 678	»	»	»
1898	15 615	»	»	»



Allerlei.

Die Schweizer Chocoladenfabrik F. C. Cailler in Broc (Société Anonyme des Chocolates au lait) hat in ihrer General-Versammlung am 16. März 1902 eine Dividende von 10 Prozent festgesetzt. Im Jahre 1902 wurden 7 Prozent ausgezahlt. Das Unternehmen ist von Jahr zu Jahr gewachsen, heute beschäftigt es gegen 400 Arbeiter und Angestellte.

Aus Leipzig hören wir, dass der »**Waren-Einkaufs-Verein Leipziger Kaufleute**« mit der Absicht umgeht, eine eigene Gewürzmüllerei einzurichten. Unser Korrespondent schreibt dazu: »Ich habe den Eindruck, als ob es bei der Gewürzmüllerei nicht bleiben soll und kann, sondern dass man damit Essig- und Mostrich-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrikation verbinden wird. . . . »Vielleicht werden auch Wichse, Putzpomade, Fleischextrakt, Seife, Eau de Cologne, Schnaps und Wein, Stearinlichte und Spielkarten, Fadennudeln und Albert-Biskuits, Marmeladen und Fruchtsäfte, Cognac und Champagner u. s. w. zu gleicher Zeit von den vereinigten Kaufleuten mitfabriziert.« . . . . Man sieht, unser Herr Korrespondent ulkt über die Absicht der Leipziger Kaufleute, sich selbst eine Gewürzmühle anzulegen. Wir können ihm aber in dieser Stimmung nicht folgen, sondern wir glauben vielmehr, dass dieser Schritt sich als notwendig nicht bloss in Leipzig, sondern auch an anderen Orten erwiesen haben wird. Gegen die Qualität gemahlener Gewürze besteht ein Misstrauen, das nicht vom Monde abgebröckelt ist, sondern das einen sichtbaren, greifbaren, schmeckbaren Grund hat: es ist in dem Kapitel gemahlene Gewürze viel gesündigt worden und wird noch alle Tage viel gesündigt. Abgesehen davon, dass extrahierte Gewürze, aus den ätherischen Oelfabriken stammend, bei Gewürzmüllern willige Pension finden, werden auch sonst gerade in Gewürzmühlen Kunststücke ausgeführt, die das Sonnenlicht nicht vertragen. Verschiedene Prozesse lüften hin und wieder den Vorhang, aber getroffen werden davon immer dann nur die dummen Fälscher, die das Geheimnis der analysenfesten Fabrikation aus Stielen und Schalen noch nicht tief genug ergründet haben. — Die Einrichtung einer Gewürzmühle ist an sich einfach. Die Hauptkraft einer solchen Mühle ist die Ehrlichkeit. Ist diese vorhanden, dann werden die Nebenmaschinen auch wohl gut ineinandergreifen. Bis zur Selbstfabrikation von Chocoladen, Cacaos und Zuckerwaren werden sich die vereinigten Kaufleute weder in Leipzig noch anderswo vor der Hand versteigen. Sie werden, wenn sie geschlossen mit Jahresaufträgen in Chocolade und Cacao an Fabrikanten ihrer Stadt herangehen, so billige Jahreskontrakte durchsetzen, dass sie zu gleichen Preisen in eigener Regie nicht würden konkurrieren können. Dasselbe würde auch bei Zuckerwaren der Fall sein.

Sauer's Haematogen-Cacao. Das Strafverfahren gegen den Fabrikanten des Haematogen-Cacaos, der aus Zucker, Kartoffelmehl, Cacao und sogenanntem Haematogen zusammengemischt war, ist immer noch nicht zu Ende. Sauer hat Berufung gegen den ihn verurteilenden Entscheid eingelegt und am 15. April sollen noch einmal Sachverständige in Berlin vernommen werden.

Der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten ist noch immer nicht einig mit dem Syndikat deutscher Zuckerraffinerien; in einem am 26. März versandten Rundschreiben wird den deutschen Fabrikanten angezeigt, dass das Syndikat neuerdings sein früher gezeigtes weiteres Entgegenkommen zurückgezogen hat und keine höhere Vergütung an die Chocoladenfabrikanten zahlen will, als zu Anfang angeboten. Nämlich 1 Mark pro 100 Kilo bei weniger als 2500 Doppelzentner pro Jahr und 1,50 Mark pro 100 Kilo bei mindestens 2500 Doppelzentner pro Jahr. Daneben behält sich das Syndikat bei jedem einzelnen Falle die Annahme vor und stellt als Hauptbedingung die, dass die Abnehmer, die diese Vergütung nachsuchen, keinerlei kartellfeindliche Schritte unternehmen. In

früheren Verhandlungen hatte sich das Syndikat bereit erklärt, zwischen 1,50 Mark bis 2,50 Mark pro Doppelzentner, je nach Bedarf der einzelnen Fabrik, zu vergüten und dieser Vergütungssatz von 1,50 Mark sollte schon mit 150 Kilo beginnen. Diese Sätze hat nunmehr das Syndikat zurückgezogen und hat erklärt, sich auf weiteres nicht einlassen zu wollen. Schuld daran wird der Brüsseler Fall sein, wodurch die Gefahr, das Kartell zu sprengen, nicht mehr von seiten der Grosskonsumenten in Deutschland, sondern von Reichswegen kommt. Das Syndikat wird sich nun sagen, dass die Gefahr, es möchten innerhalb Jahresfrist eine neue Reihe von Zuckerfabriken gegen das Kartell errichtet werden, nun nicht mehr besteht und dass darum ein weiteres Entgegenkommen bei den Chocoladefabrikanten wenig Wert hat. Der Verbandsvorstand scheint aber die am 25. Februar vom Syndikate erhaltenen Zusagen für verbindlich anzusehen; in solchem Sinne bleibt er weiter bemüht und wird vom erzielten Resultat demnächst Kunde geben.

Rindenlaus im Cacao in Kamerun. Auf den Cacaopflanzungen von Victoria macht sich jetzt eine Rindenlaus höchst unangenehm bemerkbar. Auf dem ältesten Bestand der Moliwepflanzung hat sie z. B. 35 bis 40 Prozent der Cacaobäume befallen, und weit über tausend der schönsten Bäume dieses freilich auch erst dreijährigen Bestandes mussten unterhalb der Krone gekappt werden. Wirklich wirksame Mittel gegen diese Krankheit sind derzeit in Kamerun noch nicht bekannt.

In einer Lissaboner Zeitung lesen wir folgendes:

Polizeiliche Untersuchungen in der Chocoladefabrik. Diese Verfälschungen sind so vollkommen in der Christenwelt, dass fast garnichts davon verschont bleibt, Brot mit Gips, Wurst mit dem Fleisch von allen Tieren, nur nicht von Schweinefleisch, Wein ohne Saft von Weintrauben, Butter von wenig Milch und zum Schluss die künstliche Chocolade. Wir sehen unsere Leser hierzu lächeln, jedoch es ist keine Uebertreibung. Solche Chocolade besteht aus allem möglichen mit Ausnahme vom Grundstoff. Hier die einfache Nachricht und die Meinung darüber soll sich der Leser selber bilden.

Herr Amorim, Unterinspektor der Verwaltungspolizei, begleitet vom Polizeiarzt Herrn Dr. Nuno Porto und dessen Schreiber Saldanha da Motta, zwei Schutzleute der Verwaltungspolizei und zwei von der Versicherungspolizei waren gestern um 3 Uhr nachmittags in der Chocoladenfabrik in Strasse 63 calcado do Carmo, welche Herrn Augusto Pires Branco gehört, und haben eine Portion Zucker, Mehl, Erdnusssamen und Chocolade genommen, um durch Untersuchung zu beurteilen, dass die Chocolade gesundheitsschädlich ist. Nach Abnahme von elf Packeten und Versiegelung wurde alles in einem Wagen nach der Kriminal-Polizei abgeführt.

Gasthaus-Reform. Wir hatten in einer der letzten Nummern auf den neu gegründeten Verein, den Deutschen Verein für Gasthaus-Reform, aufmerksam gemacht und den Gordianlesern anheimgestellt, diesem Verein beizutreten. Aus der Nummer 3 der Zeitschrift „Gasthaus-Reform“ ersehen wir, dass der Kaiser sich lebhaft für diese Bestrebungen interessiert. Es ist dem Mitbegründer dieses Vereins das folgende Schreiben am 10. März zugegangen:

Geheimes Zivil-Kabinet
Sr. Majestät des deutschen Kaisers
und Königs von Preussen.

Die mir von Ew. Hochwohlgeboren zur Verfügung gestellten Materialien über die Ziele und Bestrebungen des in der Bildung begriffenen Deutschen Vereins für Gasthaus-Reform habe ich nicht verfehlt an Allerhöchster Stelle zur Vorlage zu bringen. Seine Majestät der Kaiser und König geruhten mich zu der Mitteilung zu ermächtigen, dass alle Bestrebungen, welche auf die Einschränkung des Alkoholgenusses und die Aufklärung des Publikums über die sittlich und wirtschaftlich schädlichen Folgen desselben gerichtet sind, Allerhöchstihres vollen Beifalles sicher seien. So brächten Seine Majestät auch den Bestrebungen, welche in dem Programme des Deutschen Vereins für Gasthaus-Reform in Anlehnung an skandinavische und englische Vorbilder zum Ausdruck kämen, ein lebhaftes Interesse entgegen und hofften, wenn dieselben festere Grundlage genommen hätten, weiter von der Sache zu hören.

Der Geheime Kabinets-Rat
Wirkliche Geheime Rat
(gez.) v. Lucanus.

An Herrn Freiherrn von Diergardt
Hochwohlgeboren zu Mojawola.

In dieser selben Nummer wird auch der Gordianaufsatz „Typus Aschinger“ aus No. 163 des Gordian abgedruckt, worin wir auf Londoner Verhältnisse hinweisen, die für unsere Cacaoindustrie nutzbar gemacht werden müssten. — Wir möchten nochmals empfehlen, dieser Bewegung das Interesse nicht zu versagen, Mitglied des Vereins zu werden, dessen Schriften zu lesen und sich auf dem Laufenden zu halten.

Japan hat Zolländerungen vorgenommen: Zuckerwerk kostet an Zoll in Zukunft 40 Prozent des Wertes gegen 25 Prozent sonst. Und Zucker, Melasse, Syrup, Eingemachtes zahlt in Zukunft 25 Prozent vom Wert.

Belgien hat sein Zuckersteuergesetz geändert. Wer sich dafür interessiert, findet die Aenderungen im Deutschen Handels-Archiv, Seite 101 des Februar-Heftes. Ebenda auf Seite 103 steht näheres über die Zollbegünstigung, die **Portugal** dem Kolonialzucker der portugiesischen Provinzen Angola und Mozambique gewährt.

Aus **Guayaquil** berichtet der Konsul Rickert, dass die Ernte von Cacao sich auf 381 618 Quintal gegen 525 962 Quintal im Jahre 1899 belief. Es wurden geerntet im Bezirk:

	1900 Quintal	1899 Quintal
Arriba	269 445	359 481
Balao	49 029	83 379
Machala	63 144	83 102
zusammen	381 618	525 962

Russland. Das Präparat »Haematogen-Nährcacao« darf in Russland unter Verzollung nach Artikel 113 des Tarifs ungehindert eingeführt werden, dagegen aber darf gemäss einer vom Gehilfen des Ministers des Innern bestätigten Entscheidung des Medizinalrates das ausländische, von dem Hause G. Hell & Co. unter der Bezeichnung »Syrupus Colae compositus Hell« hergestellte Heilmittel nach Russland nicht eingeführt werden.

Niederlande. Ausfuhrvergütung für Zucker. Nach einer Verfügung des Niederländischen Finanzministers vom 10. Oktober 1901 kann die Abfertigung derjenigen Waren, die für die Ausfuhr unter Rückvergütung der Zuckersteuer bestimmt sind, ausser an den in Artikel 6 Abs. 1 des Niederländischen Gesetzes vom 5. August 1897 genannten Orten auch in Wormerveer geschehen.

Der Kaiserliche Konsul in **San Sebastian** giebt in seinem Jahresberichte vom Jahre 1900 folgenden Bericht über Zucker:

In der Provinz Navarra haben die dort gegründeten Zuckerfabriken ihre erste Rüben-Kampagne beendet, während eine dritte Fabrik in Alava noch im Bau ist. Die erstgenannten, welche beide von deutschen Maschinenfabriken eingerichtet sind, gehören Aktiengesellschaften von je 3 Mill. Pesetas Kapital an. Sie verarbeiten zusammen 31 000 Tonnen Rüben von durchschnittlich 14,1 Prozent Zuckergehalt. Die Tonne Rüben wurde mit 40 Pesetas (24 Mark) bezahlt. Die Fabriken, welche auf das modernste eingerichtet sind, arbeiten mit schwefliger Säure ohne Knochenkohlefiltration und stellen direkt aus der Rübe Verbrauchszucker her. Die Rübenschnitzel werden wegen mangelnder Viehzucht nicht verwertet, sondern in den Fluss geworfen; auch der Scheideschlamm wird noch wenig als Dünger benutzt. Um die Melasse zu Spiritus brennen zu können, erwartet man eine Erniedrigung der gegenwärtigen Branntweinsteuer. Das geschäftliche Ergebnis der Fabriken ist noch nicht veröffentlicht worden. Ein Gewinn dürfte jedoch kaum erzielt worden sein. Nachdem infolge des Verlustes der Insel Kuba der dortige Zucker mit demselben Zoll belegt wurde wie der ausländische und dadurch die schon bestehenden spanischen Zuckerfabriken sehr grosse Gewinne erzielten, wurden seit dem Jahre 1898 22 Rübenzuckerfabriken erbaut, während noch 7 weitere Fabriken im Bau begriffen sind. Mit Ausschluss dieser letzten bestehen jetzt in Spanien 28 Rohrzuckerfabriken und 41 Rübenzuckerfabriken. Dieselben erzeugten im Jahre 1900 rund

	33 800 Tonnen	Rohrzucker und
	60 600 »	Rübenzucker
zusammen	94 400 Tonnen.	

Da der Bedarf Spaniens sich annähernd auf 80 000 Tonnen beläuft, so ist eine Ueberproduktion von etwa 14 400 Tonnen vorhanden. Der Preis weissen Zuckers (Granulated) ist infolge dessen im Laufe des Jahres 1900 von 120 auf 90 Pesetas pro 100 Kilo, einschliesslich 25 Pesetas Steuer, gesunken, wobei die meisten Fabriken bei ihren hohen Betriebskosten keine Rechnung mehr finden. Eine gewinnbringende Ausfuhr des Ueberschusses ist vor der Hand nicht möglich, weil die spanischen Fabriken nicht auf dem Weltmarkt konkurrieren können. Der Grund liegt besonders in der wenig vorgeschrittenen Rübenkultur, die trotz günstiger Klima- und Bodenverhältnisse es noch nicht vermag, Zuckerrüben zu den Preisen und in den Mengen der nordeuropäischen Landwirtschaft zu liefern. Die spanische Zuckerindustrie steht daher vor einer ernsten Krisis, der nur gesetzgeberische Maassregeln, wie eine Kontingentierung der Erzeugung, abhelfen könnten. Der im Berichtsjahre unternommene Versuch, ein Syndikat der Fabriken zu bilden, ist fehlgeschlagen.

Von den auf den **Philippinen** erzeugten Zucker wird nur ein kleiner Teil im Lande verbraucht. Das Erzeugnis besteht hauptsächlich in Rohzucker von dunkelbrauner Farbe. Die Ausfuhr betrug im Jahre

	Piculs	Höchster Preis Dollar	Niedrigster Preis Dollar
1877	1 965 888	6,75	4,37½
1882	2 451 951	5,43¾	4,43¾
1887	2 866 383	4,25	2,87½
1892	3 951 060	4,25	3,43¾
1897	3 233 483	4,25	3,50

In **Rumänien** hat der Anbau der Zuckerrübe auch im Jahre 1900 mit der Zunahme der Zuckerfabriken sich gehoben. Dies gilt namentlich für diejenigen Distrikte, die so nahe bei den betreffenden Fabriken liegen, dass die Transportspesen nicht zu erheblich sind. Bei Entfernungen von 80 bis 100 km von der Bahnstation betragen die Transportkosten für die Wagenladung zu 10 000 Kilo etwa 130 Franken. Der Rübenbauer löst für die Wagenladung etwa 270 Franken; der hiernach bleibende Gewinn von etwa 140 Franken würde aber als ein genügender nicht gelten können, da der Anbau der Zuckerrübe, die zwei bis dreimal umgeackert werden muss, ziemliche Auslagen erfordert. Mehr als 4 bis 5 Wagenladungen erzeugt der Bauer auch bei einer guten Ernte nicht. Grössere Betriebe bedürfen zu dem Hacken der Rübe ebenso wie zu dem Hacken des Maises unbedingt fremder Arbeiter, Bulgaren oder Ruthenen; solcher Sachsengänger beherbergt Rumänien jährlich etwa 80 000 bis 100 000.

Der Ertrag der Zuckerrübe war im Berichtsjahre ein guter; es wurden durchschnittlich wie im Vorjahre vier Wagenladungen pro Hektar geerntet, während eine gute Ernte fünf Wagenladungen zu 10 000 Kilo pro Hektar ergiebt.

Der Kaiserliche Vizekonsul Dr. Lettenbaur in **Chicago** giebt in seinem Jahresbericht von 1900 über Zucker folgendes bekannt:

Dieser Artikel stieg im Jahre 1900 von 5⅛ cent das Pfund im April auf 6⅜ cent im Juli und August, dem höchsten Preissatze seit sieben Jahren. Erst gegen den Herbst zu, als die Rübenzuckerernten auf den Markt kamen, fielen die Preise wieder.

Die Rübenzuckerindustrie ist neuerer Entstehung

und noch nicht auf der Höhe des Wettbewerbs mit dem Rohrzucker, der zu Kochzwecken hier noch ausschliesslich das Feld beherrscht. Vor etwa drei Jahren kannte man noch keinen Rübenzuckerbau in Michigan, während dieser Staat gegenwärtig zum bedeutendsten Zuckerverbraucher unter den Staaten der Union emporgewachsen ist. Im Kampfe gegen den Rohrzucker-Trust hat, wie angedeutet, der Rübenzucker immer noch einen harten Stand. In den beiden Rübenzuckerbaustaaten Michigan und Minnesota hat hat es der Fiskus abgelehnt, die seiner Zeit von der Legislatur auf Rübenzucker ausgesetzten Prämien zu leisten, da die Verfassung eine Besteuerung der Gesamtheit zu Gunsten einzelner (direkt oder indirekt) verbietet.

Die Einfuhr von Zucker nach den Vereinigten Staaten aus Deutschland (wohl ausschliesslich Rübenzucker) betrug nach der amtlichen Statistik in den

Jahren	Pfund	Dollar
1898	416 529 797	8 370 700
1899	498 192 138	10 760 155
1900	770 554 758	16 675 501

Nach einer Mitteilung des Konsuls der Vereinigten Staaten von Amerika in Malaga schätzt man die **diesjährige Mandelernte in Europa und Marokko** wie folgt:

	1899	1900 Tonnen	1901
Italien: Bari . . .	12 000	1 500	15 000
Sizilien . .	7 000	2 000	8 000
Spanien	5 000	2 000	4 000
Mallorca	5 000	1 500	4 000
Frankreich (Provence)	1 000	3 000	6 000
Portugal	500	800	500
Marokko	2 000	4 000	3 500
Im ganzen .	32 500	14 800	41 000

Der Kaiserliche Konsul Bahr in **Liverpool** schreibt, dass im Jahre 1900 unter Aufsicht der Beetroot Sugar Association 1 779 053 Sack Zucker in Liverpool, d. i. 179 353 Sack mehr als im Vorjahre, landeten.

Hiervon kamen aus

Hamburg und Bremen .	54 385	Tonnen
den Ostseehäfen . . .	7 499	»
Französischen Häfen . .	63 191	»
Belgischen Häfen . . .	40 830	»
Niederländischen Häfen .	5 788	»
Fiume	6 212	»
zusammen	177 905	Tonnen.

Der spanische Finanzminister hat bestimmt, dass die Zahlung der Ausfuhrzölle und die der Einfuhrzölle u. a. auf Cacaobohnen, nicht geröstet, und Cacaoschalen, auf Fernando Po gewonnen und unmittelbar von dort eingehend — dieselben anderer Herkunft — Cacao, geröstet, gemahlen, Cacaomasse und Cacaobutter, in Gold zu erfolgen haben.

Bei der Zahlung der Zölle in Gold werden zum vollen Wert angenommen:

1) Goldmünzen spanischer Prägung,
2) Goldmünzen der Nationen, welche der lateinischen Union angehören,
3) Banknoten der Bank von Frankreich,
4) Wechsel und Checks auf Paris, London, Brüssel oder Berlin, wenn sie auf bezw. Franken, Pfund Sterling, Franken oder Mark lauten und gehörig sichergestellt sind.

Gemäss einer Verordnung der französischen Regierung vom 24. Dezember 1901 wird Cacao in Bohnen aus dem französischen Kongogebiet, die während des Jahres 1902 unter den in den Dekreten vom 22. April 1899 und 25. August 1900 angegebenen Bedingungen in Frankreich eingeführt werden können, auf 20 000 Kilo festgesetzt.

Ferner ist durch eine auf Grund des Dekrets vom 30. Juni 1892, betreffend die zollfreie oder zollbegünstigte Einfuhr von gewissen Erzeugnissen der Kolonien, unterm 4. Januar 1902 erlassene französische Verordnung für Vanille die Menge, welche aus den französischen Besitzungen in der Südsee in der Zeit vom 1. Juli 1901 bis 30. Juni 1902 unter den in dem genannten Dekret angegebenen Bedingungen in Frankreich eingeführt werden kann, wie im Vorjahre auf 10 000 Kilo festgesetzt worden.

Im Reichsanzeiger finden wir die folgende Notiz:

Gelegenheit zum Erwerb von Cacaopflanzungen in Ecuador.

»Der Zusammenbruch zweier grosser Exporthäuser in Guayaquil dürfte die Veräusserung einer Anzahl von Cacaopflanzungen in Ecuador notwendig machen, welche alle in voller Tragkraft stehen und sehr gute Ernteerträge liefern. Da die Cacaokultur noch ziemlich hohe Reingewinne abwirft, so könnten kapitalkräftige Gesellschaften hier vielleicht wertvolle Besitzungen zu mässigen Kaufpreisen erwerben. Leistungsfähige Unternehmer würden von den besten Kreisen der Bevölkerung jederzeit willkommen geheissen werden. (Nach einem Bericht des amerikanischen General-Konsuls in Guayaquil.)«

Da dieser Hinweis von dem amerikanischen General-Konsul in Guayaquil gemacht worden ist, steht zu erwarten, dass sich amerikanisches Kapital findet, um die Ecuadorpflanzungen zu erwerben und deren Produkte damit unter amerikanische Kontrolle zu bringen. Oder sollte in Deutschland sich ein Konsortium finden, dass diesen Wink benutzt?

Ueber die **zollfreie Einfuhr von Mustern und Proben,** die Handlungsreisende mit sich führen oder anderweitig eingehen, bestehen in **Holland** folgende Bestimmungen, die allgemeine Beachtung verdienen.

a. Muster und Proben, die Handlungsreisende mit sich führen.

Der Handlungsreisende hat sich bei demjenigen niederländischen Zollamte, das er zuerst erreicht, einen auf seinen Namen lautenden Gewerbesteuerschein (billet van de bedryfsbelasting) gegen Zahlung von 15 Gulden ausstellen zu lassen.

Für die Muster ist ein Transitpass zu lösen. Zu diesem Zwecke hat der Reisende alle mitgeführten Musterstücke einzeln anzugeben; jedes derselben wird mit einem Erkennungszeichen versehen; als Sicherheit sind 25 Prozent des Wertes zu hinterlegen. Von der im Transitpass angegebenen Stückzahl darf nichts verkauft werden. Stellt sich bei der Wiederausfuhr heraus, dass ein Stück fehlt, so muss der Zoll für sämtliche im Transitpass verzeichnete Muster bezahlt werden.

Ist in dem Transitpass die Wiederausfuhr über ein bestimmtes Zollamt vorgeschrieben, so kann der Reisende, wenn er später das Land über ein anderes Grenzzollamt zu verlassen wünscht, Abänderung des Reiseweges bei dem Zollamte des Ortes beantragen, an welchem er sich befindet, und zugleich unter Vorlegung des Transitpasses Rückzahlung der für die Muster hinterlegten Sicherheit verlangen.

Die Transitpässe werden kostenlos für 3, 6 oder 12 Monate ausgestellt.

b. Muster und Proben, die nicht von Reisenden mitgeführt werden, sondern anderweitig eingehen.

Proben und Muster von sehr geringem Handelswerte sind zollfrei, z. B. so kleine Muster von Manufakturwaren, dass sie für andere Zwecke nicht

geeignet sind; ferner Muster von Papiertapeten, Muster von Zigarrenetiketten, welche offenbar nur als Muster gebraucht werden sollen.

Ebenso werden zollfrei zugelassen: kleine Mengen Wein und Branntwein, welche auch nach der Beschaffenheit der kleinen Flaschen erkennen lassen, dass sie ausschliesslich dazu bestimmt sind, als Handelsmuster Verwendung zu finden, insofern das Quantum jeder Sorte von Branntwein oder Wein 0,3 Liter nicht übersteigt.

Dass die einzelnen Fläschchen einer Sendung zusammnngenommen eine grössere, selbst bedeutende Menge darstellen — wie in einem Spezialfall 139 Liter — kommt nicht in Betracht.

Auch Zuckermuster von höchstens je 15 Dekagramm sind zollfrei, wenn nur kein Grund vorliegt, an ihrer Bestimmung als Muster zu zweifeln.

Eintragungen in das Handelsregister.

Salder.

In das Handelsregister für Aktiengesellschaften ist bei der Aktien-Zuckerfabrik Burgdorf heute folgendes eingetragen:

Spalte 3a. Im § 17 Abs. 5 der Statuten sind die Worte »und sofern der technische Dirigent dem Vorstande angehört, auch dessen Unterschrift« gestrichen.

Der Vorstand zeichnet mithin die Firma der Gesellschaft und giebt seine Willenserklärungen in der Weise ab, dass deren Firma die Unterschriften von zwei Mitgliedern hinzugefügt werden.

Spalte 6. Die Generalversammlung wird im zweiten Monat des Rechnungsjahres, welches mit dem 1. Juni beginnt und mit dem 31. Mai endigt, berufen.

Spalte 3b. Laut Anmeldung vom 27./30. vor. Mts. ist der Direktor Richard Schmidt in Burgdorf als sechstes Mitglied in den Vorstand gewählt.

Salder, den 15. Dezember 1901.

Herzogliches Amtsgericht.
Wegener.

Zeitz.

Im Handelsregister Abteilung B ist unter Nr. 3 bei der Zuckerfabrik Spora, Aktiengesellschaft zu Spora, heute eingetragen worden:

Nach dem Beschlusse der Generalversammlung vom 30. Januar 1902 soll das Grundkapital a) um höchstens 286 000 Mk. herabgesetzt und b) um höchstens 400 000 Mk. erhöht werden.

Durch denselben Beschluss ist der Gesellschaftsvertrag geändert, indem § 5 durch Absatz 3 (Einräumung von Vorzugsrechten) und Absatz 4 (Gestattung der Einziehung von Aktien) ergänzt ist; die Zahl der Aufsichtsratsmitglieder in § 17 auf 5 bis 9 festgesetzt ist und in § 32 Absatz 2 die Frist zur Vorlegung der Bilanz, Gewinn- und Verlust-Rechnung in der Generalversammlung auf vier Monate nach Ablauf des Geschäftsjahres bestimmt ist.

Zeitz, den 18. Februar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Bochum.

Am 20. Februar 1902: Die Firma Wilhelm Strauss in Bochum und als deren Inhaber der Bäckermeister Wilhelm Strauss in Bochum H.-R. A. 337.

Beuthen, Oder.

In unser Handelsregister B. ist bei der Firma Nr. 2, Zuckerfabrik Fraustadt und Filiale Nenkersdorf in Nenkersdorf, eingetragen worden, dass die dem Karl Schulze in Fraustadt erteilte Prokura erloschen ist.

Beuthen a. Oder, den 15. Februar 1902.

Königliches Amtsgericht.

Stavenhagen.

In das hiesige Handelsregister ist heute zu Fol. 70 Nr. 71 folgendes eingetragen worden:

Spalte 7 (Prokuristen): Fabrikdirektor Hermann Stoepel zu Stavenhagen mit der Beschränkung, dass die Gegenzeichnung eines Vorstandsmitgliedes erforderlich ist. Die Korrespondenz der Fabrik wird rechtsverbindlich gezeichnet:

»Zuckerfabrik Stavenhagen.«
Der Direktor.
H. Stoepel.

Stavenhagen, 17. Februar 1902.

Grossherzogliches Amtsgericht.

Glogau.

Im Handelsregister B. Nr. 1, Zuckerfabrik Fraustadt, Filiale Raffinerie Glogau, ist heute eingetragen: Die Prokura des Karl Schulze ist erloschen.

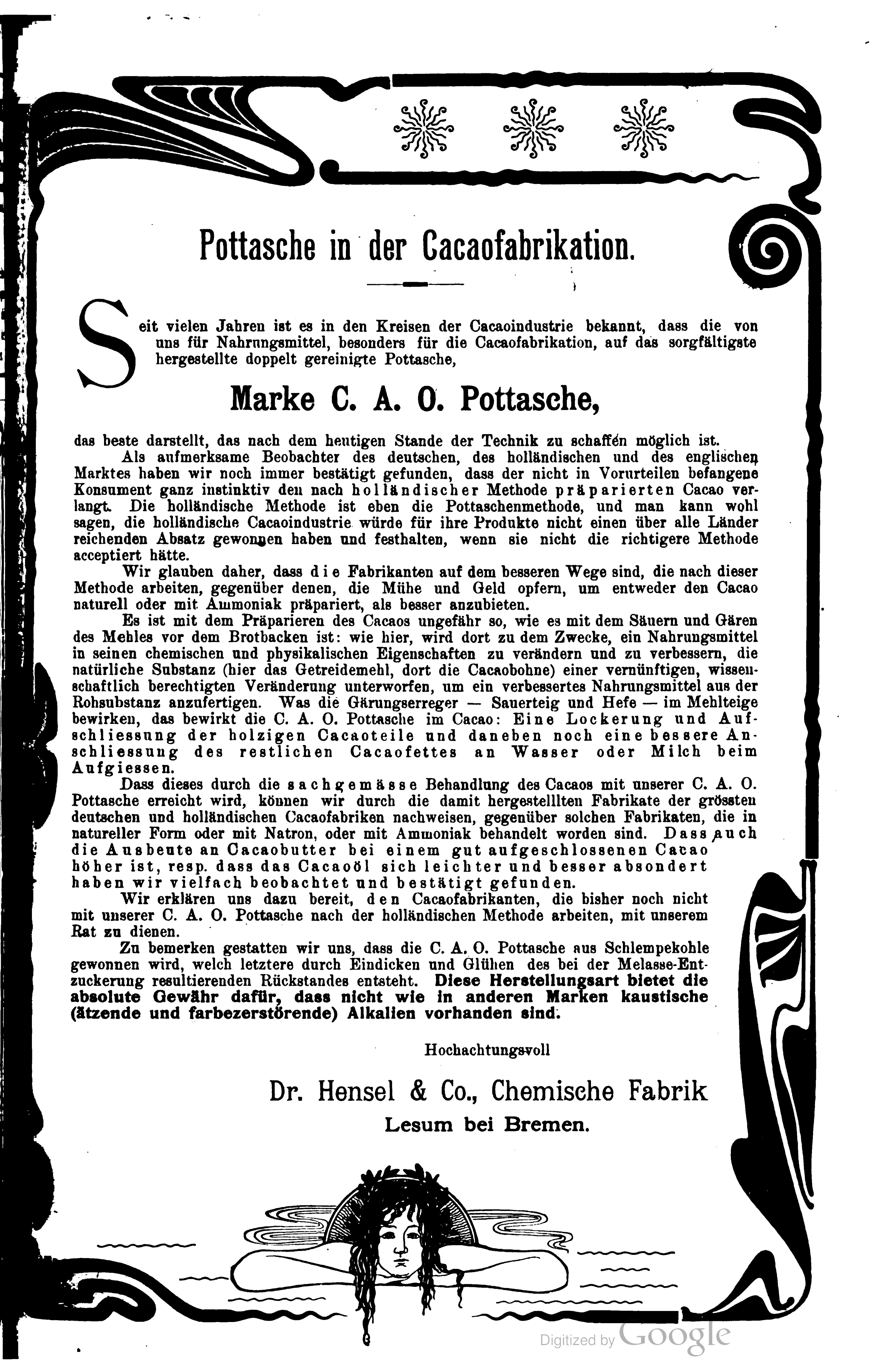
Amtsgericht Glogau, 21. Februar 1902.

Aus **London** klagt man wie folgt:

Der Zuckertarif.

Allgemein ist man der Ansicht, dass der Schatzkanzler in dem bevorstehenden Budget eine weitere Steuer auf Zucker legen wird, da er von dem Standpunkte ausgeht, dass das Volk die vorjährige Steuer von ½ penny überhaupt nicht bemerkt habe und dass ein weiterer ½ penny nichts ausmachen würde. Wenn das Volk auch nicht allzuviel von der Steuer gemerkt hat, so hat doch derjenige, der viel Zucker verbraucht, schwer darunter zu leiden gehabt. Die Steuer von ½ penny hat schwer auf den Schultern der Zuckerwarenfabrikanten u. s. w. gelegen und dieser Thatsache ist in einem Briefe an die »Times« Ausdruck gegeben, welcher von gut bekannten Firmen, wie Messrs. Batger & Co., Clarke, Nickolls & Coombs, James Keiller & Co., James Pascall, Rowntree & Co. u. s. w. unterschrieben worden ist. In diesem Briefe haben sie angegeben, dass die Steuer £ 1 500 000 gewesen ist und diese Abgabe haben die Fabrikanten und Detaillisten tragen müssen, da es unmöglich ist, dass man vom Konsumenten, welcher Zucker per Pfund kauft, diese Steuer mit verlangt. Der Preisfall in Zucker hat die Last etwas erleichtert, jedoch zeigen Statistiken, dass die Preise für 1901 um ¹/₁₀ shillings bis ²/₁ shillings über den Preisen von 1899 waren. Wenn nun wirklich eine höhere Steuer aufkommt, so hat der Handel sehr schwer darunter zu leiden, denn man hat ausgerechnet, dass, seitdem die Steuer aufgekommen ist, die Erzeugung der zuckerhaltigen Waren um 20 Proz. zurückgegangen ist und dass £ 500 000 per Jahr weniger Löhne ausgezahlt worden sind. Wenn der vorgeschlagene ½ penny die Steuer auf 1 penny per engl lb. erhöht und die Aufhebung der Zucker-Ausfuhrvergütungen durchgeht, so würde die Lage der Zuckerwarenhändler eine derartige sein, dass sie nicht mit anderen Märkten konkurrieren könnten und der Inlands-Handel ruiniert würde. Diejenigen, welche denken, dass, indem die kontinentalen Nationen die Ausfuhrvergütungen aufheben, unsere Zucker bauenden Kolonien dadurch ermutigt würden, dürfen nicht vergessen, dass von den 1 760 000 tons Zucker, welche jährlich in unser Land eingeführt wurden, nur 250 000 tons von unseren Kolonien kamen. Dadurch, dass das Rohmaterial zollfrei war, haben unsere Fabrikanten erfolgreich mit anderen Ländern konkurrieren können; wenn dies aber nicht mehr der Fall ist, dann sind wir vernichtet. Der Zuckerwarenhändler hat gerade genug für Kriegsgelder hergeben müssen und es würde unerhört sein, wenn er noch weiter gequält würde. Als die Steuer eingesetzt worden ist, hat man uns allgemein gesagt, dass dieselbe von Reich und Arm getragen werden müsste. Wir wissen, dass es nicht so gewesen ist. Die Fabrikanten und die Detaillisten haben ca. £ 1 500 000 tragen müssen, da es unmöglich war, diese Summe wieder weiter zu verteilen. Ein weiterer ½ penny würde der letzte Streich sein, der den Mut der Zuckerwarenhändler bräche.




Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.

1902. VII. Jahrgang. **No. 168.** Hamburg, 20. April 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

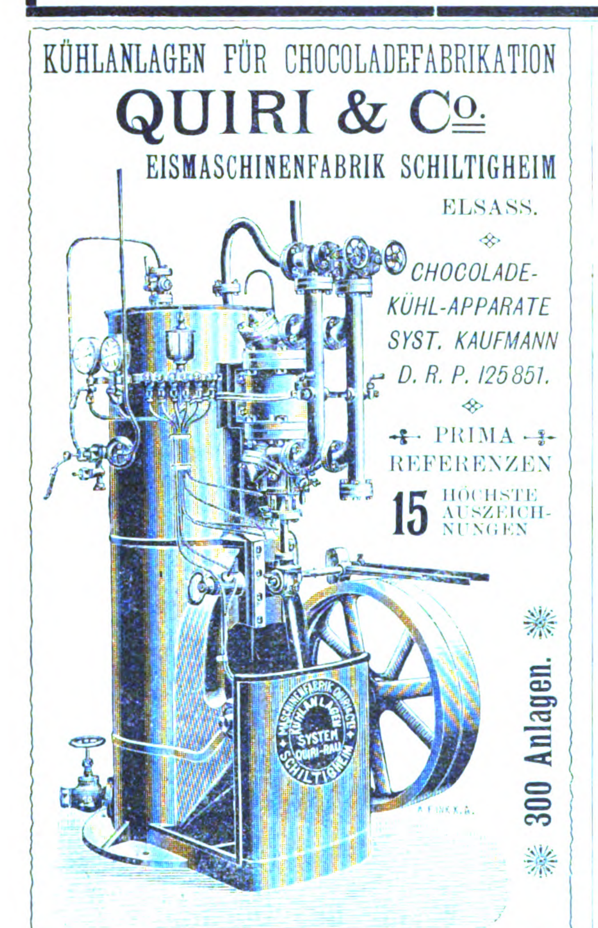


L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.



PETER KÜPPER, Aachen,

Kockerellstr. 27.

Prämiiert mit zahlreichen höchsten Auszeichnungen!

Misch- und Knetmaschinen.

Heizbar mit Dampf oder Gasheizung für Chocoladen-Couvertüren und zum Präparieren von Cacao.

Maschinen für **Marzipan, Cakes, Biscuits** und zur Herstellung und Brechen von Honig- und Lebkuchenteigen. Ebenso für alle Mehlteige und sonstigen Materialien.

Beste Referenzen.

Kataloge auf Wunsch gratis und franko.

***Dinkesbühl** (Bayern), Januar 1899.*
Theile Ihnen mit, dass ich mit Ihrer Knetmaschine sehr zufrieden bin. Dieselbe ist für Hand- und Kraftbetrieb mit 2 Centner Teig Inhalt leicht zu drehen.

F. Seiferlein.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik

HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.

Inhalt dieser Nummer:

Die neuen Zölle.

Unter dem Zuckerzeichen hat die deutsche Cacao- und Chocoladenindustrie einen Erfolg errungen. Die Einfuhrzölle für rohe Cacaobohnen sollen von 35 auf 20 Mark pro 100 Kilo ermässigt werden, sobald der neue Zolltarif eingeführt werden kann. Das ist die wichtigste Neuheit, die wir heute bringen können und die von der ganzen Industrie mit Freuden begrüsst werden muss. War sonst das Kilo Cacaokerne mit 42 bis 44 Pfg. Einfuhrzoll belastet, so wird es vom nächsten Jahre an nur noch 24 bis 26 Pfg. zu tragen haben. Diese Abgabenverminderung wird ein Mittel werden, die Cacaofabrikate immer mehr zum täglichen Nahrungsmittel werden zu lassen, und so werden wir dann die Periode des Sattseins, in der wir uns in Deutschland augenblicklich befinden, bald wieder verlassen können und die Konsumzahlen steigen sehen.

Nur muss im Interesse jedes einzelnen Fabrikanten laut davor gewarnt werden, diese Zollermässigung sofort bei den allerbilligsten Fabrikaten zu diskontieren; es wäre durchaus falsch, die Preise für die ordinären Fabrikate, für braun gefärbte Suppenmehle, für Surrogat-Chocoladen, für die allerordinärsten Haushalt-, Block-, Riegel-, Barrenchocolade sofort weiter nach unten zu drängen. Richtiger ist es, die heutigen Preise zu lassen, aber die Qualitäten durch einen entsprechend höheren Cacaogehalt aufzubessern. Alles was vor dem guten Geschmack und der Forderung einer reellen Zusammenstellung nicht Stand halten kann, möge verschwinden und an deren Stelle mögen dann nur solche Cacaofabrikate kommen, die selbst der eigne Chocoladenfabrikant auf seinen Tisch bringen, seinen Kindern und seinen Hausgenossen mit gutem Gewissen zumuten kann.

Was heute an vielen, vielen Stellen leider nicht der Fall ist.

Die Sünde wächst in ihrer Schwere, wenn es leicht ist, ihr auszuweichen: Je billiger die Cacaokerne werden, desto schwerer wird die Pflicht für den Fabrikanten, nur reine, gesunde, von Schalen befreite Cacaokerne und Zucker zur Fabrikation zu verwenden und alle Surrogate, mögen sie herkommen, woher sie wollen, zu vermeiden. Desto schwerer wird auch die Strafe sein

müssen für den, der wider die Vernunft sündigt und dann noch braune Farbe statt Cacao verwendet.

Auch der Einfuhrzoll für Cacaobutter ist von 45 Mk. auf 35 Mk. herabgesetzt worden, was ohne weiteres acceptiert werden kann. Denn auch mit 35 Mk. ist die Cacaobutter der deutschen Produktion gegen ausländische genügend geschützt. Ja, der Schutz ist bei einem Bohnenzoll von 20 Mk. bei 35 Mk. sogar höher, als er bei einem Bohnenzoll von 35 Mk. und Butterzoll von 45 Mk. gewesen ist.

Ebenso wäre der Einfuhrzoll von 65 Mk. statt 80 Mk. auf Cacaofabrikate zu acceptieren, wenn es sich hierbei nicht um eine Stärkung der ausländischen, speziell der holländischen Cacaopulver-Einfuhr handelte, wofür eine Ermässigung von der deutschen Industrie nicht gewünscht wird.

Die Sozialdemokratie hat völlige Zollfreiheit für Cacaobohnen beantragt. Ja, es ist ja leicht, derartige Anträge zu stellen, aber woher dann soll der Ausfall kommen, der dann in der Reichskasse entsteht? Man muss doch bei allen Bestrebungen rechnen und auch ein wenig gerecht denken können. Für die Herabsetzung des Bohnenzolles auf 20 Mk. haben besonders warm gesprochen Herr von Wangenheim aus der konservativen Partei und Herr Müller-Meiningen aus der freisinnigen Partei. Da die Anträge dieser Herren einstimmig angenommen wurden, so ist natürlich auch das Zentrum, die nationalliberale Partei, die Reichspartei u. s. w. für diese Ermässigung. Zwar wollte der Vertreter der Regierung nichts davon wissen, er wurde aber mit seiner Vorlage abgewiesen.

Hoffen wir, dass die Beschlüsse der Kommission Gesetzeskraft erlangen, hoffen wir aber auch, dass die deutschen Fabrikanten diese Vergünstigung zu nutzen wissen und dass sie dem deutschen Konsumenten mehr in der Qualität als in der Preisherabsetzung zu gute komme.

Ein Zucker-Monte-Carlo.

In No. 167 des Gordian hatten wir rund heraus erklärt, dass der ganze Wirrwarr im weissen Zuckerreiche am einfachsten zu lösen sein würde, wenn das Deutsche Reich für den deutschen Konsum der einzige Zuckerfabrikant würde. Man wird hier und da diesen Vorschlag als leichtfertig vorgebracht angesehen haben; man wird ihn für unausführbar halten; man wird über ihn ohne weiteres zur Tagesordnung übergehen. Das kann man alles thun. Aber eines Tages wird man sich doch dieses Vorschlages erinnern und wird wünschen, dass er zur Ausführung gekommen sei. Und das wird voraussichtlich schon in zwei bis drei Jahren der Fall sein.

Wir wollen sagen warum.

Die Zuckerproduktion in allen Ländern steht aus Steuergründen unter scharfer statistischer Kontrolle. Diese statistischen Resultate sind die besten Waffen der Spekulanten. Ein Spekulantenkonsortium, in Hamburg und New-York sitzend, braucht nur einem volkswirtschaftlich vorgebildeten Commis ein Jahresgehalt von 5—6000 Mk. zu versprechen, so hat es an jedem Augenblick genaue Tabellen über die Jahresproduktion aller Länder und über den Konsum für jeden Kopf. — Und damit kann das Spekulantentum manöverieren, dass ihm das Herz im Leibe lachen muss. Es kann Haussen und Baissen machen, dass es in allen Fugen kracht. Monte Carlo wird ein Waisenkind sein gegen die Spielmänner, die dann mit dem Zucker spielen. Und das schlimme ist, dass die Grossspekulation nie die Partie verlieren kann, weil der Zucker ein Produkt ist, das nicht sofort vermehrbar ist. Man würde als Grossspekulant wie folgt verfahren: Bekannt ist ihm, dass die Weltproduktion in Rohrzucker rund 7 000 000 Tonnen in Rübenzucker ebenfalls 7 000 000 » beträgt. Will man darin spekulieren, so jagt man durch die in Rübenzuckerländern erscheinenden Zeitungen wöchentlich ein bis zweimal »Notizen«, dass die nächste Rohrzuckerernte statt 7 Millionen Tonnen mindestens 12 Millionen Tonnen betragen würde und dass die Zuckerpreise im kommenden Jahre um mindestens weitere 3 Mk. fallen müssten. — Erscheint eine solche »Notiz«, fein abwechselnd ausgearbeitet, einige Monate lang, so wird man erstens die Rübenzuckerfabriken mürbe genug gemacht haben, um Jahreskontrakte zu sehr niedrigen Preisen abzuschliessen und zweitens wird man bei den Rüben**bauern** erreichen, dass sie weniger anbauen, denn die Zuckerfabriken werden derartig auf allzu niedrige Preise hypnotisiert worden sein, dass sie für Rüben wesentlich niedrigere Preise zahlen wollen. Damit wird als zweiter Erfolg in den Rübenzuckerländern dann eine Produktionsverminderung erzielt. Die Spekulanten haben ihren Doppelzweck erreicht: sie haben ein sehr grosses Quantum Zucker auf Lieferung zu billigsten Preisen gekauft und haben dadurch zugleich erreicht, dass die folgende Kampagne kleinere Zuckermengen bringt. Sie gehen mit den vorgekauften Mengen nicht an den Markt. Dadurch fehlen diese dem

Markte; die Nachfrage erscheint bei anderen Zuckerinhabern reger; höhere Preise werden schlank bewilligt; ein Tross kleiner Spekulanten sieht eine Hausse kommen; alles kauft vor und lagert ein. — Dann ist der Augenblick gekommen, von Fehlernten in den Rohrzuckerländern zu trommeln, Notizen über Notizen über die Produktionsabnahme in den Rübenzuckerländern zu geben (diese letzteren können meist sogar von amtlicher Seite bestätigt werden), um die Preise um 30, 50, 100 Prozent plötzlich zu steigern. Geschieht das im Weltmarkte, so fühlen wir im Inlandsmarkte dasselbe natürlich ebenso stark. Wir haben dann mit Zeitläuften zu rechnen, in denen der Zucker 20 Pfg. pro Pfund, und mit Zeitläuften, in denen er 40 Pfg. pro Pfund kosten wird. Ganz genau dasselbe Spiel, das man seit Jahrzehnten mit allen Roh- und Stapelprodukten treibt, das die Preise von Getreide, Kupfer, Zinn, Kaffee, Cacao, Cacaobutter in völlig unmotivierter Weise bald in die Höhe treibt, bald in die Tiefe fallen lässt, wird auch dann mit Zucker unterhalten werden. Das ist so sicher, dass wir ein Rittergut zur Wette anbieten möchten, wenn wir gerade eins übrig hätten. Nicht einmal das Hühnerei wird von den Spekulanten in Ruhe gelassen; trotzdem Eier doch eine leicht verderbliche Ware bilden, also für die Spekulanten ein Risiko in zweifacher Hinsicht einschliessen, wird damit eine wilde Spekulation getrieben. Der deutsche Konsul in Sofia kann das bestätigen.

Was dann? Wenn auch der Zuckerpreis hin und hergeworfen wird.

Alle Formen, Packungen in zahlreichen Gewerben sind darauf eingerichtet, dass die Zuckerpreise eine gewisse Durchschnittsbasis haben. Mit Abweichungen von einigen Pfennigen findet man sich sowohl in der Chocoladenindustrie, als in der Bonbon-, Biskuit- und Fruchtkonservenindustrie ab. Was aber wird, wenn der Zucker plötzlich von 35 auf 18 Pfg. fällt und nach einigen Monaten wieder auf 40 Pfg. steigt? Sollen die Fabrikanten für jede Preisabnormität mit neuen Formen, Walzen, Packungen ausgerüstet sein?

Das ist der Punkt, den wir im Auge hatten, und diese Erwägung ist es gewesen, die zu dem Vorschlage geführt hat, das Deutsche Reich möge, da die deutschen Zuckerfabriken rund heraus erklären, ihrem Ruin entgegen gehen zu müssen, die ganze deutsche Zuckerindustrie ablösen und die Zuckerfabrikation in eigene Regie nehmen. Sie möge das für den deutschen Bedarf nötige Quantum Rüben in Pflichtpacht zu einem richtigen Preise nehmen, möge seine erforderlichen 110 Millionen Mark Zuckersteuer darauf schlagen und dann Jahr um Jahr den deutschen Konsumenten den deutschen Zucker zu einem festen Preise zur Verfügung halten. Dann kann der deutsche Zuckeresser und der deutsche Zuckerverarbeiter in aller Ruhe sich einrichten. Lassen wir aber die Produktion in allen Ländern laufen wie sie laufen will, dann kommt das, was wir oben voraussagen, so sicher, wie alle Jahre Pfingsten auf Ostern folgt.

Jahresübersicht.

Fortsetzung.

Durch hohe Schutzzölle will man die Arbeitskräfte des eignen Landes besser ausnutzen. Man will aber auch damit Vorurteile der eignen Konsumenten bekämpfen, man will also den Konsumenten des eignen Landes vom Vorurteil befreien und ihn zwingen, inländische Waren vorurteilslos, eingehend zu prüfen. Hin und wieder ist ein solches Vorurteil berechtigt. Man muss nicht immer die Schar der Konsumenten mit einer Hammelheerde vergleichen, die urteilslos dem Leithammel folgt. Wird irgendwo in einem Lande in irgend einem Fabrikat besseres geleistet als im eigenen Lande, so wirkt der Erfolg, die steigende Einfuhr dieses Fabrikates erzieherisch auf Konsumenten und Fabrikanten. Die letzteren schliessen sich dem Urteil der Konsumenten an, suchen ihre Fabrikationsweise zu ändern, suchen aus den ausländischen Konkurrenzfabrikaten das beste heraus und suchen dieses beste selbst herzustellen. So ist es gewesen, so lange die Welt besteht. Wer heute wahllos Kartoffel Kartoffel sein lässt, der muss als Landwirt in den Ruhestand versetzt werden. — Denn »Kartoffel« und »Kartoffel« ist nicht einerlei, sondern zweierlei, just so, wie »Chocolade« und »Chocolade« nicht eins, sondern verschiedenes darstellt. Aber ebenso gut, wie eine Kartoffelart, deren Vaterland im botanischen Sinne Holland gewesen ist, eines Tages in Pommern gebaut werden kann, wenn dieselben Bedingungen erfüllt werden, ebenso gut kann auch in Deutschland dieselbe Chocolade und derselbe entölte Cacao fabriziert werden, die in jährlich steigenden Mengen aus der Schweiz und aus Holland als fertige Fabrikate in Deutschland eingeführt werden. Aber man beachte: es müssen hüben dieselben Bedingungen erfüllt werden, die bei der Fabrikation drüben grundsätzlich gelten.

In der Schweiz spricht das erste Wort

der Fachmann, der Fabrikant; erst in zweiter Reihe kommt der rechnende und berechnende Kaufmann zu Wort. Anders meist bei uns im deutschen Lande. Die deutschen Fabrikanten rezeptieren nicht nach dem Geschmack, sondern nach dem Portemonnaie. In der Schweiz sucht und fühlt man heraus, welche Bohnenarten tauglich und gutschmeckend verbunden, einen guten Klang geben, und hat man eine gute Mischung gefunden, so wird erst dann der Preis festgesetzt. In Deutschland setzt man zuerst den Preis fest und dann sucht man an Rohmaterial oft wahllos zusammen zu kaufen, was für den festgesetzten Preis noch einigermaassen Rechnung lässt. Wie dann die Qualität ausfällt, das ist die zweite Frage.

Dieses deutsche Prinzip ist falsch, mag es von hundertundfünfzig deutschen Fabrikanten auch noch einstweilen gutgeheissen werden. Auf diesem Prinzip hat sich die Preisdrückerei und die Hatz auf die Kundschaft, die wir aus den letzten 20 Jahren kennen, aufgebaut, denn 75 Prozent des ganzjährigen Umsatzes wurden mit Fabrikaten erzielt, die nicht nach dem Geschmack, sondern nur nach dem Preise zusammen rezeptiert und fabriziert worden waren. (Ausgeschlossen von dieser Beurteilung sind natürlich die kleinen Mengen besserer Chocoladen, die in der Preislage zwischen 2 und 4 und 6 Mark pro Pfund geliefert werden, wie überhaupt schon neulich zugestanden worden ist, dass es Ausnahmen giebt, die, wie stets, die Regel bestätigen.) Sollte, was ja noch nicht feststeht, der Einfuhrzoll auf rohe Cacaobohnen ermässigt werden, oder sollte er gar eines Tages ganz fallen, dann sollte man in Deutschland diese Ermässigung vor allen Dingen dazu benutzen, die Qualitäten der sogenannten Konsumsorten aufzubessern, nicht aber dazu, die Preise und die Qualitäten dieser Sorten weiter nach unten zu drücken. Das erstere könnten die marktgängigen Chocoladen und Cacaos sehr gut gebrauchen.

Die deutsche Ausfuhr von Chocoladen schleppt sich kümmerlich weiter. Seit 1898 sind die Mengen bis auf die Hälfte des früheren Umsatzes gefallen.

Im Jahre 1897 wurden noch 1 027 500 Kilo exportiert, 1898 ging der Export auf 887 600 Kilo zurück und 1899, 1900 und 1901 war der ganzjährige Export je nur etwas über 400 000 Kilo gross. Man darf damit nicht prahlen, und wenn man daneben die Zahlen der schweizerischen Chocoladen-Ausfuhr hält, wird man bestätigt sehen, dass sie sich die Welt erobert. Die Schweiz exportierte:

1890	642 100	Kilo
1891	737 600	»
1892	744 500	»
1893	757 600	»
1894	847 400	»
1895	974 700	»
1896	1 119 400	»
1897	1 360 900	»
1898	1 763 900	»
1899	2 348 100	»
1900	2 943 100	»

Das sind Zahlen, die zum Nacheifern anspornen. Man sieht, dass bis zum Jahre 1895 die Ausfuhr nur langsam stieg. Von 1896 an aber ging es mit Riesenschritten aufwärts, und da die schweizer Exportfabrikanten so verständig sind, das Fundament ihres Auslandsgeschäftes ausschliesslich mit guten und feinsten Qualitäten zu guten und hohen Preisen zu bauen, so haben sie Aussicht auf Errichtung eines dauernden Absatzes in allen Ländern, der selbst mancherlei Art von Zollchikanen und Steuerhemmnissen leicht überwinden wird.

Dass die Schweiz fast frei ist von der Einfuhr ausländischer Chocoladen, sei nebenbei nur bemerkt. Wer aber die Hauptkäufer schweizer Chocoladen sind, wollen wir noch sagen: Der grösste Kunde im Jahre 1900 war England mit 992 900 Kilo, dann kommt Frankreich mit 797 400 Kilo, dann Italien mit 323 800 Kilo, dann Belgien mit 285 700 Kilo, dann Deutschland mit 241 200 Kilo. Von den kleinen Käufern stehen die Donauländer mit 74 400 Kilo an erster Stelle, ihnen folgen die Vereinigten Staaten mit 34 000 Kilo, Skandinavien, Holland, Dänemark u. s. w. folgen nach. Es giebt überhaupt wohl kaum ein Land, das sich nicht mit schweizer Chocolade versorgte. Gerne sagten wir das von Deutschland auch. Hoffen wir, dass unsere wiederholten Anregungen und Hinweise auf guten Boden fallen.

Schluss folgt.

Werden wir billigeren Zucker bekommen?

Ueberall sucht man voraus zu berechnen, welche Wirkung das Verschwinden der Prämien auf den Weltmarktpreis haben wird. Die deutschen Zuckerproduzenten fürchten und versuchen es glaubhaft nachzuweisen, dass die Preise weiter fallen müssen. Wir sind nicht der Ansicht; soweit vom Weltmarktpreis die Rede ist, wird einstweilen der Preis steigen. Der Preis für deutschen Inlandszucker wird dagegen einstweilen fallen. Wie lange beides Bestand hat, hängt

von unserm Herrgott und dem Rechnungsvermögen der Zuckerfabrikanten aller Länder ab. Interessant ist es, die Ansichten einiger amerikanischer Fachleute zu hören, die der New-Yorker Handelszeitung Bericht erstattet haben.

Der hiesige Zuckerhandel hat in dieser Woche mit grossem Interesse den vom Staatsdepartement veröffentlichten Wortlaut der Beschlüsse der jüngsten Brüsseler Zucker-Konferenz entgegengenommen. Auf Grund der nun vorliegenden authentischen Nachrichten steht die Frage der voraussichtlichen Wirkung der von der Konferenz vereinbarten Beseitigung aller Zuckerprämien auf dem Welt- und speziell dem amerikanischen Markt, im Mittelpunkte der Diskussion. Die Vereinbarung ist von den Regierungen der beteiligten europäischen Länder — es sind Deutschland, Frankreich, Italien, Grossbritannien, Oesterreich-Ungarn, Spanien, die Niederlande, Belgien, Schweden und Norwegen — zwar noch nicht ratifiziert worden, solche Gutheissung wird jedoch zweifellos erfolgen. Und wenngleich hiesige Autoritäten verschiedener Meinung sind, ob die Preislage von Zucker sich dadurch bessern wird, dass die europäische Rübenzucker-Industrie ihre bisherige künstliche Stütze verliert, so geht doch allgemein die Ansicht dahin, dass die von der Ueberproduktion in Rübenzucker in ihrer Existenz bedrohte Rohrzucker-Industrie einen neuen Aufschwung nehmen und Cuba besonderen Vorteil daraus ziehen wird.[1])

Mr. James H. Post von der National Sugar Refining Co. hat sich in diesem Sinne sehr enthusiastisch geäussert, indem er zu einem Vertreter der »New Yorker Handels-Zeitung« sagte: »Die von der Brüsseler Konferenz getroffene Vereinbarung bedeutet einen Triumph für die Rohrzucker-Industrie der Welt, deren Existenz durch die ingeniöse Gesetzgebung der europäischen Rübenzuckerländer zu gunsten ihrer Produzenten bedroht wurde. Selbst Cuba, woselbst Zucker am billigsten produziert werden kann, begann die Wirkung der künstlich genährten und unnatürlichen Ueberproduktion zu fühlen. Die unerhört niedrigen Zuckerpreise der Gegenwart sind die Folge eines Systems, welches einer Klasse von Produzenten einen ungehörigen Vorteil einräumt, während die Konsumenten des eigenen Landes und die übrige Zuckerwelt dadurch benachteiligt werden. Allerdings tritt die Aufhebung der Zuckerprämien erst am 1. September nächsten Jahres in Kraft. Wahrscheinlich wird sich jedoch die Wirkung der Vereinbarung schon in diesem Jahre durch vermindertes Angebot von europäischem Rübenzucker kundthun.

»Unter dem gegenwärtigen Prämien-System sind fünf Länder Europas, nämlich Deutschland, Oesterreich, Frankreich, Belgien und Holland, allein darauf angewiesen für 3 000 000 Tonnen Rübenzucker, welchen sie über den noch nicht 2 000 000 Tonnen betragenden heimischen Konsum hinaus produzieren, im Ausland Absatz zu finden. Frankreich zahlt seinen Zuckerfabrikanten einen Prämienbetrag von etwa $ 15 000 000 pro Jahr und die in Frankreich vorhandenen 339 Fabriken haben in den letzten 16 Jahren Prämien erhalten, welche den Wert der Fabriken um nahezu das Dreifache übersteigen. In der Zeit ist die dortige Zuckerproduktion von 273 000 auf 870 000 Tonnen gestiegen. In Oesterreich ist die Produktion von 300 000 (Meter) Tonnen in 1874 auf 1 200 000 Tonnen in 1900 gestiegen, in Deutschland von 53 349 Tonnen in 1850 auf 1 795 479 Tonnen in 1900, das grösste Produkt irgend eines Landes. Diese enorme Zuckergewinnung muss sich natürlich mit Wegfallen der künstlichen Stütze stark vermindern. Rohrzucker wird wieder besser mit Rübenzucker konkurrieren können und besonders für Cuba eröffnen sich dadurch gute Aussichten. Der Export aus den europäischen Zuckerländern wird notwendig nachlassen, und ist kaum anzunehmen, dass bei verminderten Kosten der heimische Konsum sich genügend vermehren wird, um die Produktion auf der bisherigen Basis zu erhalten. Im hiesigen Markte, welcher bisher in grossem Maasse auf europäischen Rübenzucker angewiesen ist, dürfte die Beseitigung der Prämien Verringerung solcher Einfuhr aus Europa, dagegen vermehrte Nachfrage nach cubanischem Rohrzucker und im allgemeinen bessere Preise zur Folge haben.«

Mr. Gray von der Zuckerfirma Willett & Gray äusserte sich weniger optimistisch, wie folgt: »Die Aufhebung der europäischen Zuckerprämien erfolgt erst im September 1903 und bis dahin mag sich die Situation noch völlig ändern. Eine Preisbesserung ist unserer Ansicht nach in den nächsten Jahren kaum zu erwarten; die europäischen Rübenzucker-Leute werden sich nicht aus dem Geschäft drängen lassen, sie haben ihre Fabriken und sie werden billiger produzieren. Niedrigere Preise werden den Konsum fördern, doch nur bis zu gewissem Grade, denn die dortigen Konsumenten haben sich an mässigen Zuckerverbrauch gewöhnt. Das Prämien-System trägt zweifellos daran Schuld, wenn in den letzten Jahren mehr produziert worden ist, als Bedarf vorhanden war. Aber auch für die Zukunft steht in Cuba sowohl, wie in Java vermehrte Produktion bevor. Selbst wenn sich daher das Angebot von europäischem Rübenzucker vermindert, dürfte dieses Minus durch ein Mehr des Angebotes anderer Zuckerländer ausgeglichen werden. Unter solchen Umständen scheinen uns die Aussichten für bessere Preise nicht günstig. In Erwartung der Regelung der Frage, auf welche Reduktion der diesseitigen Einfuhrzölle sie rechnen dürfen, halten die Cubaner z. Zt. ihre letztjährige Ernte vom Markte. Wenn dieser Umstand vorübergehend auch den Markt stimuliert, so ist er doch nicht von grosser Bedeutung.«

Gleichmässiges Briefformat.

In ihrem Jahresbericht schreibt die Hamburgische Handelskammer folgendes:

»Am 18. Februar d. J. hat im Reichs-Postamt eine Besprechung mit Vertretern einer Anzahl von Handelskammern über postalische Angelegenheiten stattgefunden, bei der auch wir vertreten waren. Aus den verhandelten Beratungsgegenständen heben wir hervor, dass postseitig der dringende Wunsch nach Anwendung eines möglichst gleichmässigen Formats für Briefe dargelegt und eingehend begründet wurde. Besonders lästig für den Dienstbetrieb seien die häufig vorkommenden ganz kleinen Briefformate, sowie solche von ungewöhnlichen Phantasieformen (Dreiecke u. s. w.). Auch das Aufkleben der Freimarken an verschiedenen Stellen der Briefe, z. B. auf der Rückseite, erschwere das Abstempeln der Briefe und damit den Expeditionsdienst. Die Wünsche

1) Das kann doch nur dann eintreten, wenn die Weltmarktpreise nach dem Fortfall der Prämien steigen. (Anmerkung des Gordian.)

der Postverwaltung gehen dahin, dass wenigstens für die in grosser Zahl zur Aufgabe gelangenden Geschäftsbriefe ein einheitliches, nicht zu kleines Quartformat, wie es auch jetzt schon meist bevorzugt wird, angewendet werden möchte, ferner dass die Freimarken gleichmässig in der rechten oberen Ecke der Briefe angebracht würden und der rechts unten anzugebende Bestimmungsort stets unterstrichen werde. Zu diesem Zweck empfiehlt es sich, die Stelle in der rechten Ecke oben auf der Adressseite der Umschläge durch eine vorgedruckte Umrahmung für die aufzuklebenden Marken zu kennzeichnen und in der rechten Ecke unten einen starken Strich für die Angabe des Bestimmungsortes anbringen zu lassen. Die Handelskammer empfiehlt die Berücksichtigung dieser Wünsche im Interesse der Erleichterung des Postdienstbetriebes, wodurch auch eine Beschleunigung der Briefbestellung herbeigeführt werden würde.«

Dazu sagen wir: Was nützt den Postleitern alles Wünschen und Sehnen nach einer einheitlichen Grösse der Briefumschläge? Bestimme sie einfach: »Vom 1. Januar 1904 ab, werden Briefe nur in den vier Formaten befördert

a) Postkartengrösse	140×90	mm
b) Quartgrösse	160×130	»
c) Doppelquartgrösse	250×170	»
d) Aktengrösse	370×130	»

Alle hiervon abweichenden Formate werden mit Strafporto belastet.« —

Und gehe die Postleitung noch einen Schritt weiter: Schliesse sie mit grossen leistungsfähigen Papier- und Kouvertfabrikanten einen grossen Kontrakt, bestelle sie einige Millionen Briefbögen und Kouverts in diesen Grössen, bedrucke die Stirnseite mit Linien für die Markenstelle und einem dicken Strich für den Bestimmungsort und lasse sie auf einige Jahre — oder für alle Zeiten — diese Normalpapiere und Normalkouverts an den Packetschaltern in Mengen von mindestens 100 Stück verkaufen. Sie kann, wenn sie 10 Prozent Verdienst daraus zieht, noch zwischen 30—100 Prozent billiger sein, als der heutige Detailhandel ist.

Nur dann ist zu erreichen, was heute »ersehnt« und »gewünscht« wird. Der Ausdruck eines solchen Sehnens und Wünschens geht doch sowohl bei dem Publikum als bei den heutigen Lieferanten dieser Schreibmaterialien in das eine Ohr hinein und zum andern wieder hinaus.

Selbstverständlich würde sich über eine solche Neuerung wiederum in ganz Germanien ein Ach- und Wehschreien der Detaillisten, wie auch der Papierlieferanten erheben, die heute für die unsinnigsten Formate ebenso unsinnige Phantasiepreise fordern und bekommen. Auch das würde überwunden werden müssen. Denn der Nutzen, der nicht bloss dem Postbetriebe durch eine bessere Uebersichtlichkeit und leichtere Bearbeitung der Postsachen erwüchse, wäre sehr bedeutend, auch die Ersparnis, die das Privatpublikum beim Einkauf seines Bedarfes an Normalpapier und Normalkouverts im Jahre machen wird, muss einer solchen Einrichtung den Erfolg ihrer dauernden Einführung sichern.

Und wie sich heute Frau Gräfin und Frau Baronin nichts dabei denkt, genau dieselbe Postkarte zu benutzen, die ihre Küchenmagd und ihr Kuhknecht auch benutzen, so werden nur ein paar Jahre nötig sein, um dasselbe zu erreichen. Es kann ja der Privatindustrie und dem Kleinhandel ruhig überlassen werden, sich anzustrengen, um dasselbe zu leisten, was die Post als Lieferantin und Detaillistin leistet. Nur muss sie sich den Anordnungen der Post im Format fügen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1902.

Einfuhren.

Im Monat Januar 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	2754400	2870800	3221600
davon für Exportfabriken	60100	26300	15400
Es kamen aus:			
Portug. Westafrika	689200	338900	476700
Ecuador	582000	929900	1077300
Brasilien	444600	556900	495600
Dominic. Republik	163700	96300	19200
Portugal	163700	147400	53300
Niederl. Indien u. s. w.	113900	91100	33400
Brit. Westindien u. s. w.	158500	295400	262300
Venezuela	112500	179800	238100
Niederlande	97100	18800	17600
Britisch-Westafrika	86700	15200	20400
Deutsch-Westafrika	77000	12300	48400
Frankreich	26000	13500	31100
Grossbritannien	10000	34600	32600
Ceylon	9600	5500	2000
Columbien	7700	2500	7000
Haiti	7600	120300	322300
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	400	1000	600
Cacaopulver	41200	81500	43400
aus den Niederlanden.			
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	200	400	2600
Es kamen aus:			
Niederlande	100	300	400
Schweiz	100	100	100

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Chocolade	21700	18100	19400
davon aus:			
Frankreich	6000	6100	6600
Schweiz	14700	10800	10100
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	100	—	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4600	4400	4500
Es kamen aus:			
Frankreich	1700	1800	1800
Schweiz	1100	900	1200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	74000	77000	64400
Davon aus:			
Frankreich	9300	8700	8100
Oesterreich-Ungarn	4600	5100	5100
Grossbritannien	10700	8900	10400
Schweiz	24500	24900	14700
Mandeln, getrocknet	698900	493600	769900
Es kamen aus:			
Frankreich	36900	52200	82500
Italien	595400	308500	576500
Spanien	16800	38500	21200
Marocco	39900	84700	83400
Persien	1800	3900	100
Vanille	13300	28900	11800
Es kamen aus:			
Frankreich	1200	1000	1600
Madagaskar	1100	17400	7400
Französisch-Australien	10800	10400	2500
Honig, auch künstlicher	196500	160200	126500
Davon aus:			
Chile	103000	66200	50700
Kuba, Portorico	28900	40700	5500
Verein. Staaten v. Amerika	24300	27400	25600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	4576300	6623700	7260500
Es kamen aus:			
Belgien	32900	15900	9100
Frankreich	126500	1049100	25300
Italien	39000	17300	127600
Niederlande	74800	60600	93000
Oesterreich-Ungarn	1387200	1028100	1081900
Rumänien	3800	21500	48200
Serbien	693500	957900	1578400
Türkei	16300	34300	11100
Verein. St. von Amerika	2161500	3391400	4163600
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	300	2600	1800
Davon aus:			
Frankreich	—	1400	—
Verein. Staaten von Amerika	—	900	1700
Rohzucker, Rübensäfte[1]	15700	37500	23400
Es kamen aus:			
Frankreich	800	—	—
Britisch-Malakka	—	800	4100
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	80800	76300	81700
Es kamen aus:			
Frankreich	27200	42600	29000
Grossbritannien	24100	21800	28900
Belgien	8300	7800	200

1) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 8369400 Kilo.

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Januar 1902 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	20500	18300	104100
Davon nach:			
Niederlande	20500	8000	82700
Schweiz	—	10100	21300
Cacaobutter	95500	52200	35000
Cacaopulver	7000	10600	7300
davon aus Exportfabriken	1800	4500	2100
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	4500	4600	2900
Es gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	2100	2100	900
Schweden	400	600	1300
Schweiz	400	900	1000
Verein. Staaten von Amerika	100	500	100
Freihafen Hamburg	—	3100	500
Cacaomasse	18500	900	2100
davon aus Exportfabriken	17200	800	—
gegen Vergüt. d. Cacaozolles	1000	100	2000
Es gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	17200	500	300
Niederlande	500	—	—
Chocolade	43400	29700	18400
davon aus Exportfabriken	34500	21700	12600
gegen Vergüt. d. Cacaozolles	4800	4400	2000
Es empfingen:			
Grossbritannien	20000	17700	3100
Verein. Staaten von Amerika	7800	3700	8600
Belgien	3400	2800	1200
China	—	200	—
Chocoladensurrogate	400	600	–
Davon erhielten:			
Russland	200	400	—
Oesterreich-Ungarn	100	100	—
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	27500	34000	25600
ausExportfabriken stammten	26200	32700	24400
Davon gingen nach:			
Grossbritannien	15700	31600	23500
Niederlande	500	100	500
Verein. Staaten von Amerika	100	—	—
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	104800	84800	106700
Hiervon gingen nach:			
Grossbritannien	16400	12400	14500
Britisch-Indien u. s. w.	11700	17100	23100
Niederländ.-Indien u. s. w.	5400	1200	2200
Oesterreich-Ungarn	3400	2900	4100
Niederlande	3000	2900	2600
Mandeln	1400	1400	800
Honig, auch künstlicher	13200	64800	11600
Es gingen nach:			
Niederlande	10400	20300	700
Freihafen Hamburg	—	9500	9000
Vanille	400	400	400
Es gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	100	—	100
Russland	200	300	100

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	13500	7900	19000
Davon erhielten:			
Schweiz	300	2100	300
Grossbritannien	200	600	2400
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	84700	90400	128200
Es gingen nach:			
Grossbritannien	57900	55800	20300
Britisch-Australien	25200	30000	104700
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	67935700	56725400	37687900
Es erhielten davon:			
Grossbritannien	42197400	6166000	11095600
Freihafen Hamburg	12472800	21912100	1062600
Niederlande	2420100	200000	—
Verein. St. von Amerika	10340000	27591500	23226800
Portugal	150000	323300	672600
Japan	85000	—	—
Schweden	—	5000	—
Britisch-Nordamerika	—	—	1595700
Norwegen	200	—	24800
Zucker in Broten[1]) (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	56510000	41279200	17916000
Hiervon gingen nach:			
Grossbritannien	41467700	27540300	10237700
Freihafen Hamburg	9300700	3359100	1734300
Schweiz	1335000	1121800	1062500
Britisch-Süd-Afrika	1021700	89600	24000
Norwegen	890000	917000	866600
Japan	444800	4900100	2444100
Columbien	304900	152600	85200
Niederlande	257600	280700	293100
Chile	228000	430800	320300
Hongkong	179400	—	—
Portugal	136000	240200	200
Britisch-Indien u. s. w.	128800	206700	—
Dänemark	111400	104800	83900
Britisch-Ostafrika	95500	288100	167500
Marocco	90300	161500	30600
Belgien	82200	35100	9800
Verein. Staaten v. Amerika	35000	345700	37800
China	34700	200	22900
Portugiesisch-Ostafrika	25900	37900	157300
Britisch-Westafrika	25500	25600	36200
Britisch-Nord-Amerika	25400	—	10000
Bolivien	20800	53400	6800
Uruguay	6900	24700	—
Schweden	1700	700	15300
Ceylon	200	92600	—
Italien	—	—	1800
Britisch-Australien	—	672100	—
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	2133300	839100	1980200
Davon wurden gesandt nach:			
China	524500	—	—
Grossbritannien	492800	346300	305700
Portugal	390500	11800	82500
Uruguay	343400	119000	772900
Freihafen Hamburg	276000	86600	480300
Norwegen	32100	29500	23300
Verein. Staaten v. Amerika	10000	—	200
Dänemark	1500	18900	42400
Japan	—	202800	202800

1) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 2325100 Kilo.



Cadbury.

Von einem Londoner Korrespondenten.

Die englischen grossen Städte haben mit Recht den Ruf, dass Schönheit sie nicht schmücke und die Göttin des guten Geschmacks meist bei ihrer Anlage nicht befragt, sondern vor allem das Nützlichkeitsprinzip in Betracht gezogen wurde. Das Klima, das so viel getadelt wird, trägt in Wahrheit am wenigsten daran schuld, wenn nicht nur die Metropole vielfach ein so monotones, trübes Aussehen zeigt, sondern auch die anderen grossen Städte Die Natur hat es mit England garnicht schlecht gemeint, denn selbst die argen Nebel, die uns manchmal heimsuchen, sind weniger ihr Werk, als das der Menschen, die sich zu Hunderttausenden auf einzelnen Plätzen zusammendrängen und durch Myriaden von Schornsteinen den Rauch in die Lüfte schleudern.

So giebt es denn auch in England viele schöne, sonnenbeschienene, stets grünende Punkte, die aber nur dort zu suchen und zu finden sind, wo man die Menschenansammlungen vermieden, die in Grossbritannien noch mehr als anderswo Industrie, Handel, das Jagen nach Gold bedeuten. Manchmal hat nicht allzuweit von dem Riesenplatz solch eine Oase sich aufgethan, und eine der freundlichsten und schönsten ist vor den Thoren des Ortes zu entdecken, der vielleicht der regsamste und darum wohl hässlichste des Landes genannt werden kann, vor denen Birminghams. Mr. Chamberlain, der dort sein Heim hat und seine Reichtümer erwarb, ist es nicht, der sie geschaffen hat, das liegt auch kaum in der Natur des Mannes, dem England zum grössten Teil den südafrikanischen Krieg verdankt, sondern eine Familie, die zu seinen grössten Gegnern gehört, schon weil die Religion, zu der sie sich bekennt, jeden blutigen Kampf aufs schärfste verdammt.

Von Cadburys Cacao hört man überall, denn die Quäkerfamilie, welche ihn herstellt, verschmäht es nicht, so sehr sie gegen den Gebrauch kriegerischer Waffen ist, friedliche nach Kräften zu benutzen und hat für den Artikel stets die ausgiebigste Reklame gemacht. Sonst sind diese Quäker aber das, was man wohl exzentrisch nennen dürfte, denn sie hören nicht auf, selbst in der Heimatstadt Chamberlains gegen den Krieg und überhaupt jeden Krieg zu protestieren und haben zweimal einen königlichen Auftrag, 60 000 Pfd. Cacao, die für die Truppen in Südafrika bestimmt waren, zu liefern, zurückgewiesen.

Das enorme Etablissement, das ihren

Namen trägt, ist von zwei Brüdern Cadbury gegründet worden. 3000 Arbeiter finden dort Beschäftigung, es wirft ungeheure Einkünfte ab, aber diese Quäker sind trotz ihres Reichtums geblieben, was sie waren; ihre Ideen haben dadurch, wie dies sonst so oft der Fall, keine Veränderung erfahren. Der eine der Brüder starb jung, der andere noch lebende, George Cadbury, verblieb aber ganz in den Traditionen der Familie, und mit ihm seine Söhne. Statt, wie dies in England bei reichen Leuten so häufig der Fall ist, von ihrem Gelde zu leben, widmeten sie sich alle der Fabrik, die dadurch die ausserordentliche Ausdehnung gewann.

Sie wird in patriarchalischem Stile geleitet. Des Morgens bei Eröffnung begiebt sich Mr. Cadbury mit den Seinen nach einem grossen Saale, der 3000 Sitze enthält und wohin die Arbeiter ebenfalls kommen. Doch ist keiner dazu gezwungen, die 1200 »Freunde«, welche bei Mr. Cadbury Beschäftigung haben, werden nicht besser behandelt als ihre irischen, katholischen Kameraden. Es wird eine Andacht abgehalten und dann geht jeder an sein Tagewerk. Dasselbe ist für den Besitzer der Fabrik und seine Söhne ebenso schwer wie für alle andern, weil nach ihrer Meinung keiner das Recht besitzt, von der Arbeit anderer zu leben. Die Tageszeit dauert nur 8 Stunden, verheiratete Frauen werden nicht beschäftigt, da sie sich ihren Kindern widmen sollen und die Cadburys halten sich für verpflichtet, die Männer so zu bezahlen, dass sie ihre Familie ernähren können.

In jeder Weise ist für das Wohl der Arbeiter, ihre Ausbildung, ihr Vergnügen gesorgt; Klubs, Schwimmschulen, Bibliotheken wurden errichtet. Trotzdem glaubten die Cadburys nicht genug gethan zu haben und so gaben sie schliesslich ihr eigenes prächtiges Besitztum her, damit die Arbeiter nicht mehr in den engen Strassen der Stadt zu leben brauchen, sondern in gesunder Umgebung, zwischen Grün, den freien Himmel über sich. Auf diese Weise entstand nicht weit von dem geräuschvollen, hässlichen dunklen Birmingham die Oase, deren ich erwähnte. 370 Häuser wurden da in einem Jahre errichtet und ebenso viele Familien konnten die düstere Fabrikstadt verlassen, um dort, in Bourneville, zu leben. Der Wert des Terrains, das die Cadburys als bedingungsloses Geschenk gegeben, von dem sie also nichts beziehen, beträgt vier Millionen Mark.

Die Verwaltung desselben ist in die Hand einer unabhängigen Körperschaft gelegt und ausdrücklich bestimmt, dass nicht nur die Arbeiter der Fabrik, sondern jeder das Recht habe, in Bourneville ein Häuschen zu mieten und dass religiöse und politische Fragen dabei absolut nicht in Betracht gezogen werden dürfen. Da der Grund und Boden geschenkt worden, können diese reizenden, mit Gärten umgebenen, aufs beste ausgestatteten Häuser natürlich sehr billig, für 6,50—9 Mk. pro Woche, vermietet werden und doch einen Verdienst belassen, welcher zur Errichtung weiterer Häuser Verwendung finden soll.

Bourneville ist also ein Arbeiterort und doch einer der hübschesten und frischesten, den man sich denken kann. Die Cadburys hoffen, dass ihr Beispiel Nachahmung finden und das neblige England bald viele solcher Orte aufweisen werde. Aber dazu muss man nicht nur sehr reich, sondern auch so denken wie Cadburys es thun.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 12. April 1902.

Unterm 12. ds. berichtet man uns aus London, dass die Auktionen am 8. ds. wieder stattfanden, nachdem sie seit dem 25. ult. ausgefallen waren. Das bedeutende Angebot von 8729 Blln., bestehend aus 7848 Blln. Kolonienware und 881 Blln. anderen Sorten, wurde zum Verkaufe angeboten. Es herrschte jedoch während der ganzen Auktion eine sehr flaue Stimmung. Trinidad war abermals vernachlässigt und erzielte 2—3 Mk. niedrigere Werte. Grenada verkaufte sich nur zum Teil und zwar zu früheren bis zu 1 Mk. niedrigeren Preisen. Andere West-Indische Sorten standen ebenfalls zu Käufers Gunsten. Fremde Sorten wurden fast alle zurückgezogen. Ceylon war flau; nur ein kleiner Teil wurde zu niedrigeren Werten losgeschlagen. Es verkauften sich:

166	Blln.	Trinidad	(Angeb. 3801 Blln.)	zu 62—63 Mk.
1047	»	Grenada	(» 1880 »)	» 52—59 »
25	»	Dominica	(» 117 »)	» 57 »
10	»	St. Lucia	(» 50 »)	» 53 »
64	»	Jamaica	(» 150 »)	» 49—57 »
89	»	Guayaquil	(» 620 »)	» 63—70 »
148	»	Ceylon	(» 1831 »)	» 48—54 »
19	»	Demerara	wurden zurückgezogen.	
30	»	Columbia		
126	»	Puerto Cabello		
45	»	Jeremie		
60	»	Costa Rica		

Im Privatmarkte ging es lebhafter zu. Es wurden losgeschlagen:

2000	Blln.	Trinidad	zu 60—67 Mk.
700	»	Grenada	» 54—59 »
500	»	Guayaquil	» 66—79 »

Die Londoner Landungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 2000 Blln., die Lieferungen erreichten jedoch die Höhe von 2500 Blln. gegen dieselbe Zeit im vorigen Jahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2474 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 9000 Blln.

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. März

5474 tons in 1902
gegen 6339 » » 1901
» 7413 » » 1900

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Roh-Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat März und die ersten drei Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import März	engl. Konsum März	Export März
1902	tons 2197	2034	516
1901	» 2641	1983	262
	3 Monate	3 Monate	3 Monate
1902	tons 10015	8796	1448
1901	» 7268	7498	1024
Differenz	tons + 2747	+ 1298	+ 424

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat März und die ersten drei Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import März lb.	engl. Konsum März lb.	Export März lb.	Lagerbest. März lb.
1902	875531	850836	55964	102000
1901	696552	704082	69442	169000
1900	594006	513997	64279	205000
	3 Monate	3 Monate	3 Monate	3 Monate
1902	2239511	2223492	195029	—
1901	2094562	2046142	206572	—
1900	1709122	1565294	211147	—

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 5. April endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	771	1083	93	17450
Grenada	1055	964	204	14701
And. West-Ind.	51	569	76	3337
Ceylon u. Java	295	595	224	16711
Guayaquil	519	386	50	15818
Brasil. u. Bahia	—	70	—	3311
Afrika	—	—	4	4393
AndereAusländ.	145	951	41	5528
Zusammen	2836	4618	692	81249
gegen dieselbe Woche 1901	4825	2270	481	90281

Grenada-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis zum 12. April betrug:

	48 829 Blln.	in	1901/1902
gegen	33 743 »	»	1900/1901
»	40 565 »	»	1899/1900
»	38 888 »	»	1898/1899
»	37 750 »	»	1897/1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 26. März betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	47298	12244	36238	95780
1899/1900	39029	12206	14680	65915
1900/1901	27389	9243	23679	60311
1901/1902	42311	21379	25459	89149

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 14 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	74458	56126	47708	44199	12812	9878	52199	46473	60044
Auslandsware	29302	26172	30821	22568	9822	5956	29050	43808	32503
	103760	82298	78529	66767	22634	15834	81249	90281	92547

Cacaoschalen. Die zuletzt angebotenen 2064 Sack Cadburys Cacaoschalen erzielten folgende Werte:

A zu 118—123 Mk.
B » 113 »
C » 133 »
D » 240 »

Paris, den 4. April 1902.

Man berichtet uns aus Paris unterm 4. April folgendes:

Die Cacaoeinkünfte in Guayaquil im Monat März beliefen sich auf:

29 500 Zentner { 28 000 Zentner Arriba, 500 » Balao, 1 000 » Machala

gegen 46 000 Zentner im März 1901.

Die Produktion des ersten Vierteljahres stellt sich also wie folgt:

60 000 Zentner in 1902
112 500 » » 1901 (Jahresernte 446 750 Zentner)
72 750 » » 1900 (» 354 500 »)

Wie man aus dieser Tabelle ersehen kann, scheint die gegenwärtige Ernte wohl einen der 1900er Ernte ähnlichen Ertrag liefern zu sollen. Die Pflanzer klagen sehr und kündigen ein grosses Defizit in der Produktion an, dagegen haben diese pessimistischen Berichte die Käufer ihrerseits skeptisch gemacht.

Jedenfalls haben die Preise infolge dieser reduzierten Ernte eine ziemlich fühlbare Hausse erlitten und heute notieren wir die folgenden Preise:

Arriba	s/ 22,50 bis s/ 23,50	Kurs 192—198 Frcs.
Balao	s/ 21,— » s/ 22,— N	
Machala	s/ 21,— » s/ 22,— N	

Auf den europäischen Märkten herrscht grosse Ruhe; die Fabrikanten zeigen sich wenig geneigt, mehr als ihren notwendigsten Bedarf zu decken. Die Tendenz wäre à la baisse, wenn die statistische Lage des Artikels nicht so günstig wäre.

Cacaobutter.

Bericht vom 22. April 1902.

Die nächsten Auktionen finden in Amsterdam und London am 6. Mai statt.

Für Amsterdam sind angemeldet:

80 000 Kilo Van Houten
13 000 » Dejong
3 000 » Helm
10 000 » Mignon.

Für London sollen:

100 000 Kilo Cadbury

vorgebracht werden.

Die letzte Londoner Auktion hat einen Preis von $12^1/_4$—$12^3/_8$ pence für Cadburybutter gebracht. Also wieder ungefähr denselben Preis, der nun schon seit November 1901 gilt. Der Londoner Markt entbehrt allen Lebens und allen Interesses; er ist so langweilig wie nie zuvor.

Der freie Handel in Cacaobutter hat sich im April wenig um die Auktionsquotierungen gekümmert. Zu ganz verschiedenen Preisen wurde angeboten und gekauft. Van Houtens Butter wurde anfangs hoch und dem Auktionssatze entsprechend gehalten, dagegen wurden die Nebenmarken sehr viel billiger angeboten. Wir fanden Offerten aus Amsterdam, worin für Van Houtens Butter 290 Frcs. frei Bestimmungsort gefordert wurde, während zu gleicher Zeit von demselben Hause Nebenmarken mit 265 Frcs. angeboten wurden. Das ist, so lange wir

zurückdenken können, noch nicht vorgekommen, dass Van Houtens Butter 25 Frcs. pro 100 Kilo höher bezahlt werden musste, als andere Marken. Was im Laufe des Sommers werden wird, lässt sich garnicht sagen; da England dauernd genug Cacaobutter im eignen Lande produziert, muss jedenfalls erst wieder ein neuer Anstoss durch Aufnahme neuer, viel Cacaobutter verzehrender Artikel kommen, ehe die Nachfrage reger wird, wie sie heute ist.

Im deutschen Lande schwankten die Preise auch ganz bedeutend. Es wurde für verzollte Butter gefordert zwischen 270, 255, 250 und 240 Mk. Zu den mittleren Preisen sind einige Kontrakte gemacht; über den Absatz zu den höchsten Forderungen und den niedrigsten fehlt die Uebersicht.



Allerlei.

Zu dem Artikel **»Die Cacaoindustrie in Holland«** schreibt uns ein Gordianfreund aus Amsterdam:

»Mit sehr viel Interesse habe ich in Ihrer No. 167 gelesen, was Sie über Hollands Cacaoindustrie schreiben und erlaube mir, ergebenst anzufragen, woher Sie die verschiedenen Details bekommen haben.

Ich habe nämlich so öfters versucht, eine Statistik zu machen von dem, was hier ein- und ausgeführt wird, aber trotzdem ich mit dem Finanzminister und mit allen möglichen Autoritäten darüber korrespondiert habe, lange Unterhaltungnn darüber führte, hat ein jeder zugeben müssen, dass es eine thatsächliche Unmöglichkeit war, mit Ausnahme selbstverständlich von Artikeln, die Einfuhrzoll bezahlen oder wofür Ausfuhrzoll vergütet wird. Dass in allererster Linie die Aufgabe von Herkunftsländern schon nicht richtig sein kann, werden Sie einsehen, wenn Sie nur Columbien, Ecuador, Venezuela in Betracht nehmen; es wird hier nämlich in Hauptsache mit Guayaquil-Cacao gearbeitet und kann also von einer Kleinigkeit von 195 378 Kilo gar keine Rede sein.

Als Beispiel will ich Ihnen nur sagen, dass Herren van Houten absolut keine anderen Cacaos als Superior Sommer-Arriba verwenden und wenn diese Herren nun im Jahre 1900 885 000 Kilo Butter verkauften, würden sie mit einer Einfuhr von 195 000 Kilo nicht weit kommen.

Ich will nicht in zu viele Details treten, aber nur möchte ich Ihnen noch erwähnen, dass die Ausfuhrziffern total falsch sind, denn von Holland wird nur Java-Cacao ausgeführt und eine Kleinigkeit Surinam; nun sind hier in 1900 19615 Kilo eingeführt oder ± 1 000 000 Kilo, wovon ein Teil noch hier verarbeitet wird und ist es daher eine faktische Unmöglichkeit, dass wir 5 986 755 Kilo ausführten.

Cacao wird hier nur von Fabrikanten eingeführt, denn Cacaohändler (mit Ausnahme von Java) haben wir absolut nicht, und es ist daher ganz unerklärlich, wie man auf die von Ihnen gegebenen Ziffern gekommen ist.

Selbstverständlich bezwecke ich mit meinem Schreiben nur eine freundschaftliche Bemerkung und möchte ich darüber keine Streitfrage in Ihrer Zeitung machen, nur wäre mir besonders angenehm zu hören, wer Ihnen die Aufgaben gegeben hat.« —

Unser statistischer Mitarbeiter sagt dazu folgendes: »Ihr Freund sagt, dass die für Columbien, Venezuela, Ecuador angegebenen Mengen von 195 378 Kilo nicht stimmen können. Er hat übersehen, dass ich aufführe:

Als liefernde Länder:

Frankreich	mit	3 754 101	Kilo
Hamburg	»	3 505 181	»
Belgien	»	491 425	»
England	»	958 405	»

Unter diesen Ziffern muss Ihr Freund die Sommer-Arriba-Mengen suchen, die er vermisst. Denn in obigen vier Ländern wächst ja kein Cacao. Wenn sie als liefernde Länder in der holländischen Statistik aufgeführt werden, so muss man sich doch sagen, dass diese Quanten vom Produktionslande nach Paris-Havre, Hamburg, Antwerpen, London gerichtet worden sind und dann, als von hier stammend, in der Statistik verzeichnet wurden. Das ist natürlich, wenn man will, ein Fehler; den macht aber nicht Ihr statistischer Mitarbeiter, sondern das »Departément van Financiën« Hollands.

Ebenso wird es auch mit der Ausfuhrbemängelung stehen. Was in Nr. 167 des Gordian auf Seite 3127 steht, ist der holländischen Statistik entnommen, die in jedem Jahre vom Finanzminister herausgegeben wird und die auch jeder für vier Gulden kaufen kann, was ich auch thun musste, um Ihnen die statistische Arbeit zu liefern. Es scheint mir so, als ob doch alle die Cacaopartien, die nach Rotterdam in transit gehen und dann von dort weiter verladen werden, nach Deutschland, England, Amerika, Russland u. s. w. von der Statistik erfasst wurden. Aber das ist nur eine Vermutung. Ihr Amsterdamer Freund wird auf eine Anfrage beim Finanzminister näheres erfahren können. Zunächst muss er sich von S'Gravenhaag'-

sche Boek- en Handelsdrukkerij das dicke Buch besorgen, das er auch in Amsterdam bei Ihrem Korrespondenten, Seyffart'sche Buchhandlung, bekommen kann und dann das zu berichtigen versuchen, was er unklar oder unrichtig findet.«

Anmerkung der Redaktion des Gordian: Diese Statistik kennt der Amsterdamer Freund gewiss; aber er bezweifelt ihre Zuverlässigkeit. Wieweit dieser Zweifel berechtigt ist, können wir nicht prüfen. Sicherlich aber hat unser Statistiker Recht, wenn er sagt, dass die fehlenden Einfuhrmengen Sommer-Arribas in den Zahlen zu suchen sind, die unter Frankreich, Hamburg, Belgien, England aufgeführt sind.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat zunächst beim Syndikat deutscher Zuckerraffinerien nichts mehr durchgesetzt. Das Syndikat behandelt die Angelegenheit dilatorisch; sein Vorstand hat dem Verbandsvorstand mitgeteilt, er werde dem Beirat des Syndikats den Verbandsanspruch befürwortend übermitteln und dafür sprechen, dass die erhöhten Vergütungssätze bewilligt würden. — Der Verband stellt es nunmehr den Fabrikanten anheim, ob sie den Verpflichtungsschein unterschreiben wollen, ratet aber, das nicht bedingungslos zu thun, sondern unter dem Vorbehalt, dass sie dann, wenn dem Verbande deutscher Chocoladenfabrikanten höhere Vergütungen gezahlt würden, ebenfalls diese höheren beanspruchen wollen.

Oster-Eier. Es wird uns aus allen Teilen des Reichs berichtet, dass die in der letzten Nummer des Gordian niedergelegte Beobachtung, dass aus dem Ostereierhandel nach und nach alle Sorten verschwänden, die nicht gut essbar und schmackhaft sind, überall gemacht worden ist. — »Rückständig sind nur noch die Konditoren der alten Schule und solche Zuckerwarenfabriken, die von Konditoren der alten Schule geleitet werden. In diesen Kreisen will man die Wandlung zum bessern noch nicht einsehen und mitmachen, man glaubt hier immer noch, dass Glasurnapf, Farbtopf und Spritztüte die allernotwendigsten Requisiten eines »tüchtigen Zuckerkünstlers« sind.« — Aus dem Anhaltischen wird berichtet, dass Herr Gustav Wimmer aus Bernburg dem Herzog Friedrich ein Riesen-Panorama-Ei mit Guckfensterchen geschenkt habe, das der Frau Herzogin Antoinette vielen Spass gemacht habe, denn inwendig wäre ihr Schloss zu sehen gewesen. Wie süss! Aber was soll Frau Antoinette mit dem Ding anfangen? Wenn sie zweimal hineingeguckt hat, ist sie fertig damit. Nun steht's herum, aller Dunst und Staub lagert sich darauf ab. Herzöge und Herzoginnen und herzoglicher Hofstaat dünsten und stäuben auch. Essen wird's und kann's keiner. Schliesslich verschenkt das Kammerkätzchen das Ungetüm, und jeder ist froh, dass er's wieder los ist. Ein Körbchen voll feiner Dessert-Eier aber, hätte an den Ostertagen beim Diner das Dessert bilden können und man würde, wenn Herr Wimmer seine Sache gut gemacht hätte, Herrn Wimmer einmal über das andere mal für die schmackhaften Dessertbonbons in Ostereierform gelobt und gedankt haben. Seinen Dankbrief, um den doch in solchen Andrängeleien meist immer gefreit wird, damit die That auch durch die Zeitungen gehen kann, wäre ihm dann auch geworden, und vielleicht übers Jahr ein Titelchen dazu.

H. Zucker, Branntwein, Bier, Tabak, Salz unterliegen einer indirekten Besteuerung, wie auch eine Spielkarten-, Wechselstempel-, Wertpapierstempelsteuer besteht. Mit jedem Schnäpschen und jedem Pfeifchen bezahlt der deutsche Mann eine Abgabe so gut, wie er in der Einkommensteuer einen feststehenden Steuerbetrag auskehren muss. Es beträgt die

Branntweinsteuer	im	Jahre	rund	162	Mill. Mk.
Biersteuer	»	»	»	95	» »
Tabaksteuer	»	»	»	66	» »
Salzsteuer	»	»	»	51	» »
Zuckersteuer	»	»	»	110	» »

Was sein muss, muss sein!

Obstbau. Wenn vom Mecklenburger Lande die Rede ist, kann man oft erleben, dass man mitleidig die Achsel zuckt und sich anstellt, als ob in ihm nichts vernünftiges gedacht und gethan werden kann. Dass das Gegenteil der Fall ist, beweist nicht bloss, dass wir augenblicklich einen Mecklenburger zum Reichskanzler und einen andern zum Minister haben, sondern dass auch vernünftige Wege gefunden werden, um den Obstbau in den deutschen Landen besser zu pflegen als es bisher geschehen ist. Wir hören und lesen in einer mecklenburgischen Zeitung folgendes:

»Die grossherzogliche Chaussee-Verwaltungsbehörde beorderte zum heutigen Tage 25 Chausseewärter aus den verschiedenen Chaussee-Inspektionen des Landes nach hier, um unter sachkundiger Leitung einen sechswöchigen, praktisch-methodologischen Kursus in der Baum-, speziell in der Obstbaumpflege, zu absolvieren. Die Chausseewärter sind auf Kosten der Chaussee-Verwaltungs-Behörde in einem hiesigen Gasthause einquartiert. Sämtliche Chausseewärter sollen nach und nach einen ähnlichen Kursus absolvieren.«

Das ist doch eine sehr vernünftige Initiative! Anzunehmen ist doch, dass die Chausseeverwaltung Mecklenburgs sich die Mühe und die Kosten nicht macht, wenn sie ihren Wärtern später nicht eine entsprechend grössere Zahl von Obstbäumen zur Verfügung halten will, die sie pflegen und bevatern sollen und deren Ertrag dem deutschen Volksvermögen zufliessen sollen. Just so sollten nur die Stadtverwaltungen des ganzen Deutschen Reiches verfahren. Wenn das Heer der Streckenarbeiter und Bahnwärter, das heute gegen 100000 Mann stark ist, um weitere 100000 Mann erhöht würde, und wenn dann dieser Zuschuss an Arbeitskräften dazu verwendet würde, den Bahnwegen entlang Reihen von Obstbäumen zu pflanzen und zu pflegen, dann könnte dem deutschen Volksvermögen eine stattliche Summe Geldvermögens erhalten bleiben, die heute dem Auslande für eingekauftes Obst zugeführt werden muss. Diese Summen sind ungeheuer gross, allein für getrocknetes, gebackenes, bloss eingekochtes Obst werden im Jahre 25 Millionen Mark an das Ausland gezahlt. Hier wäre einzusetzen, wenn der Zuckerverbrauch im Lande gesteigert werden soll. Obst muss in Hülle und Fülle und in allen Arten so viel im Lande erzeugt werden, dass es von Konservenfabriken zu billigem Preise mit Zucker eingekocht werden und selbst dem ärmsten städtischen Mann das ganze Jahr hindurch als tägliche Nahrung dienen kann. Dann ist dem Zuckerfabrikanten und zugleich den Temperenzlern gedient.

In einer anderen agrarischen Zeitung lesen wir folgendes:

»Behufs Hebung des Obstbaues durch die Lehrer hat die Regierung in Arnsberg an die Kreisschulinspektoren kürzlich folgende Verfügung erlassen:

»Nach den Berichten der Kreisschulinspektoren und den Wahrnehmungen unserer Departements-Schulräte wird der Pflege der Obstbaumzucht in den ländlichen Schulgemeinden seitens der Lehrer nicht überall das nötige Interesse zugewandt. Die auf den Schulgrundstücken angelegten Obstbaumschulen sind teilweise vernachlässigt, für die Anlage neuer derartiger Anpflanzungen zeigen namentlich die jungen Lehrer wenig Neigung. Wir ersuchen daher die Kreisschulinspektoren unseres Verwaltungsbezirks, auf der nächsten amtlichen Lehrerkonferenz die Lehrer auf die Wichtigkeit einer rationellen Obstbaumzucht, namentlich in den wirtschaftlich zurückgebliebenen Kreisen des Regierungsbezirks Arnsberg, hinzuweisen und sie anzuregen, alle auf dieses Ziel gerichteten Bestrebungen im Interesse des allgemeinen Volksschulwohles zu fördern. Soweit auf den Schulgrundstücken Obstbaumschulen vorhanden sind, erwarten wir, dass die Lehrer für die Folge sich der Pflege derselben mit Eifer hingeben.«

Ob eine solche »Ermahnung« viel nützen wird, ist fraglich. In vielen Fällen stammen die jungen Dorflehrer aus den Städten, haben nie mit Obstbäumen etwas zu thun gehabt, bringen also weder Kenntnisse für den Obstbau noch Interesse mit. Und in vielen Fällen haben sie erlebt, dass sie im Herbst mit den Früchten nichts anfangen können. Haben Sie reichlich Aepfel, Birnen, Pflaumen auf ihren Bäumen, dann haben dasselbe alle ihre Nachbarn. Käufer stellen sich nicht ein, folglich erscheint ihnen das Obst als wertloses Gut, für dessen Erzeugung sie deshalb im nächsten Frühjahr weder Geldopfer noch tieferes Interesse aufbringen mögen. Wüssten sie, dass sie 50 oder 100 Mark im Herbste für ihre Obsternte einheimsen könnten, wie gerne würden sie die Bäume pflegen. Es fehlt eben an einer wirtschaftlich weisen Organisation auch hier.

Erste Böhmische Aktien-Gesellschaft orientalischer Zuckerwaren- und Chocoladen-Fabriken in Kgl. Weinbergen. Am 3. ds. Mts. fand unter Vorsitz des Herrn Dr. Ed. Bastyr die ordentliche Generalversammlung statt. Der Geschäftsbericht hebt hervor, dass das wirtschaftliche, sonst ungünstige Jahr 1901 auf die Geschäftsentwickelung des Unternehmens keine ungünstige Wirkung ausgeübt hat. Der Gesamtumsatz, der im Jahre 1899 K. 6 280 296,05, im Jahre 1900 dann K. 8 272 938,50 betrug, stieg im Jahre 1901 auf K. 10 940 245,11, somit um K. 2 667 306,61. Waren wurden im Jahre 1899 für K. 1 134 761,66, im Jahre 1900 für K. 1 424 997,30 und im Jahre 1901 für K. 1 575 542,06, also um K. 150 544,76 mehr verkauft. Die Ziffer expedierter Kisten mit Waren, die im Jahre 1899 13 143, im Jahre 1900 17 277 war, stieg im Jahre 1901 auf 20 030. Die Bilanz vom 31. Dezember 1901 weist folgende Positionen auf: Aktiva: Kassabarschaft und angelegte Ueberschüsse K. 18 200,45, Fabrikgebäude K. 352 430,84, maschinelle Einrichtung K. 95 167,88, Inventar K. 30 424,16, Gespann K. 5 156,—, Waren- und Materialienvorräthe K. 207 969,13, Wertpapiere K. 1000,—, Kautionen K. 3 408,20, Debitoren K. 370 349,48. Passiva: Aktienkapital K. 800 000,—, Hypothekarschuld K. 58 033,80, Kreditoren K. 125 282,01, Accepte K. 30772,72, Reingewinn K. 70017.61. Betreffs der Verwendung des ausgewiesenen Reingewinnes per K. 70 017.61 sind folgende

Anträge des Verwaltungsrates angenommen worden: Dem Reservefonds K. 3 500,88, den Aktionären K. 56 000,— als 7 prozentige Dividende, den Revisoren K. 1 051,67, der Rest von K. 9 465.06 wurde vorgetragen. Der Dividendekoupon gelangt vom 15. April d. J. ab mit K. 14,— zur Einlösung.

Trinidad. In seinem Handelsbericht von 1900 teilt der Kaiserliche Konsul Hoffmann in **Port of Spain** (Trinidad) unter anderem folgendes mit.

Die Gesamteinfuhr der Insel giebt zu keiner besonderen Bemerkung Veranlassung und bewegte sich in denselben Zahlen wie das Jahr 1899 mit einer Gesamtsumme von 2 500 258 Pfd. Sterl. (50 005 160 Mk.)

Eine vergrösserte Einfuhr fand statt aus Venezuela in Häuten, Balatagummi und Cacao; auch die Einfuhr einiger anderer Staaten hat zugenommen, dagegen hat sich die Einfuhr von Grossbritannien um 67 791 Pfd. Sterl., die von den Vereinigten Staaten von Amerika um 22 919 Pfd. Sterl. verringert.

Die Gesamtausfuhr bezifferte sich auf 2 584 549 Pfd. Sterl. (51 690 980 Mk.) mit einem Mehr von 21 000 Pfd. Sterl. gegen das Vorjahr. Das Ergebnis würde ein noch günstigeres gewesen sein, wenn nicht der oben erwähnte Ausfall der Zuckerernte zu verzeichnen wäre, welcher im Vergleich zum Vorjahre sich auf 12 000 Tonnen belief. Die genannte Ernte war die kleinste seit 20 Jahren.

Die Cacaoausfuhr war dagegen die grösste der letzten fünf Jahre und zeigte gegen 1899 einen Ueberschuss von rund 5000 Tonnen.

Obgleich die amtlichen Notizen eine Abnahme in der Einfuhr von deutschem raffinierten Zucker verzeichnen, besteht die Ansicht, dass vielmehr eine verdoppelte Einfuhr als richtig anzunehmen ist. Ueberall steht derselbe zum Verkauf, und trotz des hohen Zolles von 10 sh pro 100 Pfund ist der Preis so billig, dass das amerikanische Erzeugnis zum grossen Teil davon verdrängt worden ist. Die Ursachen für diese widersprechenden Zahlen ist auf das Nichteinfordern von Ursprungszeugnissen zurückzuführen.

Die Ausfuhr nach Deutschland hat nicht allein den vorjährigen Ausfall ausgeglichen, sondern auch eine bedeutende Zunahme verzeichnet.

Mandeln. Nicht ohne Interesse und nicht ohne Einfluss auf die Gestaltung der Preise für Mandeln und Haselnüsse sind die Aussichten, die der deutsche Konsul in Mozambique für die Produktion und den Handel von Erdnüssen giebt. In seinem letzten Jahresbericht sagt er folgendes:

Die Erdnussernte ist gegen 1899 zurückgeblieben und belief sich abgeschätztermaassen auf vielleicht nur 57 000 Säcke, welche zum grössten Teil über den Hafen Antonio-Ennes zur Ausfuhr gelangten.

Obgleich die französischen Märkte für Erdnüsse bei weitem das beste Absatzgebiet waren, so ist der Anteil der hiesigen französischen Häuser an der Erdnussausfuhr recht unbedeutend gewesen. Deren Verschiffungen in Höhe von 3000 Sack stehen denen einer deutschen Firma mit 49 721 Sack gegenüber.

Die seitens der Europäer nicht ausgeführten Erdnüsse in Höhe von 4000 Sack fanden in kleineren Mengen für örtliche Bedürfnisse Verwendung, während der grössere Teil nach Lourenco-Marques und Bombay verschifft wurde.

Von letzterem Platze werden die Nüsse dann gewöhnlich nach Europa weiterverladen, und da die Frachten Bombay-Europa bedeutend billiger sind als von Mozambique ab, so lohnt es sich immer noch für die Inder, Erdnüsse von hier mit Dhaus über Bombay zu verschiffen. und zwar um so mehr, als diese Fahrzeuge sonst unter Ballast zurückkehren müssten.

In Europa halten sich die Preise für Erdnüsse auf einer Höhe, welche seit vielen Jahren nicht erreicht wurde, sie sind mit 14—14¾ Mk. pro 50 kg netto notiert gewesen.

Für die nächstjährige Saison erwartet man aber einen allgemeinen Rückgang, da sowohl die Indische als auch die Senegal-Ernte ergiebig auszufallen versprachen und ein sofortiges Fallen der Erdnusspreise nur durch die Knappheit an Baumwollensaatölen verhindert wird.

Die hiesigen Erdnussanlieferungen gehen sowohl quantitativ als auch qualitativ zurück.

Während im Jahre 1893 als Höchstertrag 125 000 Sack geerntet worden sind, wurden ausgeliefert:

		Sack			Sack
1894	ungefähr	65 000	1898	ungefähr	60 000
1895	»	70 000	1899	»	70 000
1896	»	60 000	1900	»	57 000
1897	»	70 000			

Gegen das Jahr 1893 ergiebt sich daher im Jahre 1900 ein Rückgang von über 50 Proz.

Früher mochte es dem Eingeborenen noch lohnend erschienen sein, seine Felder über das notwendigste seiner Lebensbedürfnisse hinaus zu bestellen, und führte er den Rest seiner Ernte dann zur Küste ab.

Heute, bei der durch die hohen Zollsätze eingetretenen Verteuerung aller Artikel, welche der Neger teils zu seinem Lebensunterhalt, teils aus Liebhaberei einhandelt, erachtet er sich für seine Arbeit nicht genügend bezahlt, und infolge der ihm angeborenen Gleichgültigkeit verzichtet er auf weitere Ausbeutung seiner Ländereien.

W i r b i t t e n d i e b e i d e n l e t z t e n S ä t z e z w e i m a l z u l e s e n und statt Neger deutsche Bauern, deutsche Rüben-, deutsche Getreidebauern zu sagen, dann haben wir die Regel gefunden, nach der gelebt, der Wohlstand eines Volkes steigt und fällt, und nach der gelebt, Handel und Industrie, Kunst und Wissenschaft blühen oder verdorren. Hat der Neger Geld, hat's die ganze Welt, das ist das, was der Konsul für seinen ostafrikanischen Bezirk gelten lassen muss und das ist, wieder statt Neger Bauer gesagt, der erste Grundsatz aller wirtschaftspolitischen Weisheit. Wer dem Bauer seinen Lohn schmälert, der schmälert, wenn er Städter ist und in städtischem Berufe, als Kaufmann, Handwerker oder Industrieller. Güter produziert oder verhandelt, seinen eigenen Lohn. Es mangelt uns Städtern an Käufern und die wenigen Käufer haben wenig Geld, um hohe Preise bezahlen zu können.

Cacaokultur auf alten Kaffeeländereien. Auf Java breitet sich die Cacaokultur in letzter Zeit bedeutend aus auf Kosten des Kaffees, und mit welcher Energie das geschieht, dafür ist ein Beweis, dass die javanischen Cacaopflanzer sich schon eine Versuchsstation geschaffen haben, an deren Spitze der früher an einer Zuckerversuchsstation befindliche Dr. Zehntner gestellt wurde. Die Abneigung gegen Cacaokultur war auf Java bisher deshalb eine grosse, weil daselbst bis vor kurzem fast ausschliesslich der zu den zarten Criollo-Varietäten gehörende rote Java-Cacao angepflanzt worden war; jetzt pflanzt man mehr eine Hybride dieser Sorte mit einer zu den Forasteros gehörenden orangefarbenen Caracas-Varietät: diese Hybride ist viel kräftiger und widersteht den beiden Hauptfeinden des Cacaos auf Java, der Helopeltis (einer Art Blattwanze) und einem Bohrkäfer (Larve von Adela?) viel besser, selbst dann, wenn sie zwischen rotem Java-Cacao steht. Sie wächst sehr gut in Meereshöhen von 75 bis 1800 Fuss und giebt auch recht hohe Erträge, angeblich 5 Katti (also etwa 3 kg) im Durchschnitt von sechs- bis sieben-

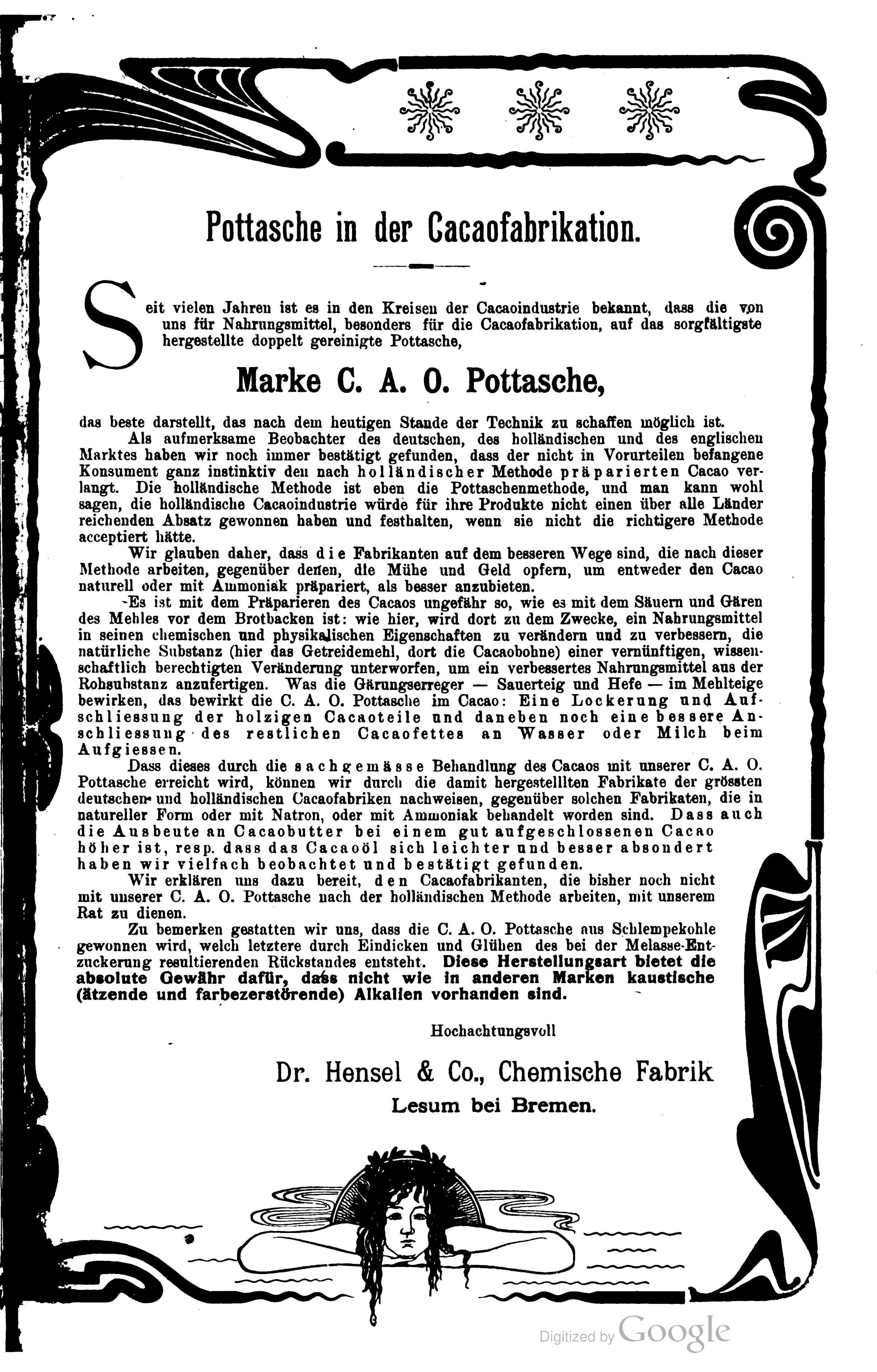
jährigen Bäumen. Auf schlechtem oder durch langjährige Kaffeekultur verarmten Boden muss, nach Mac Gillivray, bald gedüngt werden, und zwar wird empfohlen, falls kein Mist billig erhältlich ist, sich einen kleinen Viehstapel zu halten, und zwar an verschiedenen Stellen der Pflanzung kleinere Weideplätze anzulegen, um den Mist nahe zur Hand zu haben. Es wird hierzu das schnell wachsende Kolondjonogras empfohlen; auch müssen die Weiden mit Stacheldraht eingefasst werden, der an Kapokstämmen befestigt wird, die so lang sein müssen, dass das Vieh die oberen Ausläufer nicht fassen kann. Das Vieh soll von 8 bis 9 Uhr an im Stall stehen, um mehr Mist zu geben; letzterer kommt auf diese Weise auf 8 bis 10 cts. pro Kubikfuss zu stehen. Es soll sich übrigens auch empfehlen, Cacao zwischen den vorhandenen Kaffee zu pflanzen; nach vier Jahren hat er denselben, selbst den Liberia-Kaffee, verdrängt. (Tropenpflanzer.)

Konservierung von Früchten zum Export in Syrien. Während der letzten Jahre sind mehr oder weniger erfolgreiche Anstrengungen gemacht worden, syrisches Obst für den Export zu konservieren. Vor etwa $1^1/_2$ Jahren hat ein französisches Handelsgeschäft in Beirut eine Fabrik zur Konservierung von Früchten und für Herstellung von Zuckerwerk und Konfekt eröffnet, deren Unternehmen in der Zukunft erfolgreich zu werden verspricht. Um wenigstens für einen Teil der diesjährigen Obsternte gerüstet zu sein, wurden etwa 5000 Konservenbüchsen aus Europa importiert. Da der Bezug fertiger Konservenbüchsen sich sehr kostspielig gestaltet, soll die Fabrik (C. Gailhac Rosalt & Company, Société Française de Confiserie, Beirut, Syrien) beabsichtigen, nur Weissblech aus dem Auslande zu beziehen und Büchsen selbst herzustellen. (Nach American Manufacturer and Iron World.)

Zucker-Ausfuhrzölle in Formosa. Die Verordnung vom 16. August 1901, wonach bei der Ausfuhr von Zucker, Melasse und Syrup von Formosa nach Japan die in den Zollvorschriften für Formosa enthaltenen Bestimmungen über die Ausfuhrzölle in Anwendung kommen, ist von dem General-Gouverneur von Formosa dahin einschränkend ausgelegt worden, dass der nach Japan ausgeführte Zucker nicht dem Ausfuhrzolltarif, sondern nur dem zollamtlichen Verfahren unterstehen soll.







Pottasche in der Cacaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Hochachtungsvoll

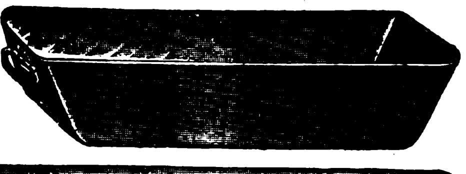
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik

Lesum bei Bremen.

Chocolade-Kästen für Konvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✷ Eiserner Bestand! ✷ Fast unverwüstlich!

Inhalt 16½ Liter



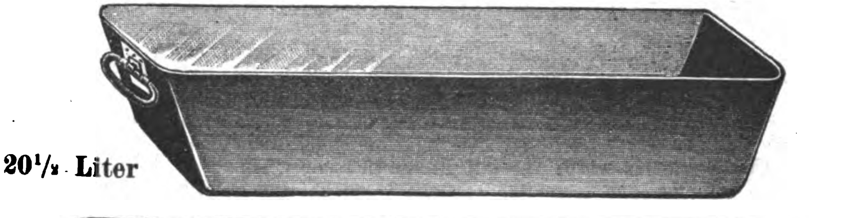


No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

18 Liter



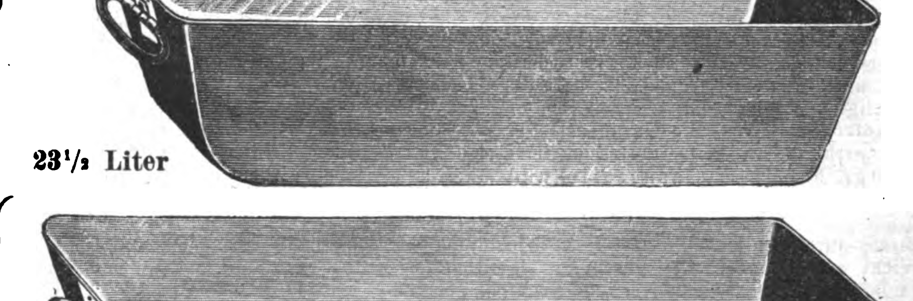
No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.





No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.

20½ Liter



No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.

23½ Liter

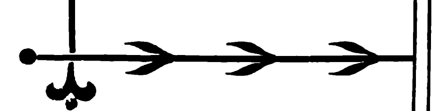
No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

44 Liter

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:



J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.



1902. VIII. Jahrgang. **No. 169.** Hamburg, 5. Mai 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Zucker.

Bericht vom 6. Mai 1902.

Die wichtigen Aenderungen, die der deutschen Zuckerindustrie bevorstehen, liegen dem Reichstage zur Beratung vor. Der Reichskanzler von Bülow hat dazu eine einleitende Rede gehalten, seine Staatssekretäre sollen mit dem Detail folgen. Das Resultat aber wird sein, dass diese Angelegenheit an eine Kommission von 23 Mitgliedern verwiesen wird, in der Freunde und Feinde auf Grund eines reichen Materials zuerst irgend ein Resultat erzielen und dieses dann im Herbste dem Reichstag zur Beschlussfassung vorlegen.

Kommt es so, was ja heute noch nicht feststeht, dann hat jeder deutsche Mann die Pflicht, seine Ansichten über Nützlichkeit oder Schädlichkeit des neuen Zustandes vorzutragen, denn soviel steht fest: kein Mensch weiss, was wird und was kommen kann und muss. Mag er noch so hoch im Amte sein oder mag er noch so tief in der Praxis stehen. Niemand wird eine Bürgschaft dafür leisten wollen und können, dass aller Wirrwarr am 1. September 1903 sein Ende gefunden haben wird, dass die deutschen Konsumenten preiswerten Zucker bekommen, das Reich seine Steuer erhält und die Zuckerfabrikanten und Rübenbauer bei nervenschonender ruhiger Arbeit ihr Auskommen haben.

Der Bundesrat hat das Brüsseler Abkommen gutgeheissen und die Verbrauchssteuer von 20 auf 16 Mk. herabgesetzt. Man ist aber auf agrarischer Seite nicht damit einverstanden. Wie es scheint, bemüht man sich, die Zuckersteuer statt auf 16 auf 12 oder 10 Mk. herabzubringen und den Eingangszoll auf importierten Zucker statt auf 4,80 auf 6, 8 oder 10 Mk. festzulegen. Das erstere mag gelingen, das zweite wird keine Aussicht haben, weil alsdann sofort eine versteckte Prämie in dem höheren Einfuhrzoll enthalten wäre. Dann würde das Bestreben der Regierung, durch Herabsetzung der Verbrauchssteuer den deutschen Konsumzucker billiger zu machen, wieder aufgehoben durch das Bestreben der vereinigten oder nicht vereinigten Zuckerfabriken, den inländischen Zuckerpreis wesentlich höher zu halten, als Zucker im Weltmarkte bringt.

Es wird nützlich sein, wenn wir den Teil der Denkschrift, in dem die Regierung die Folgen eines etwaigen Scheiterns der Verhandlungen vorführt, im Gordian abdrucken, damit unsere Industrie ihn zu den Akten nehmen kann.

Die Regierung schreibt:

Folgen eines etwaigen Scheiterns der Verhandlungen.

Nach den Erklärungen, welche die englischen Vertreter in Brüssel abgegeben haben, konnte in Uebereinstimmung mit sonstigen, auf diplomatischem und anderem Wege hierher gelangten Nachrichten nicht bezweifelt werden, dass bei erfolglosem Verlaufe der Beratungen die Regierung von Grossbritannien gegen den deutschen Zucker sehr scharf vorgehen und ihn nicht bloss in Höhe der Ausfuhrzuschüsse, sondern auch in Höhe des Kartellnutzens mit Ausgleichszöllen belegen werde, voraussichtlich überdies unter Abschluss von Sonderverträgen mit anderen zuckererzeugenden Ländern, namentlich mit Frankreich, dessen Zuckerausfuhr nach England in neuester Zeit eine grosse Bedeutung gewonnen hat. Es war ferner gewiss, dass Britisch-Ostindien die dort bereits bestehenden Zollzuschläge entsprechend erhöhen, und wahrscheinlich, dass die Vereinigten Staaten von Amerika dem Beispiele folgen würden.

Die hieraus sich ergebende Lage wäre geradezu verderblich für die deutsche Industrie gewesen.

Deutschland hat beispielsweise im Betriebsjahr 1900—1901 (in Rohzuckerwert) nach

Grossbritannien	6 287 000 dz
Britisch-Ostindien	101 000 »
den Vereinigten Staaten	2 854 000 »
zusammen	9 242 000 dz

ausgeführt, während die gesamte Ausfuhr 1 1414 000 dz betrug, sodass also durch die beim Nichtzustandekommen der Uebereinkunft zu erwartenden Ausgleichsmaassnahmen gegen den deutschen Zucker mehr als 80 Prozent unseres Exports bedroht gewesen sein würden, wobei zu bemerken ist, dass auch von den übrigen 20 Prozent noch ein nicht ganz unerheblicher Teil auf englische Kolonien entfällt. Grossbritannien selbst hat nach amtlichen englischen Angaben im Jahre 1900 bezogen (in dz)

	Rohrzucker	Raffinade
aus Deutschland	1 632 000	6 029 000
» Oesterreich-Ungarn	95 000	55 000
» Frankreich	2 404 000	2 201 000
» den Niederlanden	226 000	1 149 000
» Belgien	1 053 000	307 000
» Russland	12 000	31 000
» anderen Rübenzuckerländern	24 000	660
» Rohrzuckerländern, und zwar		
britische Besitzungen	700 000	70
anderen Ländern	577 000	5 700
im ganzen	6 723 000	9 778 430

Allerdings würde England die Menge von $8^{1}/_{2}$ Millionen Doppelzentner in Rohzuckerwert, die es aus Deutschland und Oesterreich-Ungarn bezogen hat, wohl kaum ohne weiteres durch anderen Zucker ersetzen können. Jedoch kommt in Betracht, dass infolge der gegenwärtigen Uebererzeugung an allen Stapelplätzen ungemein grosse Vorräte an Zucker lagern, die der Verwendung harren. Wenn und soweit die Vorräte dem englischen Prämienausgleichszolle nicht unterworfen würden, würde der englische Bedarf, ausser aus der Neuerzeugung der prämienfreien Länder, aus diesen Beständen gedeckt werden, und es könnte dadurch unmittelbar eine vollständige Stockung des deutschen Zuckerabsatzes nach England eintreten, die bei der gegenwärtigen ernsten Lage der deutschen Zuckerindustrie für diese verhängnisvoll werden würde. Und wenn nach Aufbrauchung der vom Ausgleichszolle freien Vorräte England wieder auf den deutschen Zucker zurückgreifen müsste, wäre doch eine beträchtliche Schmälerung der deutschen Ausfuhr und in späterer Zeit deren gänzliches Aufhören zu erwarten. In den Rübenzuckerländern, welche ausser Deutschland vorwiegend an der Versorgung des englischen Marktes beteiligt sind, hat in den letzten Jahren die Erzeugung (Doppelzentner, Rohzuckerwert) betragen:

	1898-99	1899-1900	1900-01
in Frankreich	7 379 000	8 692 000	10 403 000
» Belgien	1 865 000	2 541 000	3 031 000
» Holland	1 491 000	1 700 000	1 783 000
zusammen	10 735 000	12 933 000	15 217 000

oder 1900-01 gegen 1898-99 in runder Summe mehr 4 500 000 dz, was einen Schluss darauf zulässt, welcher bedeutenden Fortschritte die Zuckererzeugung dieser Länder im Falle einer Begünstigung auf dem englischen Markte fähig sein würde. Beachtenswert ist auch die Zunahme der — in der Hauptsache nach England gehenden Ausfuhr aus Frankreich, die in demselben Zeitraume betragen hat (Doppelzentner)

	1898-99	1899-1900	1900-01
Rohzucker . . .	1 732 000	2 211 000	3 806 000
Raffinade	1 270 000	1 492 000	1 865 000

oder 1900-01 gegen 1898-99 mehr (in Rohzuckerwert) 2 735 000.

Nimmt man die Aufwärtsbewegung in der Produktion der anderen Länder hinzu, so wird man nicht zweifelhaft sein, dass für England, da der Weltverbrauch mit der Welterzeugung nicht annähernd gleichen Schritt hält, in absehbarer Zeit die Möglichkeit gegeben sein würde, sich im Notfall auch unter Ausschluss Deutschlands mit Zucker zu versorgen. Die deutsche Zuckerindustrie wäre aber nicht in der Lage, für den Wegfall der Ausfuhr nach England auch nur annähernd Ersatz durch vermehrte Beschickung anderer Märkte zu finden. Die in Europa und den Mittelmeerländern noch offenstehenden Absatzgebiete, z. B. Norwegen, die Schweiz, die Türkei, sind nicht aufnahmefähig genug und werden zum Teil auch zu sehr von der Konkurrenz, insbesondere der österreichisch-ungarischen, beherrscht. Was aber die überseeischen Absatzgebiete anlangt, so ist namentlich mit Rücksicht auf die Vermehrung der Rohrzuckererzeugung mit ziemlicher Sicherheit anzunehmen, dass sie sich dem deutschen Zucker mehr und mehr verschliessen, jedenfalls aber nicht in grösserem Maasse öffnen werden.

Es darf hier unerörtert bleiben, welche wirtschaftlichen Machtmittel dem Deutschen Reiche zu Gebote stehen, um einer Kampfmaassnahme von seiten Englands, wie sie in der nachteiligen Zollbehandlung des deutschen Zuckers liegen würde, wirksam zu begegnen. Denn die Zuckerindustrie selbst, um deren Schutz es sich vorliegend handelt, würde im Falle eines Zollkampfes auch bei einem für Deutschland schliesslich günstigen Ausgang auf das empfindlichste geschädigt worden sein. Das Interesse der deutschen Rüben- und Zuckererzeugung erheischt für die Zeit, in welcher der inländische Konsum den erzeugten Zucker noch nicht aufzunehmen vermag, in erster Linie gebieterisch die Sicherung des englischen Marktes.

Ergebnisse des Vertragsschlusses für die deutsche Zuckerindustrie.

Die Erreichung dieses Zieles aber erscheint durch ein Eingehen auf den vorliegenden Vertrag gewährleistet, zumal der deutsche Zucker danach bei der Einfuhr nach England nicht bloss mit allem Zucker anderer Länder die gleiche Behandlung erfährt, sondern ihm der Wettbewerb auch dadurch erleichtert wird, dass durch den Wegfall der Prämien dem Zucker der Nachbarländer zum Teil eine höhere Begünstigung entzogen wird, als es bei uns der Fall ist.

Frankreich, Oesterreich-Ungarn, die Niederlande und Belgien verzichten ebenso wie wir auf ihre Prämien. Belgien wird ausserdem seine Steuergesetzgebung der unserigen anpassen und damit die Gewähr bieten, dass seiner Industrie in Zukunft nicht etwa versteckte Vorteile erwachsen können. Italien, Schweden und Spanien, die zur Zeit als Zuckerausfuhrstaaten nicht in Betracht kommen, behalten nach dem Brüsseler Vertrag ihre Gesetzgebung vorläufig bei. Sie hätten aber dasselbe beim Fernbleiben von der Konferenz für sich erreichen können, und ihre Beteiligung an der Uebereinkunft ist für uns nicht wertlos; denn einmal sind sie genötigt, sobald sie künftig zur Ausfuhr übergehen, sich allen Bedingungen des Vertrags zu fügen, und andererseits haben sie schon jetzt gegen den Zucker aus Prämien gewährenden Ländern Ausgleichsmaassnahmen einzuführen, so dass sie also, soweit sie überhaupt noch Bedarf an ausländischem Zucker haben, diesen im wesentlichen durch Bezüge aus den Vertragsstaaten decken müssen. Dass Rumänien vor Abschluss des Vertrages zurückgetreten ist, ist für uns von geringem Interesse, da dieses Land für die Einfuhr kaum mehr in Frage kommen, eine Ausfuhr aber sich dort nicht aufrecht erhalten lassen wird, nachdem der Zuckerexport mit einem Ausfuhrzolle belegt worden ist.

Von hervorragendster Bedeutung für eine dem deutschen Erzeugnisse günstige Regelung des Zuckermarktes werden neben dem Verzichte Frankreichs auf seine volle Prämie immer die Zusicherungen

bleiben, welche England im Falle des Zustandekommens des Brüsseler Abkommens für die Dauer des Vertrages abgegeben hat. Danach soll in Grossbritannien der Rüben- und Rohrzucker unter den gleichen Bedingungen zur Einfuhr zugelassen werden, insbesondere soll der Zucker aus den britischen Kolonien und zwar sowohl aus den selbständigen Kolonien (hierher gehört der australische Bund, d. h. die vereinigten Kolonien des Festlandes von Australien, ferner Neuseeland, Kapland, Natal, Kanada, Neufundland), als auch aus den Besitzungen (Britisch-Ostindien)[1]) und den Kronkolonien — keinerlei Vorzug eingeräumt erhalten. Für die Kronkolonien, von denen hier hauptsächlich die westindischen Inseln zu erwähnen sind, übernimmt Grossbritannien ferner die Verpflichtung, dass dort keine direkte oder indirekte Prämie eingeführt werden wird. Endlich hat die englische Regierung auch bezüglich der Behandlung ihrer Raffinerien ein wichtiges Zugeständnis gemacht. Bisher wurde beim Eingange der Rohware aus dem Auslande der Rohzuckerzoll erhoben, und bei der Wiederausfuhr nach erfolgter Verarbeitung der Zoll nach den Sätzen für raffinierten Zucker erstattet, und hierin konnte bei der hohen Bemessung des Raffinadezolles im Verhältnisse zum Rohzuckerzoll eine gewisse Prämie für die englischen Raffinerien gefunden werden, die von den festländischen Sachverständigen je nach ihrer Auffassung von der in jenen Raffinerien erzielten Ausbeute auf Mk. 0.20 bis 1.— für den Doppelzentner beziffert wurde. In Zukunft werden dagegen die Fabriken dem Niederlagesystem unterworfen werden, d. h. sie werden unter Verschluss und ständiger Bewachung arbeiten, und es wird, unter Wegfall des gegenwärtig den Prämienvorteil bedingenden Vergütungsverfahrens, der Zoll für den wieder in das Ausland gelangenden Zucker unerhoben bleiben.

Der Zucker aus Prämien gewährenden Staaten, die dem Abkommen nicht beitreten, wird in allen Vertragsstaaten mindestens in Höhe der Prämie mit Ausgleichszöllen belegt werden und demnach dort nicht mehr wettbewerbsfähig sein. Hierdurch verlieren insbesondere die Bedenken an Gewicht, welche sich aus dem Fernbleiben Russlands von der Konferenz herleiten; übrigens hat man sich in Russland allem Anscheine nach das Ziel gesteckt, unter Beschränkung der Ausfuhr den Binnenbedarf zu erweitern und die Erzeugung den Bedürfnissen des Binnenmarktes anzupassen. Andererseits muss die unmittelbare Folge des durch den Vertrag geschaffenen Zustandes die sein, dass in den Vereinigten Staaten und in Britisch-Ostindien die gegenwärtigen Ausgleichszölle gegen den künftig prämienfreien Zucker der Vertragsstaaten ausser Wirksamkeit treten. Eine dahingehende ausdrückliche Zusage ist für Britisch-Ostindien auf der Brüsseler Konferenz abgegeben worden.

Die grossen Vorteile des Vertragsschlusses für die deutsche Zuckerindustrie würden hiernach voraussichtlich von allen Seiten anerkannt werden, wenn sie dabei nur die Ausfuhrprämie zu opfern und nicht auch infolge der Bindung des Ueberzolls auf den Gewinn Verzicht zu leisten hätte, welcher ihr aus dem Bestehen des Kartells erwächst. Indessen ist in dieser Beziehung, gleichviel wie man über Berechtigung und Zweckmässigkeit der Ringbildungen urteilen mag, zu beachten, dass dieser Gewinn, der sogenannte Kartellnutzen, auch in Verbindung mit dem Ausfuhrzuschusse noch nicht die Höhe der von einzelnen anderen Staaten aufgegebenen Vergünstigungen erreicht, — er wird von den Nächstbeteiligten, für Rohzuckerfabriken und Raffinerien zusammengenommen, auf drei bis vier Mark für den Doppelzentner, von anderer Seite etwas höher berechnet —, und dass andererseits das Kartell, um diesen Nutzen zu erzielen, den inländischen Konsum um annähernd das Vierfache des genannten Betrages im Preise belastet hat. Letzterer Umstand ist für die Industrie selbst von sehr unerwünschten Folgen begleitet gewesen. Denn wenn er den seit Bestehen des Kartells eingetretenen Rückgang des Verbrauches nicht allein verschuldet hat, so hat er zweifelos in erheblichem Maasse dazu mitgewirkt, während doch nach Lage der Verhältnisse das künftige Gedeihen der Industrie lediglich von der günstigen Weiterentwickelung des Inlandkonsums erhofft werden kann.

Dass, sofern der Preis des inländischen Zuckers um den Betrag der Belastung durch das Kartell, sowie um denjenigen des Ausfuhrzuschusses und der durch die Beseitigung des letzteren ermöglichten Steuerermässigung sich vermindert, eine starke Zunahme des Verbrauches selbst dann eintreten wird, wenn die internationale Abschaffung der Prämien, wie anzunehmen, zu einer Steigerung des Weltmarktpreises führt, darf nach der bisherigen Entwickelung nicht bezweifelt werden.

Es sind an inländischem Zucker (auf Rohzucker berechnet) gegen Steuerentrichtung in den freien Verkehr gesetzt:

Betriebsjahr	im Ganzen dz	auf den Kopf der Bevölkerung kg
1889-90	4 931 1?3	10,2
1890-91	5 160 205	10,38
1891-92	5 213 109	10,37
1892-93	5 551 728	10,94
1893-94	5 733 423	11,18
1894-95	6 137 203	11,84
1895-96	7 429 451 [1])	12,32
1896-97	5 603 495	
1897-98	7 069 387	13,05
1898-99	7 558 080	13,76
1899-00	8 490 645 [2])	15,21
1900-01	7 739 684	13,65
1901 (Rechnungsjahr) [3])	7 620 000	13,31

1) Von den Selbstverwaltungskolonien haben nur Neu-Süd-Wales und Queensland auf dem australischen Festlande sowie Natal eine nennenswerte Zuckerproduktion, und zwar betrug diese nach englischen Quellen im Jahre 1900 203 000 bezw. 940 000 und 172 000 dz.

Ausgeführt wurden im gleichen Zeitraume von dem in Queensland erzeugten Zucker 504 000 dz Rohzucker und 135 000 dz Raffinade (fast ausschliesslich nach Neu-Süd-Wales, Viktoria und Neu-Seeland). Nach Wegfall der Zollschranken zwischen den Kolonien des australischen Festlandes wird aller Voraussicht nach jede Ausfuhr von Zucker aus Queensland aufhören und der Produktionsüberschuss dieser Kolonien im Zollinlande verbraucht werden. Die Ausfuhr Natals — 79 000 dz — geht fast ausschliesslich nach der Kapkolonie und wird auch künftig dahin gehen, da sie wegen des südafrikanischen Zollvereins zollfrei dort zugelassen wird und die Kapkolonie ganz auf auswärtige Zufuhr angewiesen ist

Deutschland führte nach der diesseitigen Statistik im Betriebsjahr 1900-01 aus (in Rohzuckerwert)

nach Kapland . . . . . 31 000 dz
» Britisch Australien . 48 000 »
» Britisch Nordamerika . 310 000 »

In Britisch-Ostindien betrug im Fiskaljahr 1900/01 (in Rohzuckerwert) die Einfuhr 2 955 000 dz, die Ausfuhr von Zucker eigener Erzeugung 152 000 dz, die Ausfuhr von Zucker fremder Erzeugung 39 000 dz.

1) Vorausversteuerung wegen bevorstehender Aenderung des Gesetzes.

2) Vorausversteuerung wegen bevorstehenden Inkrafttretens des Zuckerkartells.

3) Vorläufiges Ergebnis.

Die Genehmigung des Brüsseler Vertrags, die sich nach den obigen Darlegungen in erster Linie aus Rücksicht auf die Zuckerindustrie selbst empfiehlt, wird hiernach auch den weiten Kreisen der Konsumenten zu gute kommen und im Laufe der Jahre ihre günstige Einwirkung auf die Lage der Reichsfinanzen nicht verfehlen.

Bezüglich der letzteren hatte sich der neuerdings eingetretene Rückgang des Verbrauchs und die damit verbundene stärkere Ausfuhr sehr nachteilig erwiesen. Die Reineinnahme an Zuckersteuer, die in den Rechnungsjahren

1897	Mark	96 084 012
1898	»	107 878 111
1899	»	116 092 585
1900	»	125 396 977

betrug, also in regelmässiger Steigung begriffen war, ist im Rechnungsjahr

1901 auf M. 109 117 000[1])

gesunken, und für 1902 ist ein weiteres Herabgehen zu erwarten; dies würde sich voraussichtlich in den kommenden Jahren fortsetzen, wenn die beabsichtigte Aenderung der Zuckersteuergesetzgebung nicht zur Durchführung gelangt.

Schliesslich sei noch bemerkt, dass die bei einem Teile der Industrie bestehende Besorgnis, der Rübenzucker werde nach Wegfall der staatlichen und privaten Begünstigungen dem Wettbewerbe des Rohrzuckers erliegen, nicht begründet erscheint.

Wenn oben angedeutet ist, dass bei der Zunahme des Zuckerrohrbaues mit einem Verluste des deutschen Absatzes nach den Vereinigten Staaten gerechnet werden müsse, so bezog sich dies u. a. auf die kubanischen Verhältnisse, und es waren hierbei andere Erwägungen als die einer allgemeinen natürlichen Ueberlegenheit des Rohrzuckers maassgebend. Für die europäischen Märkte ist nach früheren Erfahrungen eine solche Gefahr jedenfalls ausgeschlossen. Selbst in der Zeit, in welcher der deutsche Zucker nur eine ganz niedrige Prämie genoss, ist ihm auf seinem Hauptmarkt in England der Rohrzucker kein gefährlicher Gegner gewesen. Die Einfuhr aus Rohrzuckerländern nach Grossbritannien ist vielmehr von Jahr zu Jahr stetig, und zwar

	Rohzucker		Raffinade	
von	11 219 000 Cwts.	und	2 282 000 Cwts.	i. J. 1885
auf	2 513 000 »	»	11 000 »	» » 1900

zurückgegangen. Im Jahre 1901 weist die absolute Ziffer der britischen Einfuhr aus Rohrzuckerländern zwar wieder eine kleine Zunahme auf, die Einfuhr an Rübenzucker ist aber in noch grösserem Verhältnisse gestiegen.

Die vereinzelt in der deutschen Presse aufgetretene Behauptung, dass nach Herabsetzung des Ueberzolles auf 5 bis 6 Franken der Rohrzucker den Rübenzucker in dessen eigenem Produktionslande werde verdrängen können, wird u. a. durch das Beispiel Hollands widerlegt, wo ein viel geringerer Zollschutz sich auch dem Rohrzucker gegenüber als ausreichend erwiesen hat.

Dass in den bisherigen Verhältnissen im Laufe des für die Dauer des Brüsseler Vertrages vorgesehenen fünfjährigen Zeitraums eine wesentliche Aenderung platzgreifen werde, ist nicht anzunehmen.

---

1) Vorläufiges Ergebnis.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar und Februar zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Februar 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	1611600	1350300	1140300
davon für Exportfabriken	33000	72200	62300
Es kamen im Januar **und Februar** aus:			
Portug. Westafrika	1030000	548300	651200
Ecuador	945700	1258900	1463300
Brasilien	710200	934900	706400
Dominic. Republik	321500	150100	38100
Brit. Westindien u. s. w.	277400	337400	305400
Portugal	253200	233500	99000
Deutsch-Westafrika	167800	38200	68800
Venezuela	146400	235000	296700
Niederl. Indien u. s. w.	135500	102900	57300
Niederlande	134500	38700	22900
Britisch-Westafrika	111900	36800	26100
Ceylon	42800	7800	6300
Frankreich	27500	14800	40900
Grossbritannien	18800	41300	61900
Haiti	16100	188700	413400
Columbien	11900	7400	7800
Dänisch-Westindien	—	20900	55300

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1902	1901	1900
Cacaobutter	200	600	400
Cacaopulver	34200	40700	71200
aus den Niederlanden.			
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	300	4700	900
Es kamen im Januar und Februar aus:			
Niederlande	200	4800	1000
Schweiz	200	300	400
Chocolade	23400	17500	19200
Im Januar und Februar kamen aus:			
Schweiz	35400	25900	23600
Frankreich	8100	7700	11600
Chocoladensurrogate	100	—	—
aus Frankreich.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	2600	3300	2400
Im Januar und Februar kamen aus:			
Frankreich	2500	2700	2600
Schweiz	1600	2100	2200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	60900	46300	41800
Im Januar und Februar kamen aus:			
Schweiz	57700	44200	35200
Grossbritannien	21300	20600	19000
Frankreich	16100	15200	12600
Oesterreich-Ungarn	7500	7600	7100
Mandeln, getrocknet	475100	293800	369600
Im Januar und Februar kamen aus:			
Italien	946700	507000	872100
Marocco	117300	127800	120000
Frankreich	61200	83500	106500
Spanien	29800	54200	28300
Persien	2700	4300	200

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Vanille	3100	400	16200
Im Januar und Februar kamen aus:			
Französisch-Australien	11500	10400	8200
Frankreich	3200	1400	2800
Madagaskar	1400	17400	16700
Honig, auch künstlicher	105000	86200	146100
Im Januar und Februar kamen aus:			
Chile	138100	96300	148200
Kuba, Portorico	61700	50400	11300
Verein. Staaten v. Amerika	34400	42500	31500
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	3285600	3828600	5965400
Im Januar und Februar kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	3874300	4964500	7075900
Oesterreich-Ungarn	2220800	1645300	2217000
Serbien	1179800	1821800	3219400
Frankreich	183100	1566100	80600
Niederlande	133300	110500	188700
Italien	81800	82100	171900
Belgien	48500	29200	20900
Türkei	28100	84800	32500
Rumänien	13800	66700	48200
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	1900	2100	2100
Im Januar und Februar kamen aus:			
Frankreich	1400	1500	900
Verein. Staaten von Amerika	—	1800	2800
Rohzucker, Rübensäfte	11000	16600	8600
Im Januar und Februar kamen aus:			
Britisch-Malakka	3400	1000	4900
Frankreich	1100	—	—
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	62500	70000	54500
Im Januar und Februar kamen aus:			
Frankreich	51300	68600	49900
Grossbritannien	43400	61300	49800
Belgien	9700	8000	10500

Ausfuhren.

Das Deutsche Reich führte im Februar 1902 folgende Mengen von Waren unserer Branche aus:

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	69400	31400	50600
Im Januar und Februar nach:			
Niederlande	72100	33500	127800
Schweiz	12600	16200	21300
Cacaobutter	83500	54500	37100
Cacaopulver	9600	23200	15200
davon aus Exportfabriken	4600	15200	8500
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	4200	5700	5000
Im Januar und Februar gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	2800	4500	2100
Schweden	1700	1700	2900
Schweiz	1200	2000	2100
Verein. Staaten von Amerika	300	1100	5600
Freihafen Hamburg	200	3200	2800
Cacaomasse	28900	11300	6300
davon aus Exportfabriken	15000	5600	4400
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	500	2900	1400
Im Januar und Februar gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	32100	6100	1700
Niederlande	13800	2500	1000

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Chocolade	22500	54900	21400
davon aus Exportfabriken	16300	50300	17100
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	2000	400	900
Im Januar und Februar empfingen:			
Grossbritannien	34300	30100	17200
Verein. Staaten von Amerika	7800	4300	8800
Belgien	7000	9400	4800
China	—	33000	—
Chocoladensurrogate	800	500	200
Davon erhielten im Januar und Februar:			
Russland	300	500	—
Oesterreich-Ungarn	200	300	200
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	34300	32900	65800
aus Exportfabriken stammten	30400	31000	64200
Davon gingen im Januar und Februar nach:			
Grossbritannien	49300	61300	70000
Niederlande	1100	1100	1700
Verein. Staaten von Amerika	300	—	16300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	78000	49900	75600
Im Januar und Februar gingen nach:			
Grossbritannien	29900	22400	21700
Britisch-Indien u. s. w.	18100	22000	29800
Niederlande	8000	5800	6300
Niederländ.-Indien u. s. w.	7600	2300	7900
Oesterreich-Ungarn	5300	5500	6500
Mandeln	400	100	800
Honig, auch künstlicher	1900	11900	51000
Im Januar und Februar gingen nach:			
Niederlande	11400	20700	9000
Freihafen Hamburg	—	9500	48100
Vanille	500	200	300
Es gingen im Januar und Februar nach:			
Russland	400	500	200
Oesterreich-Ungarn	200	—	200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	7800	4400	6000
Im Januar und Februar erhielten:			
Grossbritannien	1200	900	3300
Schweiz	700	2900	400
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	337000	54100	49500
Im Januar und Februar gingen nach:			
Grossbritannien	346500	76000	50700
Britisch-Australien	69000	44100	113300
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	50667800	13107900	61690500
Im Januar und Februar erhielten:			
Grossbritannien	69351600	12524800	21776900
Verein. St. von Amerika	20528800	38331600	57235700
Freihafen Hamburg	19691000	17472300	17503900
Niederlande	7734700	300000	—
Portugal	606800	391200	999500
Japan	170000	205000	—
Dänemark	2000	550000	100000
Norwegen	200	500	24800
Schweden	—	14900	10000

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Zucker in Broten[1]	52615300	17425400	38967300
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)			
Im Januar und Februar gingen nach:			
Grossbritannien	77630300	38334400	34933800
Britisch-Süd-Afrika	21003800	201900	58900
Freihafen Hamburg	18471300	3482100	9181500
Schweiz	2526700	2090600	1785100
Norwegen	2067800	1922100	2042100
Niederlande	999900	480600	514200
Japan	784800	7267400	5118300
Verein. Staaten v. Amerika	453400	618200	65600
Columbien	450700	288200	152900
Chile	449900	676500	760400
Portugal	315600	251200	36800
Dänemark	185300	221900	229500
Britisch-Ostafrika	183500	374600	205000
Hongkong	179400	50800	—
China	171100	2700	35600
Britisch-Indien u. s. w.	168500	334300	101300
Marocco	146000	190400	54800
Uruguay	126800	133700	—
Belgien	92000	64500	14700
Portugiesisch-Ostafrika	65800	64800	739400
Britisch-Westafrika	61000	65400	47700
Britisch-Nordamerika	55900	—	10000
Bolivien	44800	102700	6800
Ceylon	35700	107800	—
Britis h-Australien	20300	1067700	421500
Schweden	2100	1000	26700
Italien	—	—	1800

Aller übrige Zucker	2819100	221400	2028700
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)			
Im Januar und Februar wurden gesandt nach:			
Grossbritannien	1334700	382500	520800
China	1190600	4500	—
Uruguay	706800	122000	1555900
Portugal	683400	62600	293100
Freihafen Hamburg	527600	88400	1159200
Norwegen	124700	68100	82300
Japan	101500	202800	202800
Verein. Staaten v. Amerika	10000	—	200
Dänemark	8000	29800	71600

1) Darunter Nachtrag aus Vormonaten 1877600 Kilo.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 19. April 1902.

Unterm 19. ds. berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 22. April, folgende Quantitäten in Auktion zum Verkauf angeboten wurden:

65 Blln. St. Lucia
61 » Dominica
1374 » Ceylon
12 » Columbia
32 » Esmeralda
26 » Java
60 » Costa Rica
1648 » Trinidad
281 » Grenada
2 » Seychelles
26 » Jamaica
3000 » andere Sorten.

In dieser Woche fand keine Auktion statt und nur ein unbedeutendes Geschäft wurde zu unveränderten Preisen gemacht. Es wurden ca. 700 Blln. Trinidad zu 50—66 Mk. abgestossen.

Die Ablieferungen in London in der letzten Woche waren sehr bedeutend, besonders für den Inlandkonsum, was seinen Grund in der Voraussicht auf erhöhten Zoll fand. Sie zeigten ein verhältnismässiges Mehr von über 9000 Blln., während die Landungen um ungefähr ca. 1800 Blln. gegen das Vorjahr im Rückstande waren. Der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um 8000 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das verhältnismässig grössere Defizit von ca. 16 450 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 12. April endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1829	1483	115	17681
Grenada	1828	4783	354	11392
And. West-Ind.	210	540	12	2995
Ceylon u. Java	807	680	338	16500
Guayaquil	288	1723	1093	13170
Brasil. u. Bahia	—	1086	—	2225
Afrika	—	150	30	4213
AndereAusländ.	278	497	411	4898
Zusammen	5240	10942	2353	73074
gegen dieselbe Woche 1901	3394	3408	751	89516

Guayaquil-Cacao. Die Landungen in der ersten Hälfte vom April beliefen sich auf:

20 500 Ztr. in 1902
gegen 27 400 » » 1901
» 25 050 » » 1900
» 50 482 » » 1899

Total seit Beginn des Jahres
81 000 Ztr. in 1902
gegen 141 400 » » 1901
» 97 950 » » 1900
» 139 750 » » 1899

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 15 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	7913	58285	5 194	45706	13631	10403	48568	46600	61150
Auslandsware	29868	27407	3 277	24469	11356	6182	24506	42916	33674
	109000	85692	89471	70175	24987	16585	73074	89516	94824

London, den 26. April 1902.

Unterm 26. April berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 29. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

947 Blln. Trinidad
2 » Dominica
148 » Jamaica
385 » Ceylon
1100 » andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion standen 9023 Blln., bestehend aus 8698 Blln. Kolonienware und 325 Blln. anderen Sorten zum Verkaufe. Im allgemeinen wurde gut gekauft und wurden 5356 Blln. zu früheren Werten an den Mann gebracht. Trinidad zeigte einen Preisfall von 1 Mk., Grenada war gut in Nachfrage und obgleich die Preise etwas unregelmässig waren, so war doch der Durchschnitt ein fester. Andere West-Indische hatten frühere Werte zu verzeichnen. Für Auslandsware herrschte wenig Nachfrage und wurde dieselbe auch grösstenteils zurückgezogen. Ceylon war flau, aber das, was verkauft wurde, erzielte feste Preise. Es wurden verkauft:

1500 Blln.	Trinidad	(Angeb.	2914 Blln.)	zu 53—68 Mk.
2593 »	Grenada	(»	2673 »)	» 53—60 »
65 »	St. Lucia	(»	70 »)	» 50—56 »
607 »	Ceylon	(»	2526 »)	» 41—78 »
20 »	Cuba	(»	95 »)	» 58 »
411 »	Dominica			» 51—57 »
26 »	Jamaica			» 50—53 »
29 »	St. Vincent			» 52—63 »

47 Blln. Demarara		zu 63—64 Mk.
2 » Seychelles		» 52 »
60 » Costa Rica		» 52—54 »
100 » Venezuela	würden zurückgezogen.	
12 » Columbia		
32 » Esmeralda		
26 » Java		

Die Ablieferungen der letzten Woche in London waren abermals befriedigend; sie ergaben ein verhältnismässiges Mehr von über 500 Blln. Die Landungen waren ungefähr 360 Blln. weniger als im vorigen Jahre. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um über 1700 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 17 300 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 19. April endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1098	796	483	17500
Grenada	1028	767	402	11251
And. West-Ind.	244	292	337	2610
Ceylon u. Java	650	687	407	16056
Guayaquil	326	283	505	12708
Brasilien u. Bahia	—	7	—	2218
Afrika	100	170	—	4143
Andere Ausländ.	333	351	25	4855
Zusammen	3779	3353	2159	71341
gegen dieselbe Woche 1901	4140	3616	1391	88649

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 16 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	82152	61642	57736	47649	15260	11505	47417	46912	64232
Auslandsware	30627	28190	35088	26142	11886	6471	23924	41737	34020
	112779	89832	92824	73791	27146	17976	71341	88649	98252

Grenada-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis zum 26. April betrug:

	49 542	Blln.	in	1901/1902
gegen	34 632	»	»	1900/1901
»	41 042	»	»	1899/1900
»	40 653	»	»	1898/1899
»	42 244	»	»	1897/1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 9. April betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	51184	3676	37949	92809
1899/1900	49647	14006	15609	79262
1900/1901	29365	10193	25958	65516
1901/1902	45825	26369	28231	100425

Cacaopulver. 10 Kisten engl. Pulver wurden angeboten und zu 3⅝—4 pence verkauft. Von 85 Pack holländischem Pulver wurden 48 Pack zu 3⅝—4¼ pence losgeschlagen.

Port of Spain, den 10. April 1902.

Aus Port of Spain berichtet man uns unterm 10. April wie folgt:

Die Witterung der letzten 14 Tage war sehr milde, die Bäume behalten ihr schönes Aussehen und geben auch weiter zu den besten Versprechungen auf die St. Jean-Ernte Anlass. Die Einkünfte vom Felde haben ein klein wenig nachgelassen, aber man erwartet ganz bald schon wieder eine Zunahme.

Ueber die letzten Londoner Auktionen trafen hier Berichte einer Baisse von 3 shillings ein, aber es muss hervorgehoben werden, dass dieses fast ohne irgend einen Einfluss auf unseren Markt geblieben ist, denn unsere Preise haben sich bis jetzt noch nicht verändert, aber jedenfalls wird auch hier in wenigen Tagen davon die Folge in Gestalt einer Abschwächung zu spüren sein.

Heute notieren wir noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,—
Guter roter (El Salvador)	» 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 8504 Sack nach Europa und 2772 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2926 Sack nach Europa und 2279 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	82 800	Sack
1901	39 609	»
1900	73 936	»
1899	83 374	»
1898	65 376	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	21 642	Sack n. d.	Verein.	Staaten	v. Nord-Am.
1901	13 320	»	»	»	
1900	14 405	»	»	»	
1899	27 625	»	»	»	
1898	18 358	»	»	»	

Cacaobutter.

Bericht vom 6. Mai 1902.

Die heutige Amsterdamer Auktion hat für Van Houtens Butter einen um ca. 2,60 Pfg. höheren Preis pro Kilo gebracht. Die vorgebrachten 80 000 Kilo sind zum Durchschnittspreise von 67,70 cents pro ½ Kilo verkauft worden; 68½ cents war der höchste und 66¼ cents war der niedrigste Preis. Von den 26 000 Kilo Nebenmarken wurde nur Dejongs Butter verkauft. Helmbutter wurde ganz und Mignon wurde bis auf 2 Kavelingen zurückgezogen. Dejongs Butter erzielte 63 und 63½ cents, also ungefähr den Preis des vorigen Monats. Die zwei Kavelingen Mignonbutter brachten 62½ cents pro ½ Kilo.

In London ist für Cadburybutter 12⅛ pence pro lb. bezahlt worden, also ⅛ pence weniger als im April.

Die Nachfrage war im Monat April sehr ruhig; wenn wir nicht laufende feste Jahresaufträge zu erfüllen hätten, würden wir überhaupt vergessen haben, dass wir Cacaobutter exportieren. Ein starkes Angebot ist nicht vorhanden; ein einziger grosser Auftrag kann die ganzen uns sichtbaren Vorräte in einer Stunde aufräumen. Im vorigen Jahre hatte die Maiauktion eine Erhöhung um 6 cents gleich 20 Mark pro 100 Kilo gebracht, der dann im Juni eine weitere um 8 cents gleich 25 Mark pro 100 Kilo folgte.



Allerlei.

Einbanddecken. Von Einbanddecken zum letzten, zum siebenten Jahrgang wollen wir eine grössere Menge jetzt anfertigen lassen. Es wäre uns lieb, wenn alle die Firmen, die den Gordian sammeln und jahrgangweise ordnen und binden lassen, noch in diesem Monat ihre Bestellungen auf Einbanddecken machen würden. Das Stück kostet 1 Mark.

Die heutige Nummer 169 eröffnet den achten Jahrgang. Sieben Jahre sind also um. Ob es die sieben mageren oder die sieben fetten gewesen sind, kann zwar erst in weiteren sieben Jahren, also im Mai 1909, entschieden werden. Aber wir wollen zufrieden sein und wollen fröhlichen Mutes die zweiten sieben anschneiden: es hat ja kaum einer aus dem braunen Reiche dem Gordian die Freundschaft gekündigt. Thatsächlich steht es ja auch so, dass unsere Industrie ihre Fachschrift notwendig gebraucht und dass man das auch an den Stellen endlich einzusehen anfängt, wo man sich in der ersten Zeit wenig freundlich zu uns stellte. Das ist zum guten Teil, unterstützt von einem nicht ganz kleinen Quantum sonntäglicher Wurschtigkeit, überwunden worden und nicht viele Stellen wird es geben, die heute den Gordian missen möchten. Wir bitten nun weiter um Mitarbeit und Anregung in allen Dingen. Wir legen alles dann in die gute Form und klappern es auf dem Klappertisch so ein, dass es dem Einen Freude, dem Andern Verdruss bringt, wie es all die sieben Jahre schon bei uns Sitte gewesen ist.

D. Sie fragen, wie es möglich ist, dass Ihnen in Ihrem Schaufenster bei einer Aussenwärme von 15° Wärme — am Hause in der Sonne gemessen — die Tafel-Chocolade eines Morgens zusammenlaufen konnte? — Das ist möglich, weil das Glas der Spiegelscheibe wie ein Brennglas gewirkt hat, die Wärme der Sonnenstrahlen also verstärkt, verdoppelt oder verdreifacht hat. Wenn Sie in der Sonne aber vor der Scheibe an Ihrem Thermometer 15° Wärme ablesen können, so werden Sie hinter der Scheibe 25—35° vorfinden. Sie können das jeden Tag bei Sonnenschein nachprüfen und die weggeschmolzene Chocolade hat es ja bewiesen, dass dem so ist. Weil das so ist, schaffen sich die Gärtner ja gläserne Treibhäuser an. Und haben Sie als Junge sich nie mit einem Brillenglase ein Loch in die Hose »gebrannt« oder in eine Cigarette? — Das haben die alten Griechen schon gewusst, dass man mit Hilfe eines entsprechend geschliffenen Glases durch die Sonnenstrahlen helles Feuer entwickeln kann. Die sollen sogar auf diese Art Metall zum Schmelzen gebracht haben.

Es ist aber immerhin gut, dass Sie von der Schmelzkraft der, durch Glasscheiben fallenden, Sonnenstrahlen gesprochen haben. Wir können so daran die Mahnung knüpfen, die Fenster von jetzt an weniger voll mit Chocoladen zu packen und die grosse Schaufenstersünde, die in unserer Branche begangen wird, etwas kleiner im Sommer werden zu lassen.

Russischer Knöterich-Thee. Seit vielen Jahren wird Russisches Knöterich-Kraut als Thee gegen Brustleiden, Katarrh, Husten u. s. w. in den Zeitungen angepriesen. Besonderes in Reklame dafür leistet E. Weidemann in Liebenburg am Harz. Das Pfund kostet bei ihm 8 Mark, denn das Packet mit 60 Gramm Inhalt muss mit 1 Mark bezahlt werden. Wir liefern das Pfund mit 35 Pfg., in Säcken von 100 Pfund, geben also für 8 Mark einen viertel Zentner. Wir können, besonders den Bonbonfabriken, nur raten, die Fabrikation von Russischen Knöterich-Theebonbons aufzunehmen und daneben den Russischen Knöterich-Thee in gepackten Düten von 60 Gramm zum Detailpreis von ungefähr 20 Pfg. an die Detaillisten zu liefern. Wir kommen dafür auf, dass wir zu 35 Pfg. ganz genau dasselbe Kraut liefern, das zu dem oben genannten in schwindelnder Höhe stehenden Preis von 8 Mark pro Pfund geliefert wird.

In der Zolltarifkommission ist inzwischen auch der zukünftige Einfuhrzoll für **Chocolade** beraten worden: er soll, wie heute, auf 80 Mk pro 100 Kilo bestehen bleiben. Die Sozialdemokraten hatten Zollfreiheit beantragt; der freisinnige Abgeordnete Gothein wollte den Zoll auf 60 Mk. herabgesetzt haben. Aus der konservativen Partei sprach Abgeordneter Graf Schwerin-Löwitz für 80 Mk. und dieser Satz, der auch der Satz der Regierung war, ist angenommen worden.

Die Zollsätze für Zuckerwerk wurden nicht beraten, weil man ihre Höhe abhängig machen will von dem Ablauf der Zuckerfrage überhaupt.

Ueber die Lage der Zucker-Industrie zur Zeit des Abschlusses der Brüsseler Konvention im Februar-März hat der Direktor der Zucker-Raffinerie Danzig, Herr Conrad

Meyer in Neufahrwasser, eine kleine Schrift erscheinen lassen, die gute Ansichten und fleissig gesammeltes Material enthält. Sie ist bei Hermann Walther in Berlin erschienen und für 50 Pfg. zu beziehen. Wir empfehlen sie zu kaufen und zu lesen.

M. Wir sollen Ihnen sagen, welche Akkordsätze von deutschen Fabriken für das Einformen von kleinen gefüllten Chocoladen bezahlt werden. Ungefähr die folgenden:

für 5 Pfg.	Crêmetafeln für 100 Tafeln	12—15 Pfg.		
10 »	» » 100 »	16—18 »		
20 »	» » 100 »	20—25 »		
5 »	figurierte Crêmetafeln, Hummer, Fische u. dgl. zahlt man einige Pfennige mehr.			
1 »	Zigarren zahlt man, je nachdem wie sie ausgeführt werden, 6—10 Pfg. pr. Pfd.			
2 »	»	5—8	»	»
5 »	»	4—6	»	»
10 »	»	3—5	»	»

In den grossen Städten sind die Löhne, folglich auch die Akkordsätze höher. Bei obigen Preisen werden fleissige, geschickte, gut eingearbeitete Arbeiterinnen zwischen 2–2,50 Mk. pro Tag von 10 Stunden verdienen.

K. K. Sie schreiben wörtlich:

»Geehrte Retacion!

Ich reise für eine Chocol., Cacao- und Zuckerwaaren-Fabrick seid 1895 und da ists mirs interessant, endlich mal zu erfahren, ob unsere Löhne im richtigen Verhältnis zu unserem Umsatz stehen. Haben Sie die Güte und beantworten Sie mir diese Frage in einer der nächsten No. des Gordian. Namen kann ich Ihnen naturgemäss nicht nennen, aber es dürfte auch ohne diese sehr interessant für Viele sein, Ihr treffentes Urteil zu höhren.

	Löhne		%	Umsatz	
1895	24 844	Mk.	8,5	290 428	Mk.
1896	35 375	»	9,8	360 350	»
1897	45 013	»	9,1	496 077	»
1898	43 897	»	9,5	461 096	»
1899	43 579	»	9,1	476 651	»
1900	46 711	»	9,0	518 837	»
1901	42 504	»	8,5	490 000	»

An reinen Fabrik- und Contorgehältern werden ohne Salair und Spesen für Reisende ca. durchschnittlich 4,4 Prozent ausgeben.

In der Erwartung, dass Sie mir Ihre ungeschminkte Meinung nicht vor enthalten werden.

Vielen Dank im Voraus

zeichne Hochachtent K. K.«

Antwort: Unsere ungeschminkte Meinung ist, dass wir von unserm Hamburger Schreibstuhl aus gar kein Urteil abgeben können. Man müsste vorher wissen, welche Art von Artikeln in Ihrer Fabrik fabriziert werden. Handelt es sich um viele verzierte Fabrikate, so ist natürlich der Arbeitslohn weit höher, als wenn Block- und Stapelartikel hergestellt werden. Wir können also keinen maassgebenden Bescheid geben.

Aus einer englischen Konditorzeitung:

Gebr. Stollwerck Akt.-Gesellsch. Wir glauben, dass der »Confectionery« das einzige Blatt gewesen ist, welches im vorigen Monat berichtet hat, dass die Firma Gebr. Stollwerck in Deutschland sich in eine Aktien-Gesellschaft umgewandelt hat? Seit unserm letzten Berichte hörten wir noch, dass alle gewöhnlichen Aktien im Besitz der jetzigen Teilhaber bleiben und dass ein Teil der sechs Prozent Vorrechtsaktien nächstens auf den Markt kommen. Wir gaben in unserm letzten Berichte das Kapital in deutscher Währung auf; es mag jedoch interessant sein zu hören, dass es aus 600 000 £ gewöhnlichen Aktien und 250 000 £ sechs Prozent-Vorrechtsaktien besteht. Die Direktoren sind

Kommerzienrat Peter J. Stollwerck
Herr Henry Stollwerck
» Ludwig Stollwerck
General-Konsul Carl Stollwerck

welche das Geschäft leiten werden. Der Hauptzweck der Umwandlung in eine Aktien-Gesellschaft ist, dass die Fabrik bedeutend erweitert werden soll, nicht nur in Köln, Berlin und Pressburg, sondern besonders in New-York. Die New-York Fabrik ist im vorigen Jahre um das doppelte beschäftigt gewesen, als ein Jahr vorher, was dem Umstande zuzuschreiben ist, dass Stollwerck's Produkte in Amerika stark in Nachfrage stehen und ist es daher unbedingt nötig, dass in diesem Jahre grosse Veränderungen vorgenommen werden müssen. Die Direktion über die Amerika-Fabrik liegt in den Händen des Herrn Albert Stollwerck, ältester Sohn von Henry Stollwerck. Beachtenswert ist, dass, wo die Fabrikation so enorm in Amerika gestiegen ist, man die Zahl der Arbeiter von 2000 Mann nur auf 2200 zu vermehren brauchte. Diese Thatsache kann sich nur dadurch erklären, dass in der Fabrik die neuesten und best konstruierten Maschinen aufgestellt worden sind.

Die Cacao-Ernte 1901/02 im Kamerunbezirk Victoria war schon mehrfach als ausserordentlich gross angekündigt worden. Jetzt liegt im amtlichen »Col.-Bl.« ein Bericht des Dr. Preuss, des Leiters des Botanischen Gartens in Victoria, vor, der feststellt, dass

diesmal Erträge erzielt worden sind wie noch nie. Und zwar betrifft dies nicht nur das Gesamtergebnis des Jahres, sondern auch die Erträge pro Hektar. Denn dass an sich die Ernte des Vorjahres durch die diesjährige weit übertroffen wird, ist bei der Art und Weise, wie die Pflanzungen seit 1896 an Areal zugenommen haben, selbstverständlich. Aber während sonst Debundscha mit einem jährlichen Durchschnittsertrage von 14 Zentnern auf den Hektar an der Spitze sämtlicher Pflanzungen stand, hat diese Pflanzung in diesem Jahre 22 Zentner Durchschnittsertrag gebracht, auf 12 ha sogar 23 Zentner pro ha. Die Produktion der gesamten Pflanzungen berechnet Dr. Preuss auf rund 10 000 Zentner und veranschlagt die Gesamternte im Bezirke Victoria auf 11 330 Zentner. Er fügt hinzu: „Ein Rückschlag in der Gesamtproduktion ist selbst bei einer weniger guten Ernte, wie sie im nächsten Jahre zu erwarten ist, nicht zu befürchten, da alsdann wieder grosse Flächen mit jungen Cacaobäumen ein tragfähiges Alter erreichen."

Von anderer Seite schreibt man:

Die Cacaoernte im Bezirk Victoria (Kamerun) betrug im Jahre 1901/02 nach dem Bericht von Dr. Preuss im ganzen mindestens 11 330 Zentner. Davon entfallen auf den besseren Plantagen-Cacao rund 10 000 (u. a. auf die Pflanzungen Kriegschiffhafen 4300, Bibundi 3000, Victoria 1100, Debundscha 950, Isongo 400 Ztr. u. s. w.), auf den von den Eingeborenen angebauten (oder aus den Pflanzungen gestohlenen) Cacao, soweit die Versandzahlen der Handelsfirmen zur Kenntnis gelangt sind, 1330 Zentner. Der beste Durchschnittsertrag (in der Pflanzung Debundscha) hat sich von 14 auf 22 bis 23 Zentner pro Hektar gehoben.

Das Syndikat der Zuckerraffinerien zeigt den deutschen Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten an, dass es ihnen vorläufig auf die Zeit vom 1. Januar bis 1. Oktober d. J. eine Vergütung gewähren würde, die je nach der Höhe des Jahresbedarfes sich zwischen 1.50 bis 2.50 Mk. pro Doppelzentner bewegen würde. Da die deutsche Chocoladenindustrie einen jährlichen Verbrauch von etwa 500 000 dz hat, so bedeutet diese Vergütung für das Syndikat deutscher Zuckerraffinerien eine jährliche Ausgabe von etwa 1 000 000 Mk., die an die deutsche Chocoladenindustrie zu zahlen ist. Mit diesem Entschluss des Beirates des Raffineriesyndikates ist ein vorläufiger oder infolge der inzwischen bekannt gewordenen Beschlüsse der Brüsseler Zuckerkonferenz vielleicht endgültiger Ruhepunkt in einem Interessenkampfe geschaffen, der mit solcher Hartnäckigkeit selten zwischen zwei industriellen Gruppen geführt worden sein dürfte. Seit anderthalb Jahren etwa hat der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten auf die Notwendigkeit einer Abwehr gegen die durch das deutsche Zuckerkartell auf dem Zuckermarkte geschaffene Lage hingewiesen und seinen Standpunkt durch die Presse, durch Eingaben an die Behörden und durch Vorstellungen bei dem Syndikat vertreten. Als diese Mittel fruchtlos blieben, griff der Verband zur Selbsthilfe und begründete die kartellfreie Zuckerfabrik Genthin mit einem Kapital von 1 000 000 Mk., das durch Ausgabe von Prioritäten noch um 500 000 Mk. erhöht werden sollte. Weitere Fabriken waren in Posen und Süddeutschland geplant. Die Furcht vor der Begründung dieser weiteren Unternehmungen bewog dann wohl hauptsächlich das Syndikat, im Herbst v. J. mit Vorschlägen für eine Vergütung zukommen, welche sich zwischen 1.— bis 1.50 Mk. pro Doppelzentner bewegten. Der Verband lehnte jedoch diese Vorschläge ohne weiteres ab und Anfang dieses Jahres erhöhte das Syndikat die Vergütungssätze auf 1.50 bis 2.50 Mk., nahm jedoch die Zusage zurück, als das Ergebnis der Brüsseler Konferenz bekannt wurde. Der entschiedenen Bemühung des Verbandes gelang es jedoch, die Wiedererhöhung dieser Sätze auf den früheren Stand durchzusetzen, nachdem die deutschen Chocoladenfabrikanten bis dahin jede unbedingte Annahme der Vergütung abgelehnt hatten. Voraussichtlich werden diese Vergütungen bis zum 1. Oktober 1903 gewährt werden, da alsdann die Prämien fortfallen und damit vermutlich auch das Ende des Kartells gekommen sein wird.

Aus Frankreich. Der französische Import von Cacao in Bohnen und Schalen stellte sich in den ersten beiden Monaten 1902 im Vergleich zu derselben Periode der beiden vorhergehenden Jahre wie folgt:

Herkunft	Januar-Februar 1902 dz	1901 dz	1900 dz
Neu-Granada . . .	730	231	259
Venezuela	5400	6270	6545
Brasilien	8438	9143	8413
Ecuador	581	846	1136
Cuba und Portorico .	51	136	42
Britische Antillen . .	6519	8379	9515
Französ. Antillen . .	1834	1223	1218
Zusammen einschliessl. anderer Länder . .	27862	30197	29941

(Nach Le Bulletin des Halles, Bourses et Marchés.)

F. L. Cailler in Broc. Diese Firma teilt uns mit, dass es nicht richtig sei, wenn im Gordian stände, sie beschäftige 400 Personen. Sie beschäftige vielmehr über 800 Personen und würde weitere 200 Personen sofort einstellen, sobald ihre neuen Installationen fertig wären. Dann würde sie also am Schlusse des Jahres 1000 Personen beschäftigen.

Wie sich die **Schweiz** jetzt Amerika in Chocoladen erobert, zeigt die folgende Zahl.

In den drei Monaten Januar, Februar, März gingen aus der Schweiz nach Amerika für 83 098 Francs gegen 31 189 Francs im Jahre vorher. Wenn der ganze Betrag auch noch klein ist, so ist die Zunahme gegen 1901 doch ganz bedeutend. Hat die schweizer Chocolade erst einmal in Amerika Fuss gefasst, so wird der Export dorthin bald das zehn- und hundertfache erreichen, denn Amerika ist ein grosses Konsumland für feine Süssigkeiten.

Ein neues Pflanzungsunternehmen in Kamerun. Unter dem Namen »Bulu-Pflanzung G. m. b. H.« soll in den nächsten Tagen von einem Konsortium eine Pflanzungsgesellschaft gegründet werden, welche sich hauptsächlich mit dem Anbau von Cacao und Kickxia-Kautschukbäumen befassen wird; ausserdem sollen auch grössere Versuche mit der Anpflanzung von Thee gemacht werden, wofür das hochgelegene Gebiet vielleicht gute Aussichten bietet. Das Land der Bulu-Pflanzung ist von der Pflanzungsgesellschaft Soppo abgegeben: es soll sehr fruchtbar und auch fieberfrei sein; daselbst befindet sich auch die Villenkolonie »Neu-Tegel«. Das Kapital der Gesellschaft beträgt 300 000 Mk., der Sitz ist Berlin, Dorotheenstrasse 49.

Es ist dies die neunte Gesellschaft, welche unter der Leitung des Herrn Dr. Esser entstanden ist. Das Gesamtkapital dieser sämtlichen neun Gesellschaften beträgt 7 300 000 Mk., einschliesslich der von der Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft »Victoria« auszugebenden 1 000 000 Mk. Obligationen.

Samoa-Cacao. Dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee, wirtschaftlichen Ausschuss der Deutschen Kolonialgesellschaft, wird aus Samoa geschrieben: »Es pflanzt hier in Samoa fast jeder nur Cacao. Jetzt sind hier neben der Deutschen Handels- und Plantagengesellschaft noch zwei grosse Cacaounternehmungen im Gange. Die eine ist auf 6000 bis 10 000 Acres beabsichtigt, wovon aber erst 220 Acres in Angriff genommen sind. Das Unternehmen nennt sich »The Samoan Estate, Limited«. Die andere, von Cadbury unter Leitung eines englischen Advokaten namens Francis Hamann angelegt, soll etwa 1500 Acres gross werden Die Samenbeete des ersteren bestehen aus kurzen, etwa 10 cm langen, aufrechtstehenden Bambusstöcken (Hülsen) und sind 3 Zoll im Durchmesser, wohinein die Cacaobohnen aber erst dann gelegt werden, nachdem dieselben vorher, lose mit Erde bedeckt, gekeimt haben, wodurch eine Verkrümmung der Pfahlwurzel fast ausgeschlossen ist. Auch soll der verrottende Bambus, welcher nach zwei bis drei Monaten mit eingepflanzt wird, das Wachstum der Wurzel des Cacaopflänzlings fördern. Um das schnellere Zergehen der Bambushülse zu bewirken, wird dieselbe nach etwa zwei bis drei Monaten, nachdem sie mit der Cacaopflanze gepflanzt ist, zweimal der Länge nach durch leichten Schlag mit scharfem Messer gespalten. Die Pflanzen wachsen bis jetzt gut und sind kräftig. Herr F. Hamann pflanzt die Bohnen in den bekannten Kokosblattkörbchen.

Usambara-Obst. Nach einem der Deutsch-Ostafrikanischen Zeitung von einem Gärtner aus Usambara zugehenden Schreiben steht es ausser allem Zweifel, dass in Usambara das Obst, besonders das Steinobst, gedeiht. Einige vor zwei Jahren daselbst gepflanzte Pfirsichbäume liefern den Beweis. Das Aroma der Früchte steht dem europäischer Pfirsiche in nichts nach, der Geschmack ist erfrischend und angenehm. Vom Steinobst gedeihen ausserdem sicher alle Sorten Mandeln, Aprikosen und die meisten Pflaumen. Nüsse würden auch gedeihen, Kirschen jedoch nicht. Das Pflanzen von Stachel-, Him- und Johannisbeeren verlohnt nicht der Mühe, dagegen wachsen alle Arten von Erdbeeren. Getrocknetes Obst und eingemachte Früchte werden noch ein wichtiger Ausfuhrartikel von den Usambara Bergen werden.

Einfuhrhandel Transvaals im Jahre 1901. Zum ersten male seit dem Jahre 1898 ist vor kurzem eine Jahresstatistik (für 1901) über den Einfuhrhandel Transvaals von der Zollverwaltung herausgegeben worden. Nach dem betr. Bericht war die Einfuhr nach Transvaal im Jahre 1901 trotz der Fortdauer des Krieges und der dadurch bedingten Lähmung des Handels ziemlich umfangreich.

Nachstehend seien die uns interessierenden Importartikel dem Werte nach aufgeführt: Fischkonserven 74 346 £, Früchte 42 924 £, Gemüsekonserven und Gelees 20 108 £, Fleischkonserven 171 489 £, kondensierte Milch in Dosen 90 978 £, Pickles, Saucen und dergl. 14 135 £, Biskuit 32 996 £, Chocolade und Cacao 15 623 £, Zuckerwaren 20 071 £.

Bienenzucht in den Vereinigten Staaten von Amerika. In jeder achten Farm der Vereinigten Staaten von Amerika wird, nach den Erhebungen beim Census im Jahre 1900, Bienenzucht getrieben. Insgesamt wurden 707 261 Bienen züchtende Farmer ermittelt, die im ganzen einen Bestand von 4 109 626 Schwärmen im Werte von 10 186 513 $ aufzuweisen hatten, so dass im Durchschnitt auf jeden Züchter 6 Schwärme entfallen. Frühere Zählungen sind auf diesen Gegenstand der landwirtschaftlichen Thätigkeit nicht mit ausgedehnt worden.

Die Gesamtproduktion der Bienenzucht betrug für das Jahr 1900 rund 61 196 160 engl. Pfund Honig sowie 1 765 315 Pfund Wachs und erreichte einen Wert von 6 664 904 $ oder im Durchschnitt für jede Farm einen solchen von 9,42 $. Zum gesamten Produktionswert trug 35 Prozent der mittlere Norden, 12 Prozent das nördliche atlantische Gebiet, 15 Prozent der südliche Bezirk am atlantischen Ozean, 23 Prozent der mittlere Süden, 14 Prozent der Westen der Union bei, und 1 Prozent entfielen auf Hawaii. Die hauptsächlichsten Erzeugungsgebiete für Honig sind die Staaten: Texas mit 4 780 204 Pfund, Californien mit 3 667 738 Pfund, New-York mit 3 422 497 Pfund. (Nach The Journal of Commerce and Commercial Bulletin.)

Trinidad und Tobago. Zolltarifänderungen. Laut Verordnung Nr. 34 vom Jahre 1901 sollen für die nachbenannten, auf der Insel gewonnenen oder hergestellten Artikel bei der Ausfuhr aus der Kolonie während des Jahres 1902 folgende Zölle erhoben werden:

				sh	d
Zucker . . .	für	1000	Pfund	2	8
Rum	»	100	Gallonen	6	0
Cacao	»	100	Pfund	0	7½
Kaffee . . .	»	100	»	0	7½
Melasse . . .	»	100	Gallonen	2	0
Kokosnüsse . .	»	1000	Stück	0	7½
Koprah . . .	»	1000	Pfund	1	11

Für geringere Mengen ermässigt sich der Zoll im Verhältnis. (The Board of Trade Journal.)

Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands. Der vorher auf ein Jahr geschlossene Ring der Kakesfabrikanten Deutschlands ist neuerdings auf den Zeitraum von drei Jahren verlängert worden, nachdem auch mehrere jüngere und aussenstehende Firmen sich von der Notwendigkeit des Anschlusses überzeugt hatten. Die Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten (Vorsitzender

F. W. Meyer-Wesermühle-Hameln, Geschäftsführer Dr. W. Wendlandt-Berlin) gehört zu denjenigen Preiskonventionen Deutschlands, die nicht nur die grossen, sondern alle in Betracht kommenden Betriebe dieses Industriezweiges zusammengeschlossen hat. Der Rückgang des Konsums bei steigenden Materialpreisen, wie die bedrohliche englische Konkurrenz, haben die Interessenten veranlasst, angemessene Mindestpreise, namentlich für Massenware, festzusetzen, um einerseits dem Ruin dieses Gewerbes, andererseits der Verschlechterung der Ware infolge zügellosen gegenseitigen Unterbietens vorzubeugen und zu verhindern, dass dem Auslande das Bett bereitet werde.

Eintragungen in das Handelsregister.

Aschaffenburg.

Kaffee-Special-Geschäft und Chocoladenhaus, Inhaber Ferdinand Weinlein.

Unter dieser Firma betreibt der Kaufmann Ferdinand Weinlein von Aschaffenburg seit 1. Februar 1901 einen Handel mit Kaffee, Thee, Chocoladenwaren und Zigarren in Aschaffenburg.

Aschaffenburg, den 14. April 1902.

K. Amtsgericht.

Hannover.

Im hiesigen Handelsregister Abteilung A unter Nr. 2291 ist heute eingetragen die Firma Hannoversche Baumkuchen-Fabrik Fr. Kreipe & Co. mit dem Sitz in Hannover und als deren Gesellschafter 1) Dr. med. Curt Kreipe, 2) Friedrich Kreipe, geb. 11. Februar 1882, 3) Margarethe Kreipe, geb. 30. August 1885, 4) Hans Kreipe, geb. 15. Juli 1889, sämtlich in Hannover, zu 2—4 minderjährig und vertreten durch ihre Mutter, die Witwe Karoline Kreipe, geb. Wrede, in Hannover. Offene Handelsgesellschaft seit 1. April 1902. Zur Vertretung der Gesellschaft sind die Witwe Karoline Kreipe, geb. Wrede, als Inhaberin der elterlichen Gewalt über die minderjährigen Gesellschafter Friedrich, Margarethe und Hans Kreipe, und Dr. med. Curt Kreipe ermächtigt.

Hannover, den 5. April 1902.

Königliches Amtsgericht. 4 A.

Ratibor.

Bei der in unserem Handelsregister A Nr. 78 eingetragenen offenen Handelsgesellschaft Carl Snehotta & Co. zu Ratibor ist heute vermerkt worden: Der persönlich haftende Gesellschafter Hans Paetow ist aus der Gesellschaft ausgeschieden. Der Kaufmann Anton Koza in Ratibor ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Gesellschaft eingetreten.

Ratibor, den 16. April 1902.

Königliches Amtsgericht.

Querfurt.

Zu Nr. 59 unseres Gesellschaftsregisters ist bei der Zuckerfabrik Alt-Querfurt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, heute eingetragen:

Der Geschäftsführer, Fabrikdirektor Schneider, ist ausgeschieden.

Querfurt, den 19. April 1902.

Königliches Amtsgericht.

Cöln.

Unter No. 399 die Gesellschaft mit beschränkter Haftung unter der Firma: »Rademakers Cacao- und Chocoladenfabrik mit beschränkter Haftung«, Cöln.

Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb einer Cacao- und Chocoladen-Fabrik sowie die Herstellung und der Verkauf von Chocoladen und Konfekt und verwandten Sachen. Zur Erreichung dieses Zwecks ist die Gesellschaft befugt, gleichartige oder ähnliche Unternehmungen zu erwerben, sich an solchen zu beteiligen oder deren Vertretung zu übernehmen.

Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 75 000 Mark.

Zu Geschäftsführern sind bestellt:

1. Johann (Johannes Adrianus) Rademaker, Kaufmann zu Cöln-Lindenthal,
2. Albert (Albertus Jacobus) Rademaker, Kandidat der Medizin, von Scheveningen, derzeit in Leiden wohnend.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 17. März 1902 festgestellt.

Die Gesellschaft wird durch zwei Geschäftsführer vertreten, welche nur gemeinschaftlich handeln können.

Ferner wird bekannt gemacht:

Alle Bekanntmachungen der Gesellschaft geschehen durch eingeschriebene Briefe und, wo Bekanntmachungen durch öffentliche Blätter vorgeschrieben sind, durch den Deutschen Reichsanzeiger.

Der Gesellschafter Johann Rademaker zu Cöln-Lindenthal und Albert Rademaker zu Leiden, bringen zur Deckung ihrer Stammeinlagen von je 37500 Mk. in die Gesellschaft die ihnen gemeinschaftlich gehörigen nachverzeichneten Gegenstände und Rechte derart ein, dass dieselben mit deren Errichtung eigentümlich auf dieselbe übergehen, und zwar:

1. Maschinen und Geräte im Werte von 30 802.04 Mk.,

2. Waren und Vorräte zur Veräusserung in dem Gewerbebetriebe der Gesellschaft im Werte von 17 171.46 Mk.,

3. zum unmittelbaren Verbrauch in demselben Betriebe bestimmte Mengen von Sachen, insbesondere Verpackungsgegenstände im Werte von 21 834.16 Mk.,

4. Kontoreinrichtung im Werte von 631.75 Mk.,

5. Forderungen aus Warenlieferungen im Gesamtbetrage von 8724.08 Mk., wogegen die Gesellschaft eine Forderung des Maatschappij Rademaker in Scheveningen zu berichtigen hat mit 7312.38 Mk. reines Einbringen 1411.70 Mk.,

6. Guthaben an die Bergisch-Märkische Bank in Cöln 3026.47 Mk.,

Ausserdem zahlt jeder von ihnen 61.21 Mk., zusammen 122.42 Mk., Summa 75000 Mk.

Die österreichische Chocoladenindustrie hat die der deutschen in Aussicht gestellte Ermässigung des Cacaozolles benutzt, um ihrerseits ebenfalls für Zollermässigung zu wirken. Wir lesen im »Saccharum« folgendes:

»Die Vereinsleitung brachte aus verlässlicher Quelle in Erfahrung, dass die Tarifkommission des Deutschen Reichstages den Zoll auf Rohcacao für die Einfuhr nach Deutschland mit 20 Mk. festgesetzt hat. Da auf Grund dieses Beschlusses mit Sicherheit angenommen werden kann, dass dieser Zollsatz auch vom Reichstage acceptiert werden wird, so sah sich die Vereinsleitung veranlasst, unter Hinweis auf dieses Vorkommnis neuerdings eine Eingabe an das Handelsministerium zu richten, in welcher sie die Notwendigkeit einer Herabsetzung des Zolles auch für unsere Monarchie zum mindesten auf die Höhe des deutschen Zollsatzes betont.

Die Eingabe lautet:

»Hohes k. k. Ministerium!

In Ergänzung der dem hohen Ministerium unterbreiteten Eingabe bezüglich einer Ermässigung des Eingangszolles auf Rohcacao in den künftigen Zolltarifen, beehrt sich die unterfertigte Vereinsleitung einem hohen Ministerium bekannt zu geben, dass die deutsche Tarifkommission für den Reichsrat den Zoll auf »Rohcacao« bei der Einfuhr nach Deutschland mit 20 Mk. pro 100 Kilo einstimmig angenommen hat.

Auf Grund dieser Einstimmigkeit ist anzunehmen, dass dieser Satz auch im Reichsrate bei der Festsetzung des neuen deutschen Zolltarifes Annahme finden wird.

Angesichts dieses Umstandes erscheint es im Interesse der österreichischen Chocoladen- und Cacao-

industrie gelegen, zum mindesten den gleichen Zoll für österreichischen Cacao auch im österreichischen Zolltarife festzusetzen, da andernfalls die heimische Chocoladen- und Cacaoindustrie der übermächtigen Konkurrenz der Deutschen nicht mehr die Spitze bieten könnte.

Die ergebenst gefertigte Vereinsleitung erlaubt sich demnach an das hohe Ministerium die Bitte zu richten, den von ihr verlangten Zollsatz von 20 Kr. als Maximalgrenze festzusetzen und hofft, dass die hohe Regierung sich in Würdigung der eingangs erwähnten Entschliessung der deutschen Tarifkommission und in Würdigung der in früheren Eingaben dargelegten Gründe bewogen finden werde, diese Bitte zu erfüllen.

Mit dem Ausdrucke ausgezeichneter Hochachtung
Zentralverein der Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrikanten in Oesterreich-Ungarn:
Der Präsident. Der Sekretär.

Kondensierte Milch. Aus der Schweiz gehen in hermetisch verschlossenen Blechdosen Milchpräparate ein, welche aus Kuhmilch ohne irgendwelchen Zusatz hergestellt sind, gegenüber dem Wassergehalt der natürlichen Milch von durchschnittlich 87,5 Prozent nur einen solchen von 59 bis 66 Prozent haben und rahmartige Konsistenz zeigen. Diesen auf den Dosen als »lait stérilisé concentré sans sucre« bezeichneten Erzeugnissen ist bisher Zollfreiheit zugestanden worden, weil der Klammerzusatz »Sirupmilch« im Absatz 2 des Artikels »Milch« auf Seite 292 des amtlichen Warenverzeichnisses dahin aufgefasst wurde, dass nur Milch von der Zähflüssigkeit des Sirups als »kondensierte« nach No. 25 p 1 mit 60 Mk. für den dz zollpflichtig, in geringerem Grade eingedickte Milch dagegen gemäss Absatz 1 a. a. O. als »sterilisierte, nicht kondensierte, flüssige« nach No. 37 a zollfrei sei. Diese Auslegung deckt sich offenbar nicht mit der Absicht der angeführten Bestimmungen. Unter kondensierter Milch versteht man handelsüblich und technisch jede auf künstlichem Wege von einem Teile ihres Wassergehaltes befreite Milch; Sirupmilch ist dagegen nach Angabe Sachverständiger nur eine besondere Art der kondensierten Milch und zwar eine solche, die unter Zuckerzusatz eingekocht worden ist und demzufolge die Konsistenz des Sirups aufweist. In Uebereinstimmung hiermit war in den amtlichen Warenverzeichnissen von 1870 (Seite 157 und 239) und von 1879 (Seite 232 und 354) in den Artikeln »Milch« und »Sirupmilch« nur die mit Zuckerzusatz eingedickte Milch als Sirupmilch bezeichnet und zwecks Ausdehnung des Begriffs der kondensierten Milch auf solche ohne Zusatz von Zucker in dem durch Bundesratsbeschluss vom 12. April 1881 festgestellten Nachtrage (Aenderung No. 127) die Streichung der Worte: »(mit Zuckerzusatz eingedickte Milch, Sirupmilch)« hinter »Milch kondensierte« bewirkt worden. Dem im jetzigen amtlichen Warenverzeichnis wiederum in Klammer beigefügten Worte »Sirupmilch« darf man daher eine einschränkende Bedeutung nicht beilegen, und zwar um so weniger, als ohne Zucker eingedämpfte Milch keine sirupähnliche Beschaffenheit zeigt und deshalb, wenn diese Beschaffenheit als ein notwendiges Begriffsmerkmal für kondensierte Milch zu gelten hätte, als kondensierte Milch überhaupt nicht würde angesehen werden können, obwohl das amtliche Warenverzeichnis ausdrücklich von kondensierter Milch mit oder ohne Zusatz von Zucker spricht. Mit jener Einschaltung hat also wohl nur zum Ausdruck gebracht werden sollen, dass unter den Begriff von kondensierter Milch auch die sogenannte Sirupmilch falle.

Die in Rede stehenden Erzeugnisse, welche sich sowohl ihrer Herstellungsweise als auch ihrem Verwendungszweck nach als kondensierte Milch kennzeichnen, sind demgemäss künftig nach No. 25 p 1 des Tarifes mit 60 Mk. für den dz in Verzollung zu nehmen.

(Verfügung des General-Zolldirektors in Hamburg vom 4. April 1902.)

Das Patentamt hat Nachfrage gehalten, ob das Wort »Prinz« als Freizeichen anzusehen sei. Es schrieb unterm 27. Februar an die Berliner Handelskammer wie folgt:

»Von der Firma Gebr Stollwerck in Köln ist am 5. September 1901 das Wort »Prinz« als Warenzeichen für Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge und sonstige Kindernährmittel, Speisegewürze; ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Parfüms, Seife, Karten zur Eintragung in die Zeichenrolle angemeldet worden.

Da die Worte Prince, Prince Albert, Prince of Wales, Prinz Eitel, Prinz Heinrich, Prinzen-Dessert nach hier vorliegenden älteren Preisverzeichnissen von Chocoladen-, Back- und Zuckerwarenfabrikanten bereits für Bisquits, Chocoladen, Gelées, Fondants geführt werden, auch die Bezeichnungen Prinz Alexandra, Prinz Georg, Prinz Wales für Toilettenwasser, Prinzenöl für Haaröl, Prinz of Wales und Prinz von Brasilien für Seife und Parfüms als Freizeichen angegeben sind, so erscheint es erforderlich, festzustellen, ob die Bezeichnung Prinz im Verkehr mit den für das Zeichen bestimmten Waren bezw. welchen von denselben bereits allgemein üblich ist, sodass grössere Kreise ein Interesse daran haben, dieses Wort dem freien Verkehr zu erhalten.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft werden um gefällige sachdienliche Unterstützung in dieser Richtung ergebenst gebeten, erwünscht wäre insbesondere die Angabe der Firmen, welche das Wort benutzen, und der Waren, für welche es verwendet wird, sowie der Benutzungsdauer und die Mitteilung entsprechender Etiketten und Preislisten, besonders von solchen, die die Zeit erkennen lassen, in der sie in den Verkehr gebracht sind.

Für die entstehenden Bemühungen ist das Patentamt zu verbindlichem Dank verpflichtet.

Für Parfüms und Seife ist auch bei dem Verbande Deutscher Parfümerie-Fabrikanten, Vors. Gustav Lohse hierselbst, und der Zeitschrift der »Parfümeur« hier angefragt worden.

Kaiserliches Patentamt,
Abteilung für Warenzeichen.

Die Antwort der Berliner Handelskammer lautete:

Berlin, den 27. März 1902.

Auf das gefällige Schreiben vom 27. März 1902 — K. 6452/26 d Wz. 296/01 — erwidern wir ergebenst, dass nach den diesseitigen Ermittelungen die Bezeichnung »Prinz« für Chocoladen seitens der Firma Theodor Hildebrand & Sohn seit dem Jahre 1885 Verwendung findet. (Vergl. beiliegendes Einschlagpapier.) Ferner fertigt dieselbe Firma seit Jahren Prinz Albert Kakes, Prinz of Wales Kakes und neuerdings Prinz Heinrich Waffeln.

In der Parfümerie- und Seifen-Branche ist das Wort »Prinz«, wie auch bereits in dem Anschreiben erwähnt, im Gebrauch und als Freizeichen anerkannt.

Das konsumierende Publikum erblickt in der umfangreichen und jahrelangen Anwendung dieser Bezeichnung nicht einen bestimmten Betrieb, und nicht eine bestimmte Warengattung, und hat, solange die Bezeichnung »Prinz« ohne einen Zusatz angewendet wird, ein Interesse daran, dass das Wort als Freizeichen erhalten bleibt.

Wir beziehen uns auf das unter dem 9. September

1901 abgegebene Gutachten betr. »Königin, Reine, Regina«, welches einen ganz analogen Fall behandelt. (B. 7174/34 Wz. 7. 01.)

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Italiens Produktion, Handel und Verbrauch von Zucker im Jahre 1901.

Nach den kürzlich erfolgten Veröffentlichungen der italienischen Verwaltung der indirekten Steuern belief sich die Zuckerproduktion Italiens im Jahre 1901 auf 601 254 dz; sie betrug im Jahre 1900 231 158 dz, 1899 59724 dz, 1898 38770 dz und 1897 nur 22996 dz.

Die Einfuhr von Zucker nach Italien (zum Verbrauch) gestaltete sich in den letzten fünf Jahren folgendermaassen:

Herkunftsländer	1897	1898	1899	1900	1901
	Menge in dz				
Oesterreich-Ungarn	259745	142095	250619	130575	80899
Belgien	2030	23590	52354	69593	1341
Frankreich	205822	130896	95788	47893	141100
Deutschland	29918	60087	78112	44001	30507
Grossbritannien	28897	19755	10851	6184	4377
Russland	202939	319689	112392	215851	106269
Egypten	15993	9125	3986	2519	3764
Zentral- u. Süd-Amerika	9937	13391	9889	5648	33[illegible]5
Zus. einschl. and. Länder	755825	719325	614732	522559	371895

Italien hat im Jahre 1900 an Zucker erster Klasse eingeführt insgesamt 27 799 dz im Werte von 1 000 764 Lire; im Jahre 1901 betrug dieser Import nur 17 337 dz im Werte von 589 798 Lire (darunter 4977 dz zum Konsum). An Zucker zweiter Klasse gingen ein im Jahre 1900 513 910 dz im Werte von 13 875 570 Lire, während im Jahre 1901 nur 367 120 dz im Werte von 9 178 000 Lire importiert wurden (darunter 366 918 dz zum Konsum).

Aus den gegebenen Daten ist ersichtlich, dass die inländische Produktion erheblich zunimmt und die Einfuhr ausländischen Zuckers immer mehr zurückgeht.

Der Einheimische Konsum an Zucker in Italien ist in merklichem Steigen begriffen; im Jahre 1895/96 bezifferte er sich nur auf 761 633 dz und für das Jahr 1900/1 wird er auf 1 000 889 dz angegeben. (Nach einem Bericht der französischen Gesandtschaft in Rom und nach Statistica del Commercio Speciale.)

Zuckereinfuhr nach Grossbritannien im ersten Vierteljahr 1902. Anteil Deutschlands.

An raffiniertem und Kandiszucker wurden nach Grossbritannien in den ersten drei Monaten 1902 insgesamt 7 924 469 cwts eingeführt gegen 5 715 487 cwts im ersten Vierteljahr des Vorjahres. Davon gingen ein aus Deutschland 5 377 722 cwts (1901: 2 431 975), aus Frankreich 1 566 394 cwts (2 206 324), aus den Niederlanden 896 329 cwts (805 776) und aus Belgien 81 756 cwts (266 494). Der Import aus Deutschland ist demnach um 2 945 747 cwts oder um 121 Prozent gestiegen.

Die Einfuhr von Rohzucker nach Grossbritannien erreichte in den Monaten Januar bis März d. Js. eine Menge von 5 695 173 cwts gegen 5 451 775 cwts in den gleichen Monaten 1901. Daran war Deutschland beteiligt mit 2 961 440 cwts (1901: 1 389 352), Frankreich mit 1 181 920 cwts (2 378 432), Argentien mit 458 372 cwts (174 064) und Belgien mit 326 278 cwts (814 590). Die Zunahme bei der Einfuhr aus Deutschland beträgt hiernach 1 572 088 cwts oder 113 Prozent.

(Accounts Relating to Trade and Navigation of the United Kingdom.)

Bekanntmachung, betreffend die Beschäftigung von Arbeiterinnen und jugendlichen Arbeitern in Rohzuckerfabriken, Zuckerraffinerien und Melasseentzuckerungsanstalten. Vom 5. März 1902. Auf Grund des § 139a Abs. 1 Ziffer 1 der Gewerbeordnung hat der Bundesrat die nachstehenden Bestimmungen, betreffend die Beschäftigung von Arbeiterinnen und jugendlichen Arbeitern in Rohzuckerfabriken, Zuckerraffinerien und Melasseentzuckerungsanstalten, erlassen: I. Die Beschäftigung von Arbeiterinnen und jugendlichen Arbeitern in Rohzuckerfabriken, Zuckerraffinerien und Melasseentzuckerungsanstalten unterliegt folgenden Beschränkungen:

1) Arbeiterinnen und jugendliche Arbeiter dürfen zur Bedienung der Rübenschwemmen, der Rübenwäschen und der Fahrstühle sowie zum Transport der Rüben und Rübenschnitzel in schwer zu bewegenden Wagen nicht verwendet werden.

2) Im Füllhaus, in den Zentrifugenräumen, den Kristallisationsräumen, den Trockenkammern, den Maischräumen, den Räumen zum Decken des Brotzuckers, den Nutschräumen, den Trockenanlagen der Strontianziegeleien sowie an anderen Arbeitsstellen, an welchen eine aussergewöhnlich hohe Wärme herrscht, darf Arbeiterinnen und jugendlichen Arbeitern während der Dauer des Betriebs eine Beschäftigung nicht gewährt und der Aufenthalt nicht gestattet werden.

3) In denjenigen Räumen, in welchen Arbeiterinnen oder jugendliche Arbeiter beschäftigt werden, ist neben der nach § 138 Abs. 2 der Gewerbeordnung auszuhängenden Tafel an geeigneter Stelle eine zweite Tafel auszuhängen, welche in deutlicher Schrift die vorstehenden Bestimmungen wiedergiebt.

II. Die vorstehenden Bestimmungen treten mit dem 1. April 1902 in Kraft und haben für die Dauer von zehn Jahren Giltigkeit.

Berlin, den 5. März 1902.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.
Graf von Posadowsky.

Rohrzuckerernte in den indischen Nordwestprovinzen und Oudh im Jahre 1901/1902.

Im vorigen Jahre war in den Nordwestprovinzen und Oudh eine Abnahme der mit Zuckerrohr bebauten Fläche um 52 639 Acres zu verzeichnen gewesen. Man erwartete daher in der Saison 1901/1902 eine erhebliche Zunahme; nach den kürzlich eingegangenen Ernteberichten betrug diese Zunahme indessen nur 3973 Acres, und die gesamte Erntefläche belief sich auf 1 216 429 Acres gegen 1 212 458 Acres im Vorjahre. Im Vergleich mit dem Durchschnitt der letzten fünf (1 247 593 Acres) und zehn Jahre (1 247 004 Acres) zeigt die diesjährige Erntefläche eine Abnahme um rund 31 000 Acres oder 2,5 Proz. In Rohilkhand ist die Erntefläche um 49 679 Acres und in Meerut um 9767 Acres zurückgegangen, während die übrigen Bezirke eine Zunahme zu verzeichnen haben.

Die Witterung war durchweg zu trocken, um eine volle Ausbeute an Zuckersaft zu zeitigen. In den beiden bedeutenden Bezirken von Meerut und Rohilkhand war die Ernte wegen der durch Heuschrecken angerichteten Verwüstungen nicht vielversprechend, und weiterhin beeinträchtigte die Dürre des September und Oktober das Wachstum des Rohres ebenfalls. In diesen beiden Bezirken sowie in Benares und Naini Tal wird der Ertrag auf nicht mehr als 75 Proz. einer Normalernte geschätzt. In den anderen Bezirken war die Ernte etwas besser, in Agra, Allahabad und Lucknow belief sie sich auf 87 Proz., in Gorakhpur und Fyzabad auf 80 Proz. Für das ganze Gebiet wird die Ernte auf 26 574 938 Maunds oder 80 Proz. des normalen Ertrages geschätzt gegen 32 481 941 Maunds oder 95 Proz. im Vorjahre. Nach dieser Schätzung beträgt die durchschnittliche Ausbeute von einem Acre Erntefläche 22 Maunds gegen 29 Maunds im Jahre 1900/1901. (Final Forecast des Director of Land Records and Agriculture in Lucknow.)

Chocoladenmeister,

der das Arbeitspersonal gut anzustellen versteht, findet **gut bezahlte** Lebensstellung. Meldungen mit Zeugnisabschriften und möglichst mit Photographie erbeten an

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek.

Chocolatier

mit der Chocolade- und Cacaofabrikation vollständig vertraut, speciell in sog. **Fondant-Chocoladen,** sowie

Milch-Chocoladen

erfahren, durch langjährige Thätigkeit in der **Schweiz,** wie im Auslande, im Stande, nach jedem Verfahren die Fabrikation zu leiten, **sucht selbständigen Posten** für obige Specialitäten etc.

Werte Offerten für Lebensstellung wolle man unter **C. J. C. 420** an den Verlag des Gordian adressieren.

Wellpappe!

sowie **Schachteln,**

Gefächer und **Hüllen** daraus sind **bestes Packmaterial** für **zerbrechliche Gegenstände** aller Art. **Muster frei.**

Thompson & Norris,
Jülich.



Papierwolle bunt und weiss liefert
M. E. Schmidt, Mönchswalde
Bez. Dresden.

Technischer Leiter,

Deutscher, 34 Jahre, mit allen Zweigen der **Cacao- und Chocoladenfabrikation** durchaus vertraut (Zuckerwarenfabrikation nicht unerfahren), mit **20jähriger Erfahrung, sucht,** gestützt auf

Prima Referenzen,

passendes **Engagement als technischer Leiter.** Suchender ist allen Anforderungen eines grösseren Betriebes gewachsen, **erstklassiger, technischer Arbeiter** und wollen Firmen, die auf eine solche Kraft reflektieren, ihre Offerten unter **N. L. 411** an die Expedition des Gordian zur Weiterbeförderung gelangen lassen.

Für Chocoladefabriken.

Eine **Kälteerzeugungsmaschine, Nordpol 2,** **in bestem Zustande** wegen Anschaffung einer grösseren **wird billig verkauft.**

Gefl. Anfragen an die Firma **A. Marsner in Prag.**

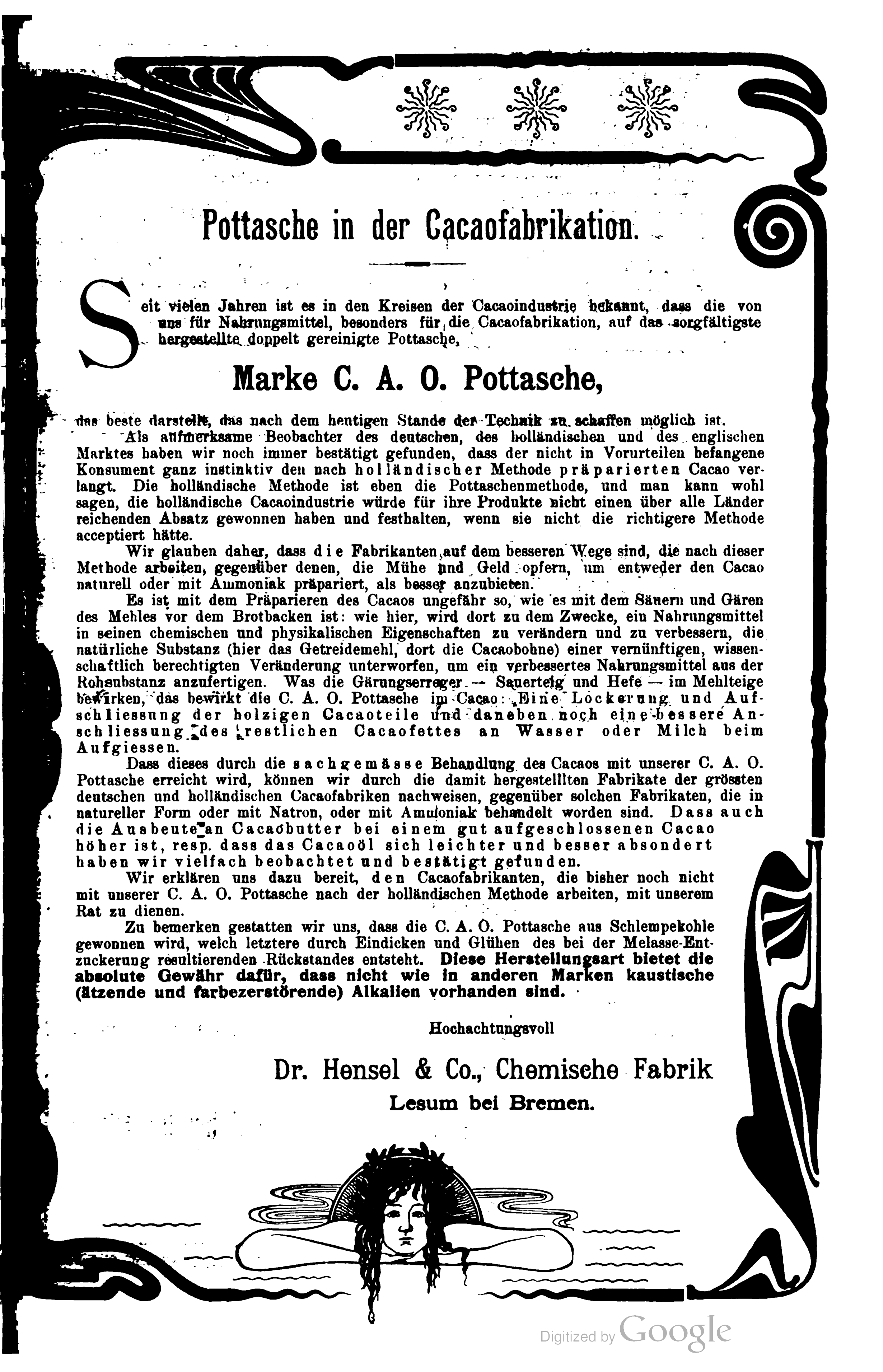
Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit;** ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



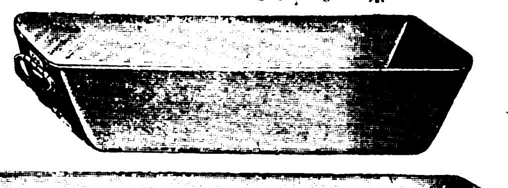
Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestelllten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemisehe Fabrik
Lesum bei Bremen.



Chocolade-Kästen für Konvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!

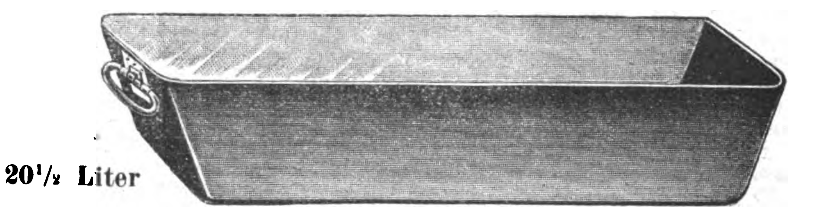
Inhalt 16½ Liter



No. 1.
500 mm lang
320 » breit
110 » tief.

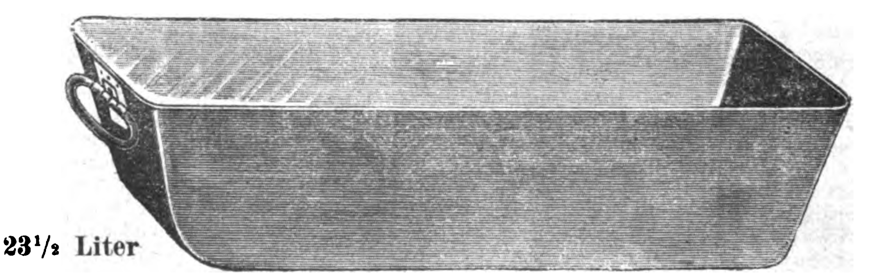
18 Liter

No. 2.
550 mm lang
340 » breit
110 » tief.



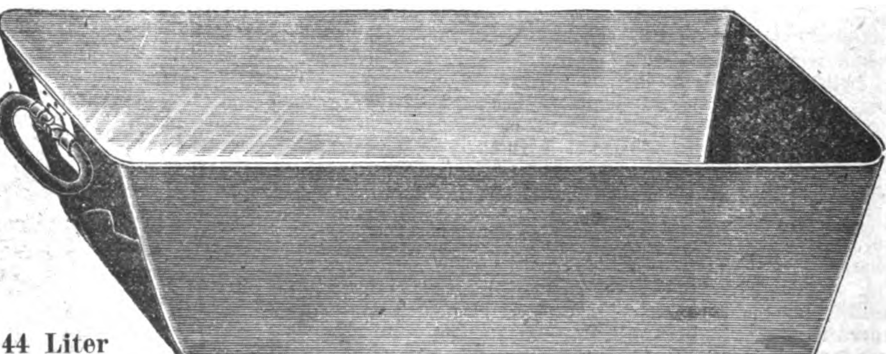
20½ Liter

No. 3.
600 mm lang
360 » breit
110 » tief.



23½ Liter

No. 4.
650 mm lang
380 » breit
110 » tief.



44 Liter

No. 5.
700 mm lang
400 » breit
180 » tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.

Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:

J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.

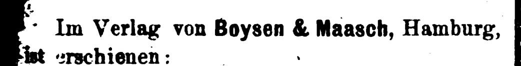
1902. VIII. Jahrgang. **No. 170.** Hamburg, 20. Mai 1902.

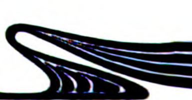


Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.





Inhalt dieser Nummer:

Cerin-Hafer-Cacao.

Man schreibt uns:

An die Redaktion des »Gordian«,

Immenhof 21, Hamburg.

Der Apotheker Sauer, der immer noch ht endgiltig verurteilt ist, hat schon ule gemacht. Wir wurden von einem Kunden darauf hingewiesen, dass von einem hygienischen Laboratorium »Ceres«, Berlin N. 52, Alt-Moabit 114, ein Hafercacao »Cerin« versendet wird und ebenso ein »Cerin-Nährsalz«.

Wir haben uns daraufhin an Herrn Dr. Riegel, Berlin, gewandt, welcher sich eine Probe »Cerin-Hafercacao« besorgte und sie untersucht hat. Das Original dieser Untersuchung nebst einem Anschreiben des Herrn Dr. Riegel übersenden wir Ihnen anbei. Es geht daraus hervor, dass in dem »Cerin Hafercacao« ein Produkt schlimmster Sorte in den Handel gebracht wird, von dem ein Packet 200 gr. Brutto Mk. 1.50 kostet, und dessen Bezeichnung »Cerin-Hafercacao« geeignet ist, das Publikum irre zu führen.

Es handelt sich wiederum um ein Gemenge aus Cacao, Zucker und Mehl (diesmal Hafermehl), dem Nährsalze (Cerin) zugesetzt sind, das also nicht schlechtweg als »Cerin-Hafercacao« bezeichnet werden darf, sondern einen Phantasienamen tragen müsste.

Unter derselben Adresse (Alt-Moabit 114) existiert noch ein hygienisches Laboratorium von A. Winter, welches nicht nur das Nährsalz vertreibt, sondern auch einen antikonzeptionellen Apparat »Absorbiteur«. Beide »Institute« stützen sich wiederum auf einen Hygieniker Max Nagler, der sich physiologischer Chemiker und Lehrer der Reform-Heilkunde nennt, und dessen Broschüre »Der Rettungsanker« den Interessenten für »Cerin« mit übersandt wird.

Es scheint sich da in Alt-Moabit ein Wespennest angesiedelt zu haben, in das mit fester Hand hineinzugreifen sich lohnt.

Das ganze Material finden Sie anbei.

Das Gutachten des Herrn Dr. Riegel in Berlin lautet:

Cerin-Hafercacao.

Von der Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt in Wandsbek wurde ich auf das hygienische Laboratorium »Ceres« (Inhaber Dr. Weichmann & Apotheker Grünthal), Berlin N. W. 52, Alt-Moabit 114, aufmerksam gemacht, welche Firma unter dem Namen

»Cerin - Hafercacao« ein Präparat in den Handel bringt. Da der geforderte Preis für diesen Cacao ein ausserordentlich hoher ist (ein Packet von nicht ganz 200 gr. Brutto kostet im Detail Mk. 1.50), so habe ich denselben einer näheren physikalischen und chemischen Prüfung unterzogen und gestatte mir, das Resultat der Untersuchung beifolgend zu veröffentlichen.

Das Produkt stellt ein hellbraunes bröckliches Pulver dar, welches in seinem Aussehen und Geruch dem Chocoladenmehl ausserordentlich ähnelt. Es ist mit verschiedenen Gewürzen, wie Zimmt, Vanille u. s. w., ziemlich stark versehen.

Die chemische Untersuchung ergab folgendes Resultat:

Wasser	Stickstoffsubstanz (N × 6,25)	Fett
1,76 Proz.	12,87 Proz.	10,29 Proz

N freie Extraktstoffe
68,61 Proz.

hiervon Zucker	Asche
18,6 Proz.	6,46 Proz.

in kaltem Wasser lösliche Substanz 36,4 Proz.
hiervon Asche 3,6 »
Zucker 18,6 »

An Stärke wurde Cacao- und Haferstärke gefunden. Nimmt man an, dass zur Herstellung ein holländischer Cacao (im Mittel zu 31,6 Fett) verwendet ist, so ergiebt sich, dass das Produkt 31,7 Proz. holländischen Cacao enthält.[1]) Nehmen wir für letzteren einen Aschengehalt von 9,1 Proz., für Hafermehl 3,02 Proz., nach Prof. König an, so ergiebt sich ein Zusatz von 2,58 Proz. fremder Mineralsubstanzen (sogen. Nährsalze). Das Präparat ist daher wie folgt hergestellt:

31,7 Proz. Cacao
18,6 Proz. Zucker
47,2 Proz. Hafermehl
2,6 Proz. Nährsalze.

Ich habe derartige Mischungen hergestellt, und zeigten dieselben eine ausserordentliche Aehnlichkeit mit obigem Präparat. Diese Mischung kann sich jede Hausfrau jederzeit leicht herstellen, und stellt sich dann ein Packet (ca. 190 Gramm) auf ca. 30—35 Pfg.

Es liegt hier also wieder einmal ein krasser Fall von Uebervorteilung des Publikums vor. Es wäre wirklich wünschenswert, wenn die schon seit Jahren angestrebte Zentralstelle zur Prüfung diätetischer und pharmazeutischer Geheimmittel endlich mal ins Leben treten würde, damit dies Fabrikanten, die es nicht einmal für nöti halten, die gesetzlich vorgeschriebene Dekla rierung vorzunehmen, endgiltig das Hand werk gelegt wird. Es sollten sich all Hafer-Cacao-Fabrikanten zusammenthun, un gemeinsam gegen eine derartige unlauter Konkurrenz vorzugehen.

Berlin, den 15. April 1902.

Dr. M. Riegel,
approb. Apotheker
und Nahrungsmittelchemike

1) In Wirklichkeit dürfte der Cacaogehalt noch um 10 Proz. weniger betragen, da das gesamte Fett als Cacaofett in Anrechnung gebracht und das Haferfett nicht berücksichtigt worden ist. Hafermehl enthält aber 5,23 Proz. Fett, mithin sind nur 7,7 Proz. Cacaofett vorhanden entsprechend 21,2 Proz. Cacao.

Wir selbst sagen hierzu heute no nichts. Vielleicht wird das nicht einm nötig sein. Ein Gemisch aus 31 Pr Cacao, 18 Proz. Zucker, 47 Proz. Hafermel darf nicht als Hafercacao verkauft werde Es trägt eine falsche Deklaration. Und das Kilo dieses Gemisches 7.50 Mk. koste ist anzunehmen, dass sich die Berliner Staa anwaltschaft auch mit diesem Allheilpräpar über kurz oder lang befassen wird, just wie sie es mit dem Sauer'schen Haematog Cacao gethan hat.

Professor von Merings Patent

Zu dieser Angelegenheit erhielten w viele Anfragen, ein Beweis, dass uns Industrie ein Interesse daran hat, zu v hüten, dass ein allgemein bekanntes Verfahr das keinerlei neue Merkmale hat, patent werden kann. Wie diese Sache heute ste wissen wir nicht, suchen aber näheres erfahren. Einstweilen wollen wir ei neuen Einspruch bekannt geben, den Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund du ihren Anwalt Otto Wolff erhoben hat.

»Auf das mit Verfügung vom 27. Febr und 5. März 1902 zugestellte Gutachten im weiteren Verfolge des diesseitigen E spruchs ist folgendes ergebenst zu erklär

I. Der Gutachter wusste nichts dav dass schon vor der Patentanmeldung troc nes, entfettetes Milchpulver mit Cacao mischt worden ist. Er legt demgemäss den trockenen Zustand des Magermi präparates besonderes Gewicht und beurt deshalb den »glücklichen Gedanken Patentsuchers«, die aus hochgradig entfett Magermilch gewonnene Trockensubstanz verwenden, aus einem Gesichtspunkt, wegen der irrigen Voraussetzung unhal ist. Weil aber dieser Irrtum bereits anderer Seite nachgewiesen sein dürfte vgl. den Aufsatz »Professor von Meri Patente« im »Gordian, Zeitschrift für Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-I strie«, Jahrgang 1902, Nr. 166, Seite 310

raucht hierauf nicht näher eingegangen rerden.

I. Zum mindesten ist der Patentanspruch einer gegenwärtigen Form unhaltbar,

) weil er die Abgrenzung der Erfindung nüber dem freien Allgemeingut vermissen

,

) weil er in seiner gegenwärtigen Form gewerblich nicht verwertbare Erfindung t.

)ie Verwendung von entfettetem Milch- r zur Herstellung von Milch-Cacao ist nnt gewesen. Man hat im eigenen chaftlichen Interesse die Milch von »möglichst vollkommen« (wie Patent- r in der Patentbeschreibung sagt) ent- . Mit der fortschreitenden Vervoll- mnung der Zentrifugen ist der Fettgehalt agermilch beständig herabgegangen; er da an der weiteren Vervollkommnung entrifugen unablässig gearbeitet wird, kunft immer mehr herabgehen. Der uck »hochgradig entfettet« hat also absolute Bedeutung, die sich vielmehr ufe der Zeiten geändert hat und noch ihrend ändert.

ir thun dem Patentsucher gewiss nicht it, wenn wir den Ausdruck in der- n Bedeutung verstehen, welche er zur er Patentanmeldung hatte. Aber auch eser Auffassung ist der Ausdruck zur nzung der Erfindung gegenüber dem h bekannten Verfahren unbrauchbar.

Der Gutachter sagt: »Die Magermilch : nicht über 0,5 Prozent Fett, bei den värtig üblichen Entrahmungsverfahren hmal bis nur 0,1 Prozent«. Es ent- lie Frage: Wo liegt die Grenze des anspruchs? Nimmt man einen höheren halt als 0,1 Prozent als den gewöhn- an, so fiele Magermilch von 0,1 Pro- hon als »hochgradig entfettet« unter Patentanspruch. Es entstände dann die Frage: Wo liegt die Grenze en 0,1 und 0,5 Prozent? Mit dem n Recht liesse sich aber auch die sung verteidigen, dass, weil Magermilch l Prozent zur Zeit der Anmeldung bekannt war, unter hochgradig ent- Magermilch eine solche von weniger Prozent Fettgehalt zu verstehen sei. steht wiederum die Frage: Wo liegt enze jenseits von 0,1 Prozent nach n?

Allgemeinheit hat aber, und zumal Flüssigkeit des Begriffes »hochgradig t« ein berechtigtes Interesse daran, naue Abgrenzung des Patentanspruchs ngen, damit einerseits unrechtmässige iffe des zukünftigen Patentinhabers vermieden werden, damit andererseits das zu verleihende Recht respektiert werden kann. Die Erteilung des Anspruchs in seiner gegenwärtigen Form wäre eine ebenso unberechtigte wie lästige Fessel für die Molkereitechnik, welche auf eine immer vollkommenere Ausnutzung der Vollmilch hinarbeitet und natürlich auch in ihrem Recht, die Magermilch in der bekannten Weise zu Cacao und dergl. zu verarbeiten, nicht beeinträchtigt werden darf.

b) Der Anspruch deckt aber in seiner gegenwärtigen Form auch eine nicht verwertbare Erfindung. Der Gutachter führt aus (gegen das Ende des Gutachtens), dass ein Trockenpräparat aus Magermilch mit 0,704 Prozent Fettgehalt (entsprechend einer Magermilch von 0,07 Prozent Fettgehalt) bereits nach sechswöchentlicher Aufbewahrung einen schwach ranzigen Geschmack angenommen hatte. Es kann also bei Magermilch mit 0,07 Prozent von der »unbedingten Haltbarkeit des Produktes«, deren sich der Patentsucher in der Beschreibung rühmt, keine Rede sein. Wenn es nun bei 0,1 Prozent Fettgehalt noch zweifelhaft sein mag, ob im Sinne des zur Zeit der Anmeldung herrschenden Standes der Milchentrahmungstechnik »hochgradig entfettete« Magermilch vorliegt, so würde Magermilch mit 0,07 Prozent Fett sicher in den Bereich des Anspruchs fallen, mindestens aber bei Patentverletzungsklagen in diesem Sinne in Anspruch genommen werden. Weil aber bei dem gedachten Fettgehalt der Milch der behauptete Erfolg unbedingter Haltbarkeit nicht eintritt, so liegt in dem beanspruchten Umfange eine gewerblich verwertbare Erfindung nicht vor.

Die Grenze des Fettgehaltes müsste also noch weiter herabgesetzt werden, und zwar nach dem Gutachter (vorletzter Absatz des Gutachtens) auf 0,025 Prozent Fettgehalt der Magermilch (entsprechend 0,25 Prozent der Trockensubstanz). Für einen höheren Fettgehalt ist das Eintreten des bestrittenen Erfolges nicht nachgewiesen.

Wenn also überhaupt eine patentfähige Erfindung vorliegt, so ist jedenfalls die Abgrenzung durch den Ausdruck »hochgradig entfettet« ungeeignet und diese Kennzeichnung dahin zu erläutern und einzuschränken, dass es sich um Magermilch von höchstens 0,025 Prozent Fettgehalt handelt. Der weitergehende Anspruch ist durchaus ungerechtfertigt.

III. Wir sind aber nach wie vor der Ueberzeugung, dass eine patentfähige Erfindung überhaupt nicht vorliegt, und diese Ueberzeugung wird durch die Ausführungen des

Patentsuchers in der Beschreibung noch bestärkt.

Die Versuche, eingedampfte Vollmilch zu verwenden, hätte sich der Patentsucher sparen können, wenn er gewusst hätte, dass man bereits entfettete Magermilch in trockenem Zustande verwendet hatte. Bei Kenntnis dieses Umstandes hätte er aber auch nicht einen erheblichen Unterschied darin gefunden, »dass die Milch möglichst vollkommen von ihrem natürlichen Fett befreit sein muss«. Das hatte man vor ihm längst erkannt und die Milch so hochgradig entfettet, wie es zu jener Zeit eben möglich war.

Der Patentsucher kann sich auch nicht der neuen Erkenntnis berühmen, dass die Anwesenheit des natürlichen Milch- oder Butterfettes der Haltbarkeit hinderlich ist. Man mag immer noch über die Natur der Vorgänge streiten, welche das Ranzigwerden veranlassen; darüber, dass es das in der Milch enthaltene Fett ist, welches ranzig wird, war man sich längst klar. *Damit war aber auch der Schluss: Je weniger Milchfett, desto grössere Haltbarkeit des an sich ja bekannten Präparates —, ohne weiteres gegeben.* Es ist beim besten Willen nicht einzusehen, wie in der Anwendung der nicht neuen Erkenntnis auf ein nicht neues Verfahren eine Erfindung bestehen könnte, umsoweniger, als die graduelle Verminderung des Fettgehalts der Magermilch keineswegs das erfinderische Verdienst des Patentsuchers, sondern das natürliche Ergebnis der fortschreitenden Milchentrahmungstechnik war und ist. Der »Gordian« sagt a. a. O. ganz richtig, dass der Patentsucher sich nicht rühmen könne, einen neuen Weg zur besonders hochgradigen Entfettung der Magermilch gewiesen zu haben. Eine solche Erfindung hätte aus der Anwendung der Erkenntnis erwachsen können; sie ist aber nicht erwachsen oder bildet wenigstens nicht den Gegenstand der streitigen Anmeldung. Eine Erfindung könnte also darin bestehen, *wie* die Magermilch aussergewöhnlich stark entfettet wird, aber doch nicht darin, dass die — nach selbstverständlicher, *nicht* auf neuer Erkenntnis beruhender Forderung — »möglichst« stark entfettete Magermilch in durchaus bekannter Weise zu Milch-Cacao verarbeitet wird.

Es sei ein Gleichnis aus einem anderen Gebiete der Technik gestattet: Erfahrung und eigenes Nachdenken lehren den Ingenieur, dass für irgend einen Zweck, sagen wir Panzerplatten, die bisher bekannten und gebräuchlichen Stahlsorten nicht hart genug sind. Er mag wirklich ein Mittel gefunden haben, um Stahl aussergewöhnlich hart zu machen: Er beansprucht nun aber nicht das Mittel oder das Verfahren zum hochgradigen Härten von Stahl, sondern richtet seinen Anspruch auf die Verwendung »hochgradig gehärteten« Stahles zu Panzerplatten. Der Patentanspruch liesse sich genau so begründen wie der vorliegende, aber das Patent würde — mit Recht — niemals erteilt werden

IV. Es wird ferner bestritten, dass e zur Zeit der Anmeldung möglich war un heute möglich ist, die Milch in einer für den gewerblichen Gebrauch des Verfahrens ge eigneten Weise, also z. B. durch Zentrifugieren auf 0,025 Prozent Fettgehalt zu entfetten Das mag im Laboratorium und in kleine Mengen möglich sein, aber nicht im rege mässigen Betriebe. Da aber nach dem Gu achten der genannte geringe Fettgeha Voraussetzung für das Eintreten der behau teten Wirkung ist, so fällt mit der Möglic keit gewerblicher Erzielung dieses Fettgehalt wiederum die Möglichkeit gewerblicher A wendung des beanspruchten Verfahrens. wird — ohne damit dem Patentsucher irgend einer Hinsicht persönlich zu na treten zu wollen — die Vermutung aus sprochen, dass die zur Untersuchung gelangt Magermilchpräparate im kleinen und besonderen, für die gewerbliche Ausführ ungeeigneten Mitteln (vielleicht Extrakt des Fettes mit Aether) hergestellt worden si

Es wird beantragt, dem Patentsu aufzugeben, die Möglichkeit des behaupte Erfolges auch hinsichtlich der Entfe der Milch nachzuweisen. Sollte es dabei — wie diesseits sicher erwartet wird ergeben, dass zu dieser weitgehenden E fettung besondere Mittel und Wege erfor lich sind, und sollten diese Mittel und W wider Erwarten zur gewerblichen Ausführ des Verfahrens geeignet sein, so wären d für die gewerbliche Ausführung der Erfind unerlässlichen Mittel auch in der Besch bung zum Ausdruck zu bringen.

Wir behalten uns vor, in dieser Bezieh noch Beweismaterial beizubringen, beme aber, dass der Beweis für die Ausfüh auch in dieser Beziehung dem Patentsu zufällt.

V. Es wird noch bemerkt, dass die spruchserwiderung, von welcher die Verfü vom 24. September 1901 spricht, der seitigen Partei nicht zugestellt worden Es wird um nachträgliche Zustellung Einspruchserwiderung gebeten, damit die einsprechende Firma gegebenenfalls über die Gegengründe des Patentsu äussern kann.

VI. Im übrigen erhalten wir die Be tungen der Einspruchsschrift über die

kundige Vorbenutzung des Verfahrens aufrecht und nehmen sowohl auf die in der Einspruchsschrift genannten Zeugen, wie auch auf den Aufsatz im »Gordian« bezug. Falls ein Muster der in diesem Aufsatze besprochenen Packung von Drenckhan's Milch-Cacao nicht schon von Seiten anderer Einsprechenden eingereicht sein sollte, kann ein solches von unserer Seite eingereicht werden. Ergebenst.«

Satzungen der Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands.

Dass die in der Ueberschrift genannte Vereinigung nach Ablauf des ersten Versuchsjahres auf weitere drei Jahre Gültigkeit bekommen hat, ist als ein erfreuliches Zeichen anzusehen. Vielleicht braucht man da doch noch nicht alle Hoffnung schwinden zu lassen, dass eines Tages ein neuer Anlauf die deutschen Chocolade- und Cacaofabrikanten auch zu dauernder Vereinigung führt.

Wir wollen zu diesem Zwecke heute die neuen geprüften Satzungen der Kakes-Vereinigung in weiteren Kreisen bekannt geben.

Revidierte Satzungen
der
Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands.

(Angenommen in der ordentlichen Generalversammlung am 15. März 1902 zu Berlin).

§ 1.
Zwecke und Ziele.

Zweck der Vereinigung ist die Wahrung der gemeinsamen wirtschaftlichen Interessen der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands durch Zusammenschluss möglichst aller in Frage kommenden Firmen, um insbesondere den Verkauf von Kakes und Biskuit zu Schleuderpreisen in Deutschland und Luxemburg zu verhindern, durch genaue rechnerische Feststellung des Verhältnisses zwischen Herstellungs- und Vertriebskosten einerseits und einem angemessenen Gewinn andererseits dem Rückgange dieses Fabrikationszweigens vorzubeugen, die Herstellung guter Ware zu fördern und geringwertige Ware nach Möglichkeit vom Markte zu verdrängen.

§ 2.
Dauer.

Die Vereinigung wird auf die Dauer von drei Jahren (1. April 1902 bis 31. März 1905) geschlossen, doch bleibt es der ordentlichen Generalversammlung vorbehalten, die Auflösung der Vereinigung nach Ablauf je eines Jahres durch Beschluss von $^2/_3$ Mehrheit der in der Generalversammlung anwesenden bezw. rechtsgültig vertretenen Mitglieder herbeizuführen.

§ 3.
Sitz.

Die Vereinigung erstreckt sich über das Deutsche Reich und Luxemburg und hat ihren Sitz in Berlin.

§ 4.
Mitgliedschaft.

Die Mitgliedschaft kann erwerben jede die Herstellung von Kakes und Biskuit fabrikmässig betreibende Firma und zwar auch solche, die diesen Fabrikationszweig nicht ausschliesslich betreiben. Die Fabrik wird vertreten durch einen Inhaber oder durch einen Beamten, der gesetzlich berechtigt ist, für die Firma zu zeichnen.

§ 5.
Anmeldung zur Aufnahme.

Die Anmeldung zur Aufnahme muss schriftlich zu Händen des Vorstandes der Vereinigung erfolgen. Der Vorstand ist berechtigt und verpflichtet, alle gesetzlich erlaubten Mittel anzuwenden, um Firmen, die sich der Vereinigung nicht freiwillig anschliessen, und durch deren Sonderstellung der Erfolg derselben in Frage gestellt wird, zum Beitritt zu veranlassen. Als Mittel zur Heranziehung aussenstehender Firmen können auf Beschluss der Generalversammlung angewendet werden: Fortlaufende schriftliche und mündliche Aufforderung zum Beitritt durch Uebermittelung der Beschlüsse und der Bekanntmachungen der Vereinigung, die Einführung von Kampfpreisen und dergleichen.

Der Vorstand ist in besonderen Fällen berechtigt, die Aufnahme einer Firma abzulehnen; er entscheidet alsdann nach Stimmenmehrheit, Stimmengleichheit gilt als Ablehnung. Der Vorstand ist verpflichtet, auf Antrag der abgelehnten Firma die endgültige Abstimmung der Mitglieder über die Aufnahme durch Rundschreiben oder auf einer Generalversammlung herbeizuführen. In diesem Falle ist eine Mehrheit von $^2/_3$ der Mitglieder für die Aufnahme erforderlich. Erfolgt innerhalb 14 Tagen von Seiten eines Mitgliedes keine Antwort, so gilt dies als Zustimmung zur Aufnahme.

§ 6.
Geschäftsjahr und Jahresbeitrag.

Das Geschäftsjahr läuft vom 1. April bis zum 31. März des folgenden Jahres.

Der Jahresbeitrag beträgt nach Selbsteinschätzung je nach der Grösse des Betriebes: 150 Mk., 100 Mk. oder 50 Mk. Etwaiger Mehrbedarf wird auf die Mitglieder nach Massgabe der letztgezahlten Jahresbeiträge seitens des Vorstandes umgelegt. Der Beitrag ist jährlich im voraus zu zahlen. Beiträge, die nicht bis zum 31. Mai bezw. zwei Monate nach erfolgtem Beitritt eingegangen sind, werden auf Kosten der betreffenden Mitglieder durch Postnachnahme erhoben.

§ 7.
Austritt und Ausschluss.

Der Austritt eines Mitgliedes hat mittels schriftlicher Erklärung zu Händen des Vorstandes zu geschehen, kann jedoch erst nach Ablauf von drei Jahren (31. März 1905) rechtsgültig werden. Die Mitgliedschaft erlischt dagegen ohne weiteres, wenn die ordentliche Generalversammlung eine frühere Auflösung der Vereinigung nach § 2 beschliesst. Ansprüche an Mitglieder sind einklagbar.

Der Ausschluss von Mitgliedern kann durch den Vorstand erfolgen:

1. Wenn dieselben zur Zahlung des Jahresbeitrages zweimal vergeblich aufgefordert worden sind.
2. Wenn dieselben den Preisbestimmungen und sonstigen Verkaufsbedingungen der Vereinigung absichtlich zuwiderhandeln bezw. diese umgehen.
3. Wenn dieselben dem Urteile des Schiedsgerichtes sich widersetzen oder die durch dasselbe verhängte Geldstrafe nicht innerhalb eines Monats nach dem durch das Urteil bekanntgegebenen Zahlungstermin an die Vereinskasse entrichten.
4. Wenn dieselben sonst den Interessen der Vereinigung, nachdem sie darauf aufmerksam gemacht wurden, zuwiderhandeln.

Das Verfahren des Ausschlusses von Mitgliedern erfolgt wie die Aufnahme unter § 5. Der Ausschluss erfolgt vorbehaltlich der Geltendmachung der aus



diesen Satzungen dem ausgeschlossenen Mitgliede für das laufende Geschäftsjahr erwachsenden Verpflichtungen.

Von selbst erfolgt die Ausscheidung mit Ausbruch des Konkurses.

Von jeder Austrittserklärung bezw. von jedem erfolgten Ausschluss ist den übrigen Mitgliedern seitens der Geschäftsführung Mitteilung zu machen.

§ 8

Vorstand.

Der Vorstand besteht aus neun Mitgliedern, welche von der Generalversammlung auf drei Jahre gewählt werden. Alljährlich scheidet ein Drittel durch das Loos aus; die Ausgeschiedenen sind wieder wählbar. Die Vorstandsmitglieder erwählen sofort nach der Generalversammlung

einen Vorsitzenden und dessen Stellvertreter,
einen Schatzmeister und dessen Stellvertreter und
fünf Beisitzer.

Scheidet ein Mitglied des Vorstandes vor Ablauf der Amtsperiode aus, so ist der Vorstand berechtigt, bis zur nächsten Generalversammlung eine Ersatzwahl vorzunehmen. Der Vorstand verteilt die Arbeit nach freiem Ermessen und ist beschlussfähig, wenn mindestens fünf Vorstandsmitglieder anwesend sind. Er vertritt die Vereinigung in allen Angelegenheiten. Seine Verhandlungen sind offen für Konventionsmitglieder.

Der Vorstand setzt für bestimmte Zeiträume Mindestpreise (§ 10) laut besonderen Verordnungen über Mindest- und event. über Kampfpreise (§ 5) fest. Die Veröffentlichungen der Mindestpreise und des Termins, an dem sie in Kraft treten, geschieht innerhalb drei Tagen nach der Festsetzung durch den Vorstand mittelst eingeschriebener Postsendung, Sonntage und gesetzliche Feiertage rechnen nicht mit.

Der Vorstand ist berechtigt, kleineren und jüngeren Fabriken oder solchen, die eine minderwertige Ware fabrizieren, auf ihren Antrag und, solange sie nur einen Kettenofen besitzen, für je ein Vereinsjahr Nachlässe bis zu $3^0/_0$ vom Netto-Rechnungsbetrag exklusive Verpackung auf die Mindestpreise der Vereinigung einzuräumen, vorausgesetzt, dass diese Fabriken das Quantum ihrer Produktion nach dem dreijährigen Durchschnitt nebst Qualitäten beim Vorstande hinterlegen. Ueber das festgestellte Jahresquantum hinaus soll nur die Hälfte des Nachlasses und Quantums gewährt werden. Auch soll der Nachlass nur unter der Voraussetzung gegeben werden, dass diejenigen Firmen, die davon Gebrauch machen, sich einer eventuellen Revision eines vom Vorstand beauftragten vereidigten Bücherrevisors unterziehen und sich verpflichten, diesem in Zweifelsfällen Angaben über ihre allgemeinen Fabrikationsbedingungen, insbesondere über den Verbrauch von Mehl und dergl. zu machen. Der Vorstand stellt für diese Firmen ein Schema auf, wonach Eintragungen fortlaufend vorzunehmen sind.

Falls Anschuldigungen von Firmen, die keinen Nachlass in Anspruch genommen haben, vorliegen, soll die angeschuldigte Firma zur Aufklärung amtlich aufgefordert werden. Giebt sie diese nicht in genügender Weise, so soll die Geschäftsführung ermächtigt sein, unter eventueller Hinzuziehung eines vereidigten Bücherrevisors an Ort und Stelle aus den Büchern und Korrespondenzen den Thatbestand festzustellen.

Der Vorstand ist berechtigt, zur Ermittelung aller unlauteren Handlungen, die zur Umgehung der Vereinigungs-Bestimmungen dienen sollen einen Betrag bis zu 100 Mk. demjenigen zu zahlen, der Beweise hierfür erbringt.

Der Vorstand ist ferner berechtigt, bei nachgewiesenen Uebertretungsfällen die in § 12 Absatz 2 festgelegten Konventionalstrafen über Mitglieder zu verhängen und von ihnen einzuziehen, jedoch steht beiden Teilen das Recht der Berufung an das Schiedsgericht (§ 12) zu, welches als oberste Instanz endgültig entscheidet.

Der Vorstand stellt einen Geschäftsführer an, der auf Diskretion verpflichtet ist und in Uebereinstimmung mit dem Vorstande die Geschäfte der Vereinigung zu führen hat. Alle Zuschriften, Anfragen über Preise u. s. w. sind an ihn zu richten. Er darf eventuell seinerseits weitere Hilfskräfte nach Genehmigung des Vorstandes anstellen.

§ 9.

Vertretung im Vorstand.

Firmen, die dem Vorstande angehören, können sich im Vorstande nur dann durch einen gesetzlich legitimierten Beamten vertreten lassen (§ 4), wenn dieser bevollmächtigt ist, bindende Erklärungen abzugeben.

§ 10.

Generalversammlung.

Die Mitglieder der Vereinigung kommen alljährlich mindestens einmal zu einer Generalversammlung zusammen Ausserdem können in besonderen Fällen, die eine allgemeine Abstimmung wünschenswert erscheinen lassen, ausserordentliche Generalversammlungen vom Vorstande einberufen werden. Die Generalversammlung beschliesst mit einfacher Stimmenmehrheit; Stimmengleichheit gilt als Ablehnung. Jedes Mitglied hat eine Stimme; Uebertragung des Stimmrechts ist ausgeschlossen. Der Termin für Generalversammlungen ist den Mitgliedern vom Vorstande vier Wochen vorher bekannt zu geben. Anträge der Mitglieder für die Tagesordnung der Generalversammlung müssen drei Wochen vor dem Verhandlungstage dem Vorstande mitgeteilt werden. Die Tagesordnung der Generalversammlung ist mindestens 14 Tage vorher den Mitgliedern zuzusenden. Spätere Anträge, mit Ausnahme von Anträgen auf Abänderung der Satzungen, können zur Tagesordnung nur dann zugelassen werden, wenn die Generalversammlung sie als dringlich anerkennt. Aenderungen der Satzungen bedürfen einer Mehrheit von $^2/_3$ der Erschienenen, doch müssen diese mindestens die Hälfte der sämtlichen Mitglieder der Vereinigung darstellen. Ist eine Generalversammlung zur Aenderung der Satzungen nicht beschlussfähig, so ist nach vier Wochen eine ausserordentliche einzuberufen, die unter allen Umständen beschlussfähig ist. Auf Verlangen von $^1/_3$ aller Mitglieder ist der Vorstand verpflichtet, innerhalb vier Wochen eine Generalversammlung einzuberufen. Die Generalversammlung wählt zwei Kassenprüfer.

§ 11.

Preisbestimmungen.

Die Preisbestimmung bezweckt Festsetzung von Mindestpreisen unter gleichzeitiger Aufstellung von Normen für die Feststellung der einzelnen Warenqualitäten. Von dem Vorstande werden sämtlichen Mitgliedern in Zwischenräumen von drei Monaten oder, wenn es die Verhältnisse erfordern, öfter die Preise bekannt gegeben, zu welchen die näher zu bezeichnenden Fabrikate zu verkaufen sind. Die Mitglieder des Vorstandes kommen in der Regel in der letzten Woche des Quartals zusammen oder verständigen sich in Ausnahmefällen brieflich über den Tag der Zusammenkunft. Zur Durchführung der Preisbestimmungen den Mitgliedern gegenüber wie auch ausserhalb der Vereinigung stehender Fabriken werden besondere »Regeln für die Preisbestimmung« erlassen.

§ 12.

Schiedsgericht und Konventionalstrafe.

Die Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands setzt ein Schiedsgericht laut besonderer Verordnung ein. Das Schiedsgericht besteht aus



sechs von der Generalversammlung auf ein Jahr zu erwählenden Mitgliedern und einem Juristen, der den Vorsitz führt. Zwei Mitglieder des Schiedsgerichts müssen dem Vorstande angehören, die übrigen vier dürfen nicht aus dem Vorstande gewählt werden. Scheidet ein Mitglied des Schiedsgerichts während der Dauer seiner Amtsperiode aus, so soll der Vorstand in dringlichen Fällen zu einer Ergänzungswahl ermächtigt sein. Der Beklagte hat aus den vier dem Vorstande nicht angehörenden Mitgliedern zwei Schiedsrichter zu wählen, so dass von diesen vier stets nur zwei in Funktion treten. Das amtierende Schiedsgericht besteht demnach aus fünf Personen, nämlich einem Juristen, zwei Vorstandsmitgliedern und zwei Nicht-Vorstandsmitgliedern.

Jedes Mitglied der Vereinigung ist verpflichtet, dem Vorstande davon Kenntnis zu geben, wenn gegen eine Preisbestimmung seitens eines Mitgliedes gehandelt worden ist. Die Konventionalstrafe beträgt für jede Uebertretung 50 Mk. und ausserdem 10 Proz. des fakturierten Warenwertes bei Preisunterschreitungen. Mangels eines anderen Beweises kann die Höhe des Objektes nach Anhörung des Beschuldigten durch das Schiedsgericht eingeschätzt werden. Das Schiedsgericht ist berechtigt, die Konventionalstrafe im Wiederholungsfalle zu erhöhen. Die Mitglieder der Vereinigung unterwerfen sich der Entscheidung des Schiedsgerichtes unter ausdrücklichem Verzichte auf die Anrufung der ordentlichen Gerichte. Das Schiedsgericht bleibt auch nach dem Ausscheiden eines Mitgliedes der Vereinigung zuständig, soweit noch Verpflichtungen aus den Satzungen sich für dasselbe ergeben.

§ 13.

Veröffentlichungen.

Laufende Veröffentlichungen der Vereinigung erfolgen in der Zeitschrift »Hand in Hand«, Amtliches Organ des Bundes der Industriellen, und anderen vom Vorstande zu bestimmenden Blättern.

§ 14.

Auflösung der Vereinigung.

Die Auflösung tritt gültig, nach Ablauf von drei Jahren ein, bezw. wenn sie gemäss § 2 früher vorgenommen sein sollte. Ueber die Verwendung des etwaigen Vermögens der Vereinigung entscheidet die letzte Generalversammlung.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar, Februar und März zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat März 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	1430200	1276400	1377600
davon für Exportfabriken	20900	18400	54700
Es kamen im Januar bis März aus:			
Portug. Westafrika	1361000	727900	835200
Ecuador	1226300	1562800	1845500
Brasilien	892000	1218800	977300
Dominic. Republik	491800	213800	60300
Brit. Westindien u. s. w.	415800	397800	397000
Portugal	312900	346300	145200
Deutsch-Westafrika	204300	43000	101400
Venezuela	202300	316700	391300
Niederlande	170100	54900	38000
Niederl. Indien u. s. w.	158100	129900	72900
Britisch-Westafrika	154000	46900	42000
Ceylon	78400	16200	16700
Frankreich	37800	14900	51900
Grossbritannien	22900	48500	74600
Columbien	18700	10900	14100
Haiti	16600	271400	555100
Dänisch-Westindien	—	22800	73300
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	2300	800	300
Cacaopulver	48300	67800	73100
aus den Niederlanden.			
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	500	500	1000
Es kamen im Januar bis März aus:			
Niederlande	700	5000	1600
Schweiz	200	600	800
Chocolade	34200	24800	24500
Im Januar bis März kamen aus:			
Schweiz	63600	44300	41900
Frankreich	13000	13100	16700
Chocoladensurrogate	200	—	—
aus Frankreich.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4500	3400	2700
Im Januar bis März kamen aus:			
Frankreich	4000	3500	3400
Schweiz	2800	3000	3200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	36000	55500	54400
Im Januar bis März kamen aus:			
Schweiz	65500	68100	57600
Grossbritannien	30900	31300	32100
Frankreich	24600	22500	20200
Oesterreich-Ungarn	11000	12100	10500
Mandeln, getrocknet	337100	212000	388400
Im Januar bis März kamen aus:			
Italien	1189600	625800	1132100
Marocco	144200	173600	150700
Frankreich	92800	113100	184700
Spanien	64100	63900	42900
Persien	2800	5200	200
Vanille	2000	700	1100
Im Januar bis März kamen aus:			
Französisch-Australien	11700	10500	8400
Frankreich	4500	2000	3600
Madagaskar	1500	17400	16700
Honig, auch künstlicher	127600	143200	162100
Im Januar bis März kamen aus:			
Chile	191900	142400	210200
Kuba, Portorico	87100	102000	38200
Verein. Staaten v. Amerika	47100	53900	67600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	3049000	2602300	5225700
Im Januar bis März kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	5381500	6203000	9086700
Oesterreich-Ungarn	3165800	2167900	3145000
Serbien	1497000	2188500	5286900
Frankreich	336900	1886800	90100
Niederlande	163600	158400	264100
Italien	114200	88400	197200
Belgien	65900	86400	35700
Türkei	38300	92700	63600
Rumänien	13800	66700	70400

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	500	2300	1200
Im Januar bis März kamen aus:			
Frankreich	1500	2500	1000
Verein. Staaten von Amerika	—	2700	3700
Rohzucker, Rübensäfte	13700	39300	19300
Im Januar bis März kamen aus:			
Britisch-Malakka	3400	10500	6500
Frankreich	2700	—	—
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	82400	68800	70400
Im Januar bis März kamen aus:			
Frankreich	85400	93600	95200
Grossbritannien	63700	95500	71500
Belgien	10900	13300	10600

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	52000	125800	38300
Im Januar bis März nach:			
Niederlande	96000	130100	153400
Schweiz	40700	41400	32600
Cacaobutter	120200	69700	62100
Cacaopulver	8200	13000	25400
davon aus Exportfabriken	2500	5900	15200
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	4300	4400	7600
Im Januar bis März gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	4200	6800	4600
Schweden	3200	2800	5200
Schweiz	1900	3000	5000
Verein. Staaten von Amerika	800	2300	15700
Freihafen Hamburg	300	3500	3500
Cacaomasse	17500	4700	33100
davon aus Exportfabriken	6400	1600	13400
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	700	2200	10200
Im Januar bis März gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	38400	6500	16200
Niederlande	24200	3100	10600
Chocolade	22700	49900	35800
davon aus Exportfabriken	14500	40400	28200
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	2900	1500	1900
Im Januar bis März empfingen:			
Grossbritannien	46500	51500	29600
Verein. Staaten von Amerika	10400	4300	21200
Belgien	7900	13100	8100
China	100	48900	—
Chocoladensurrogate	600	300	600
Davon erhielten im Januar bis März:			
Russland	400	500	100
Oesterreich-Ungarn	400	400	600
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	38500	44100	43300
aus Exportfabriken stammten	35800	42000	40600
Davon gingen im Januar bis März nach:			
Grossbritannien	83300	101500	91600
Niederlande	2100	2700	3600
Verein. Staaten von Amerika	800	—	31600
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	84800	65900	84000
Im Januar bis März gingen nach:			
Grossbritannien	44700	33600	27300
Britisch-Indien u. s. w.	19900	27400	40200
Niederlande	13400	11300	11100
Oesterreich-Ungarn	12400	8000	10900
Niederländ.-Indien u. s. w.	11900	6800	13900

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Mandeln	1400	200	500
Honig, auch künstlicher	22400	10100	11600
Im Januar bis März gingen nach:			
Freihafen Hamburg	21100	17100	56000
Niederlande	11900	20900	9700
Vanille	500	300	400
Es gingen im Januar bis März nach:			
Russland	500	600	400
Oesterreich-Ungarn	400	100	300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	8300	15100	9400
Im Januar bis März erhielten:			
Grossbritannien	2400	2300	4600
Schweiz	1000	3800	800
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	427400	89100	71600
Im Januar bis März gingen nach:			
Grossbritannien	743700	138500	76400
Britisch-Australien	90300	64400	156500
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	33992700	42684000	45777400
Im Januar bis März erhielten:			
Grossbritannien	104635800	43697800	32075700
Verein. St. von Amerika	22748700	42881700	9493200
Niederlande	8734900	450000	300
Freihafen Hamburg	8725300	23172500	13651500
Britisch-Nordamerika	5000800	—	1745700
Portugal	1163700	890500	1595700
Dänemark	451300	950000	700100
Japan	355000	380000	250000
Norwegen	700	500	2400
Schweden	—	37500	10000
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	57172600	70662200	39906100
Im Januar bis März gingen nach:			
Grossbritannien	127253300	81991900	69187100
Freihafen Hamburg	16922600	15539700	7536000
Schweiz	4216500	3930600	2828400
Norwegen	3737100	3863800	3508900
Britisch-Süd-Afrika	3258400	609400	156500
Japan	2366700	13496500	7382600
Niederlande	1386800	1354200	787800
Verein. Staaten v. Amerika	790000	770100	95700
Chile	674600	981400	1176300
Columbien	622600	390400	196700
Uruguay	562600	262400	—
Portugal	481400	312700	49100
Dänemark	333100	440800	411100
Britisch-Indien u. s. w.	281400	1661400	168000
Marocco	248000	240400	61400
Britisch-Ostafrika	233500	378100	370000
Hongkong	220000	304600	—
Portugiesisch-Ostafrika	212700	65100	1252300
China	175600	8000	50700
Belgien	101800	96500	25100
Britisch-Westafrika	100100	104900	89100
Bolivien	64300	127700	24000
Britisch-Nordamerika	55900	—	10000
Britis h-Australien	40600	1761400	827800
Ceylon	35700	183500	10100
Schweden	24600	27700	44700
Italien	—	—	1800

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	3238000	2191200	1425700

Im Januar bis März wurden gesandt nach:

Grossbritannien	1946800	1160000	677700
China	1935500	5500	—
Portugal	1456100	228200	423500
Uruguay	1029600	335200	2130800
Freihafen Hamburg	726700	1034700	1601400
Norwegen	415500	126700	105100
Japan	208100	202800	202800
Dänemark	10600	43200	104600
Verein. Staaten v. Amerika	10000	2000	200

Cacaobohnen-Markt.

London, den 3. Mai 1902.

Unterm 3. Mai berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 6. ds. folgende Quantitäten Cacao zum Verkaufe gebracht werden:

1125 Blln. Ceylon
968 » Trinidad
11 » Jamaica
108 » Grenada
50 » Dominica
122 » Costa Rica
2600 » andere Sorten.

Ferner am selben Tage:

100 tons Cadburys Cacaobutter
76 » » Cacaoschalen
12 » schöne Cacaoschalen
500 Blln. Cacaoschalen

Die letzte Auktion brachte das kleinere Angebot von 3693 Blln., bestehend aus 6062 Blln. (2114 Blln. Trinidad) Kolonienware und 631 Blln. anderen Sorten. Es herrschte in der Auktion im allgemeinen ein sehr flauer Ton und wurden in und nach der Auktion nur 1639 Blln zu allgemein niedrigeren Preisen verkauft. Trinidad zeigte meistens ein Sinken von 1 Mk.; Jamaika hielt sich leicht; andere fremde Sorten wurden zurückgezogen; Ceylon war flau, zeigte aber keine Veränderung im Preise. Es wurden verkauft:

1300 Blln. Trinidad (Angebot 2114 Blln.) zu 54—65 Mk.
131 » Jamaica (» 188 ») » 47 »
187 » Ceylon (» 739 ») » 40—61 »
2 » Dominica » 53 »
19 » Demerara » 57 »
544 » Puerto Cabello } wurden zurückgezogen.
87 » Samana }

Der Privatmarkt zeigte eine feste Tendenz und war ein gutes Geschäft zu vollen Preisen zu verzeichnen. Es verkauften sich:

1000 Blln. Trinidad zu 59—65 Mk.
500 » Ceylon » 50—54 »
130 » Puerto Cabello » 80—108 »

Die Londoner Abladungen zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 2600 Blln., die Landungen waren dagegen ca. 2900 Blln. geringer als in derselben Zeit im vorigen Jahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 720 Blln. vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 17 640 Blln.

Guayaquil-Cacao. Die Empfänge in der zweiten Hälfte des Monats April betrugen

45 000 Ztr. in 1902
gegen 33 000 » » 1901
» 24 500 » » 1900
» 51 000 » » 1899

Im ganzen wurden seit dem 1. Januar empfangen:

126 000 Ztr. in 1902
gegen 174 400 » » 1901
» 122 450 » » 1900
» 190 750 » » 1899

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 26. April endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1629	95	370	18664
Grenada	134	112	607	10666
And. West-Ind.	31	26	45	2570
Ceylon u. Java	535	117	116	16358
Guayaquil	20	84	110	12534
Brasilien u. Bahia	—	—	—	2218
Afrika	—	25	30	4088
Andere Ausländ.	172	10	51	4966
Zusammen	2521	469	1329	72064
gegen dieselbe Woche 1901	5445	1481	2910	89703

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat April in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	3874	1580	7250
Trinidad	14570	9450	19541
Côte-Ferme	22180	10870	28434
Bahia	2429	1380	4944
Haiti	2216	1260	7670
Guayaquil	7615	6880	29606
Martinique	281	350	1343
Andere Sorten	8250	7420	12614
Zusammen	61415	39190	111402
gegen 1901	30166	21940	89098

Die Total-Landungen in Le Hâvre vom Januar bis April betrugen

190 874 Blln. in 1902
gegen 133 471 » » 1901

und die Lieferungen betrugen in derselben Zeit

150 033 Blln. in 1902
gegen 120 985 » » 1901

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 17 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900 stellt sich folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	84481	63775	58086	48447	16398	12092	48258	47660	63793
Auslandsware	30819	31502	35207	26825	12077	8794	23806	42043	33408
	115300	95277	93293	75272	28475	20886	72064	89703	97201

London, 10. Mai 1902.

Unterm 10. Mai berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 13. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

61 Blln. Esmeralda
123 » Puerto Cabello
846 » Ceylon
200 » Grenada
515 » Trinidad
1100 » andere Ausländische.

In der letzten Auktion am 6. ds. standen 5660 Blln., bestehend aus 4528 Blln. (2174 Blln. Ceylon) Kolonienware und 1132 Blln. Auslandsware zum Verkauf. Im allgemeinen wurde gut gekauft und 3450 Blln. zu durchschnittlich höheren Preisen verkauft. Trinidad erzielte frühere Preise und mitunter 1 Mk. mehr. Grenada und andere West-Indische Sorten waren spärlich angeboten und ergaben 1 Mk. mehr. Andere ausländische Sorten waren ruhig, Guayaquil teurer. Ceylon stand gut in Frage und verkaufte sich zu früheren bis höheren Werten. Es wurden verkauft:

1066 Blln. Trinidad (Angeb. 1739 Blln.) zu 59—68 Mk.
394 » Grenada (» 454 ») » 53—60 »

56 Blln.	Dominica	(Angebot 61 Blln.)	zu 54—56	Mk.
70 »	Guayaquil	(» 728 »)	» 74	»
1473 »	Ceylon	(» 2174 »)	» 40—80	»
44 »	Jamaica		» 48—53	»
13 »	St. Lucia		» 57—58	»
43 »	St. Vincent		» 52—60	»
122 »	Costa Rica		» 57	»
60 »	Jeremie		» 43	»
65 »	Samana		» 51—52	»
44 »	Columbia		» 68	»

12 » Afrika wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt war fest gestimmt; es wurde ein gutes Geschäft zu vollen Preisen gethan und zwar

500 Blln.	Trinidad	zu 58—64	Mk.
200 »	Ceylon	» 52	»
150 »	Guayaquil	» 64—72	»

Die Ablieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 1136 Blln., die Landungen waren dagegen 482 Blln. grösser gegen dieselbe Zeit im Vorjahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche nur um ein geringes vermehrte, zeigte nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 16 000 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 3. Mai endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1214	786	282	18810
Grenada	234	580	536	9784
And. West-Ind.	360	125	22	2783
Ceylon u. Java	853	316	638	16257
Guayaquil	1668	777	142	13283
Brasil. u. Bahia	—	—	—	2218
Afrika	—	—	—	4088
AndereAusländ.	182	61	68	5019
Zusammen	4511	2645	1688	72242
gegen dieselbe Woche 1901	4029	1337	4132	88263

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats April und den ersten vier Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import April	Engl. Konsum April	Export April
1902	tons	1735	1633	554
1901	»	1869	1097	495
		4 Monate	4 Monate	4 Monate
1902	tons	11750	10429	2002
1901	»	9180	8595	1518
Differenz	tons	+ 2570	+ 1834	+ 484

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. April:

4892 tons in 1902
gegen 6521 » » 1901
» 7628 » » 1900

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat April und die ersten vier Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import April lb.	engl. Konsum April lb.	Export April lb.	Lagerbest. April lb.
1902	665049	621690	51682	108000
1901	790307	672877	96520	184000
1900	618686	539044	76536	210000
	4 Monate	4 Monate	4 Monate	
1902	2918812	2845182	246711	
1900	2886815	2719019	303092	
1900	2327808	2104338	287683	

Grenada-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis zum 24. April betrug:

49652 Blln. in 1901/1902
gegen 37250 » » 1900/1901
» 41667 » » 1899/1900
» 45578 » » 1898/1899
» 42935 » » 1897/1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 23. April betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	53457	18355	38504	110316
1899—1900	55334	15592	19062	89988
1900—1901	30117	12343	26956	69396
1901—1902	46570	28810	30496	105876

Cacaoschalen. In Auktion kamen 2092 Blln. (76 tons) Cadbury's Cacaoschalen, die sich wie folgt verkauften:

A	zu 120—122 Mk.		per ton
B	» 105—120 »		
C	» 143—145 »		
D	» 240—243 »		

Ferner wurden von anderen englischen Fabrikanten noch 12 tons angeboten, die aber wieder zurückgezogen wurden.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 18 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	87142	65816	59893	49200	17876	13021	47634	48019	64032
Auslandsware	32669	33490	36045	27409	12287	11997	24608	40244	32325
	119811	99306	95938	76609	30163	25018	72242	88263	96357

Cacaobutter.

Bericht vom 21. Mai 1902.

Die nächsten Auktionen werden am 3. Juni in Amsterdam und London abgehalten werden.

Für die Amsterdamer Auktion sind angemeldet worden:

70 000 Kilo Van Houten
13 000 » Dejong
2 000 » Helm
13 000 » Mignon.

In London kommen
70 000 Kilo
zum Verkauf.



Allerlei.

Man lese recht aufmerksam den folgenden Fall der Rechtsprechung:

Ist der Verkäufer berechtigt, statt der von ihm gelieferten und ihm zur Verfügung gestellten Ware eine nochmalige vertragsentsprechende Erfüllung anzubieten? Wegen dieser für alle kaufmännischen Kreise wichtigen Frage war zwischen zwei hiesigen Firmen ein Prozess entstanden, dem folgender Thatbestand zu Grunde liegt: Der Kaufmann C. hatte dem Kaufmann W. am

5. September 1900 5 Tons Levantiner Haselnusskerne »Durchschnittsqualität der Ernte von 1900«, Oktober-Dampferabladung, verkauft, und es sollte Bezahlung gegen Empfang des Konnossements erfolgen. Nachdem die Ware hierselbst angekommen, bezahlt und vom Käufer in Empfang genommen war, stellte sich heraus, dass dieselbe insoweit einer vertraglich zugesagten Eigenschaft entbehrte, als sie unter Durchschnittsqualität ausgefallen war. Sofort teilte der Empfänger seinem Verkäufer dies mit, mit dem Hinzufügen, dass infolge der Nichtempfangbarkeit der Ware auch sein Abnehmer, die Firma H., die Abnahme refüsiert habe und vom Vertrage zurückgetreten sei; er verlange deshalb Ersatz des Schadens, welcher in dem bereits gezahlten Kaufpreis bestehe und sich ferner aus dem Gewinn zusammensetze, der ihm durch den Rücktritt des H. entgangen sei. Nunmehr schrieb der Verkäufer C. zurück, er bitte um Rückgabe des Konnossements, wogegen er den ihm bereits vergüteten Kaufpreis abschreiben werde. Zugleich aber bot er anstatt der gelieferten schlechten Haselnusskerne ein Konnossement über die gleiche Quantität, aber in vertragsmässiger Beschaffenheit, an. Der Käufer gab das Konnossement, der Verkäufer den schon gezahlten Kaufpreis zurück: Ersterer aber lehnte es ab, die angediente Ersatzlieferung anzunehmen. Jetzt nahm sich der Verkäufer einen Notar zu Hilfe und liess durch denselben das Konnossement über die Ersatzlieferung nochmals anbieten; als auch das nichts nützte, drohte er eine öffentliche Versteigerung dieser Ersatzpartie an; dieselbe erfolgte und ergab eine Differenz zwischen dem Vertrags- und Auktionspreise. Diese Differenz klagte der Verkäufer jetzt ein. Der Käufer verlangte nunmehr nicht nur Abweisung der Klage, sondern auch den Ersatz des ihm durch den Rücktritt seines Abnehmers entstandenen Schadens.

Das Landgericht wies sowohl die Klage als die Widerklage ab. Beide Parteien legten Berufung ein. Der Kläger stellte sich auf den Standpunkt, dass der Verkäufer, solange die Lieferfrist nicht abgelaufen sei, das Recht habe, statt der zurückgewiesenen fehlerhaften, andere, kontraktliche Ware anzubieten. Deshalb sei der Beklagte zur Annahme der Ersatzlieferung verpflichtet gewesen. Dieser aber vertrat die gegenteilige Rechtsauffassung. Ein Recht nachzuliefern stehe dem Verkäufer, der einmal fehlerhaft geliefert habe, nicht zu. Er seinerseits aber habe einen Schadenersatzanspruch, weil er die ihm gelieferte Ware nicht habe verwenden können, es sei ein Verschulden des Klägers, wenn er so mangelhafte Ware liefere.

Das Oberlandesgericht (IV. Zivilsenat, Urteil vom 31. 1. 02, Bf. IV 256/01) kam insofern zu einem anderen Ergebnis, als die Vorinstanz, als es die Klage zwar auch abwies, der auf Schadenersatz gerichteten Widerklage des beklagten Käufers aber stattgab. Nach § 480 des Bürgerlichen Gesetzbuches, so führt das Oberlandesgericht aus, habe der Käufer, dem eine, einer vertraglichen Eigenschaft entbehrende Ware geliefert sei, verschiedene Rechte, nämlich auf Wandelung (Rückgängigmachung des Kaufgeschäfts), Minderung des Kaufpreises, Lieferung einer fehlerfreien Ware oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung. Im gegebenen Falle habe der Käufer letzteres gewählt; es frage sich, ob der Verkäufer dem dadurch begegnen könne, dass er an Stelle der zurückgewiesenen, fehlerhaften Ware bessere vertragliche Ware liefere. Das Gericht kommt eingehend auf die Vorgeschichte des jetzigen § 480 zurück, dass man insbesondere anfänglich dem Verkäufer habe ein Recht geben wollen, statt der gelieferten schlechten Ware, bessere zu liefern, dass man dann aber diesen Gedanken habe fallen lassen und diese Gesetzbestimmung (§ 480) aufgenommen habe, welche ihrem Wortlaut und ihrer Vorgeschichte nach lediglich dem Käufer ein Recht gebe, Ersatzlieferung zu verlangen, während der Verkäufer nur die Pflicht habe, solche auf Verlangen zu leisten, nicht aber berechtigt sei, ohne Verlangen seines Gegners solche anzudienen. Das Urteil erörtert dann weiter den Anspruch des Käufers auf Schadenersatz wegen entgangenen Gewinns, welchen es für berechtigt erklärt, weil angesichts der mangelhaften Lieferung der Käufer das Recht gehabt habe, den Vertrag als gänzlich unerfüllt zu behandeln und sein Erfüllungsinteresse — bestehend in dem durch den Rücktritt seines Abnehmers entgangenen Vorteil — zu liquidieren.

Nachstehend führen wir die Namen der Herren auf, die vom Reichstage in die **Zuckersteuerkommission** gewählt worden sind: Zentrum: Prinz Arenberg, Dr. Becker, Ritter von Lama, Graf Magnis, Müller-Fulda, Pingen, Speck; Konservativ: Graf Carmer, Graf Limburg-Stirum, Frhr. von Richthofen-Damsdorf, v. Staudy; Sozialdemokraten: Bernstein, Ledebour, Schippel, Wurm; Nationalliberale: Hische, Dr. Paasche, Rimpau, Schmidt-Wanzleben; Freisinnige Volkspartei: Dr. Hermes, Kopsch, Dr. Wiemer; Freisinnige Vereinigung: Dr. Barth; Reichspartei: v. Christen, Witt-Marienwerder; Reformpartei: Liebermann von Sonnenberg; Polen: Dr. von Komierowski; Hospitant des Zentrums: Götz

v. Olenhusen, Vorsitzender. (Stellvertretender Vorsitzender: v. Christen; Schriftführer: Dr. Becker, Graf Carmer, Schippel, Dr. Wiemer).

An diese Herren direkt oder an den Vorsitzenden Herrn Götz von Olenhusen würden Informationen u. s. w. zu senden sein.

Was muss Kuba kaufen? In einer amerikanischen Zeitung, in »Colliers Weekly«, finden wir folgende Sätze, worin kurz und bündig der geschäftskluge Sinn des Amerikaners zum Ausdruck kommt.

Was ist unser natürliches Interesse? Kuba muss sein Mehl irgendwo kaufen. Soll es österreichisches, russisches oder egyptisches sein? Oder soll es amerikanisches, von uns selbst hergestelltes sein?

Es muss sein Fleisch irgendwo herbeziehen. Soll es Fleisch von Süd-Amerika, von Mexiko oder aus unserem Lande sein?

Es muss Textilwaren kaufen. Sollen wir sie selber weben oder sollen wir dies in Deutschland, England, Frankreich oder Spanien machen lassen?

Es muss Geräte, Maschinen, Eisenbahn-Material, alle Eisenprodukte der jetzigen Zivilisation haben. Sollen wir das Eisen hier schmieden oder sollen wir dies drüben über dem Ozean machen lassen?

Alles dies sind direkte, praktische Geschäftsfragen. Ich führe keinen Krieg gegen die Zuckerrübe. Ich hoffe, dass ihre Produktion sich so vergrössern möchte, dass der Artikel Zucker für alle Völker sich vorteilhafter d. h. billiger stellen werde. Ich würde alles thun, was ich dazu beitragen könnte.

Im vorigen Jahre importierte Kuba für ungefähr 66 Millionen Dollars Waren. Es verkaufte seinen meisten Zucker und Tabak an uns und erhielt dafür unser Geld. Von den 66 Millionen Dollars, wofür Nahrungsmittel und andere Sachen importiert worden sind, sind mehr als die Hälfte von Europa ins Innere gebracht worden und bedeutend weniger als die Hälfte kam aus den Vereinigten Staaten von Amerika. In anbetracht seines und unseres Zolltarifs hat es fast das ganze Geld, was es von uns erhalten hat, nach Europa weiter gegeben. Wir gaben ihm Freiheit, aber wir gaben sie zu seinem Vorteil. Wir möchten aber nicht, dass aus einer solchen Freiheit alle Welt Vorteil zieht. Gesunder Verstand, bekannte amerikanische Sparsamkeit, gute Geschäftskenntnis veranlassen uns, dass wir mit Kuba so verfahren, dass es Freiheit auf der einen Seite hat, wir aber auf der andern Seite das Geschäft und die Früchte.

Ich will diese Diskussion nicht weiter ausdehnen. Die Zeit ist da, dass die Gegenseitigkeit, welche James G. Blaine verteidigt, nunmehr in Kuba verwirklicht werden kann. Ich kann nicht umhin, bevor ich schliesse, meine Landsleute auf die Stimme aus Buffala, welche wie aus dem Grabe spricht, aufmerksam zu machen. In seiner letzten öffentlichen Rede äusserte MacKinley in derselben Halle, in welcher er einen Tag später ermordet wurde, dass die Amerikaner überall Märkte suchen sollten für ihre immer grösser werdenden Produktionen. Vom Grabe aus bittet er mit Dir, mit mir, mit dem Kongress. Wir wollen selbst klug sein, wir wollen unsere Farmenbesitzer unterstützen und alle diejenigen, welche arbeiten. Wir wollen aber vor allem unser Wort, welches wir gegeben haben, halten. Kuba ist schwach, wir aber sind stark. Wir wollen unsere Stärke benutzen, damit wir einer neuen Republik, welche durch uns entstanden ist, helfen und sie nicht vernichten.

Die Zuckerindustrie in Spanien.

Der Anbau von Zuckerrüben hat in Spanien einen recht bedeutenden Umfang angenommen, seitdem das Land nicht mehr wie früher den grössten Teil seines Zuckers aus Kuba bezieht. Die ersten Anbauversuche waren mit Schwierigkeiten verknüpft, da in vielen Provinzen die Kultur der Zuckerrübe fast gänzlich unbekannt war. Infolge des Wachsens des Rübenanbaues sind zahlreiche neue Zuckerfabriken geschaffen worden. Die grösste Anzahl von Fabriken weisen gegenwärtig die Provinzen Aragonien und Navarra auf; hier liefern die Fabriken den Bauern Düngestoffe und Samen. Auf der Strecke von Saragossa nach Morella giebt es allein neun Zuckerfabriken, die ein Produkt erster Qualität herstellen. Sämtliche bedeutenderen Fabriken sind mit den neuesten und vervollkommnetsten Maschinen und Geräten ausgestattet.

In Katalonien hat sich der Rübenbau nicht so sehr entwickelt. Es besteht nur eine Fabrik in Barcelona und eine in Vich. Dem Anschein nach hat dort die Rübenkultur nicht den Gewinn eingebracht, den man erwartet hatte.

Zur Zeit findet die Zuckerfabrikation in Spanien keinen genügenden Absatz. Es hat sich bereits ein Syndikat gebildet, das sich zur Aufgabe gestellt hat, die allzu grosse Produktion einzuschränken. Jede Fabrik darf künftig nur eine bestimmte Menge Zucker herstellen, die im Verhältnis zu ihrem Anlagekapital steht. Dadurch würde die Produktion um etwa 50 Prozent vermindert werden. (Nach Le Bulletin des Halles, Bourses et Marchés.)

Aus **London** wird geschrieben: Das Komptoirpersonal von Messrs. Cadbury Brothers Ltd. Bourneville, welches sich auf ca. 120 Personen beziffert, bezog kürzlich neue Komptoirräume. Dieselben sind geräumiger, lichtfreier, wärmer und haben ausgezeichnete Ventilation. In dieser Woche sind für die Angestellten noch schöne Rauchzimmer eingerichtet worden, wo sie nach dem Mittagessen sich aufhalten können, um zu plaudern, rauchen, spielen u. s. w. In jeder Etage befindet sich solch ein Rauchzimmer. Die Wände sind schön tapeziert, die Holzschalung mit ansprechenden Farben bemalt und die Mobilien bestehen aus hübschen Rauchstühlen und Tischen. In der Mitte des unteren Zimmers steht ein prachtvoller

Mahagonitisch, in dessen Mitte das Ping Pong Netz für das gleichnamige Spiel errichtet ist. Ferner sind noch eine Menge anderer Tische mit den verschiedenartigen Spielen angebracht. In dem oberen Zimmer liegt eine gute Auswahl Zeitungen zum Lesen aus, die man hier mit mehr Ruhe lesen kann, als in dem unteren Zimmer. Die Beleuchtung, die Heizung und das Reinmachen der Zimmer wird auf Kosten der Firma gethan. Alle Zimmer stehen denjenigen offen, für die sie bestimmt sind.

Entwickelung der Weltproduktion von Zucker seit 1853/54.

Die Entwickelung der Weltproduktion von Zucker seit der Kampagne 1853/54 ist aus nachstehender Zusammenstellung ersichtlich gemacht:

Kampagne	Weltproduktion (in Tons zu 2240 lb.)			Die Zahlen sind entnommen
	Rohrzucker	Rübenzucker	Gesamtmenge	
1853/54	1277000	204000	1481000	Bouchereau's ›The Louisiana Sugar Report‹, 1898/99, S. 127a.
1855/56	1202000	241000	1443000	
1860/61	1292000	351000	1643000	
1865/66	1417000	627000	2044000	
1870/71	1663000	900000	2463000	
1875/76	1590000	1343000	2933000	
1880/81	1911000	1748000	3659000	
1885/86	2289900	2229973	4519873	Willett&Gray's Weekly Statistical Sugar Trade Journal, 24. Sept. 1891
1890/91	2632000	3642000	6274000	
1891/92	2652000	3813000	6465000	
1892/93	3040486	3428515	6469001	Wie vor. 3. Jan. 1896
1893/94	3493780	3889845	7383625	
1894/95	3531413	4792530	8323943	Wie vor. 2. Dez. 1897
1895/96	2969811	4285429	7255540	
1896/97	2816051	4915759	7731810	
1897/98	2868901	4872173	7741074	Wie vor. 15. Nov. 1900
1898/99	3095450	5014572	8110022	Wie vor. 2. Jan. 1902
1899/00	2864959	5590992	8455951	
1900/01	3502390	6145853	9648243	
1901/02	3850000	6860000	10710000	

Hiernach ist die Zuckerproduktion der Welt von 1 481 000 Tons im Jahre 1853/54 auf 10 710 000 Tons im Jahre 1901/02, d. i. um 623 Prozent, gestiegen; die Erzeugung von Rohrzucker hat um 201 Prozent, diejenige von Rübenzucker aber um 3263 Prozent zugenommen. (The Louisiana Planter and Sugar Manufacturer.)

Handel von Kap Haiti im Jahre 1901.

Die Geschäftslage von Kap Haiti hat sich im Jahre 1901 im Vergleich zum Vorjahre nicht gebessert. Die Manufakturwaren-Einfuhrhäuser hatten noch grosse Bestände auf Lager, und die Einfuhr von Manufakturwaren blieb deshalb bei weitem hinter derjenigen des Vorjahres zurück. In Lebensmitteln fand allerdings eine recht erhebliche Einfuhr, und zwar vorwiegend aus den Vereinigten Staaten von Amerika statt, die auch zu leidlichen Preisen abgesetzt werden konnte. Die Witterungsverhältnisse waren bei Beginn der neuen Kaffeeernte ungünstig. Anhaltendes Regenwetter hatte die Wege fast unpassierbar gemacht, und die Landleute konnten nur mit grosser Mühe ihre Erzeugnisse an den Markt bringen. Aus dem gleichen Grunde nahmen sie auch nur das Allernotwendigste mit zurück. Zudem hielt sich die Prämie auf Gold während des ganzen Jahres hoch, sodass der Kaufmann gezwungen war, für seine Waren hohe Preise zu verlangen. Die Prämien auf Gold und Tratten auf Paris und Hamburg bewegten sich zwischen 95 und 150 Proz. Die Eisenbahnarbeiten auf der Strecke Kap Haiti—Grande Rivière schritten zwar vor, erlitten aber wegen der starken Regengüsse in den letzten Monaten des Jahres eine Verzögerung; indessen hoffte man doch, den Bahnbau bis zum Schlusse des Jahres vollenden zu können.

Die Einfuhr des Hafens bewertete sich im Jahre 1901 auf 1 178 200 Gourdes gegen 1 017 786 im Jahre 1900, 923 450 im Jahre 1899, 942 800 im Jahre 1898 und 1 024 600 Gourdes im Jahre 1897.

Die Ausfuhr erreichte einen Wert von 1 099 406 Gourdes gegen 1 335 242 Gourdes im Jahre 1900, blieb also hinter der vorjährigen Ausfuhr um 235 836 Gourdes zurück. Von dem Gesamtausfuhrwert entfielen auf Kaffee allein 726 317 Gourdes, der Rest verteilte sich auf Blauholz, Cacao und einige minderwichtige Exportartikel. Der Menge nach wurden an Kaffee 52 302 Säcke zu je 155 Pfund ausgeführt gegen 67 191 Säcke zu je 140 Pfund im Jahre 1900. Der durchschnittliche Preis betrug im vergangenen Jahre neun Gourdes für 100 Pfund. Die Verschiffung von Blauholz, welches das nächstwichtigste Ausfuhrprodukt bildet, bewertete sich auf 238 422 Gourdes und ist damit hinter der vorjährigen Ausfuhr, die noch 332 507 Gourdes betrug, um 94 085 Gourdes zurückgeblieben. Die Ausfuhr dieses Produktes geht in Folge der niedrigen Preise auf den europäischen Märkten immer mehr zurück. Der durchschnittliche Preis stellte sich im Jahre 1901 auf sechs Gourdes pro 1000 Pfund Blauholz und 5½ Gourdes pro 1000 Pfund Blauholzwurzel gegen 6½ und 6 Gourdes im Vorjahre. An Cacao wurden 680 695 Pfund gegen 571 270 Pfund im Vorjahre verschifft. Der durchschnittliche Preis betrug im vergangenen Jahre 16 Gourdes pro 100 Pfund. Durch sorgfältige Reinigung und Trocknung der Bohnen hofft man, günstigere Preise in Europa zu erzielen.

Die Zahl der eingelaufenen Schiffe betrug im Jahre 1901 169 von 197 867 Reg.-Tons gegen 162 Schiffe von 194 360 Reg.-Tons im Vorjahre. Deutschland war an diesem Schiffsverkehr mit 66 Dampf- und 2 Segelschiffen beteiligt, die Hamburg-Amerika-Linie allein mit 59 Dampfschiffen.

(Nach einem Berichte des Kais. Konsulats in Kap Haiti.)

Wir haben dem Kais. Konsulat in Kap Haiti alle die Nummern des Gordian eingeschickt, in denen vor einiger Zeit von verschimmelten Haiti Bohnen die Rede gewesen ist.

Association belge des chimistes.

Vorsitzender: Wauters. — Derselbe hat die Fette untersucht, welche in Chocolade statt Cacaobutter eingeführt werden. Er hat folgende Produkte vergleichsweise analysiert: reine Cacaobutter, aus Cacaosamen ausgepresst; dieselbe mittels Kohlenstofftetrachlorids extrahiert; mehrere Produkte aus reiner Chocolade mit demselben Lösungsmittel extrahiert; endlich verschiedene Muster Fette, welche fabriziert und verkauft werden, um Cacaobutter zu ersetzen. Diese Fette kommen aus Kokosbutter, sind aber so behandelt worden, um die am leichtesten schmelzbaren Glyceride zu entfernen. Aus Wauters Arbeit kann man folgendes schliessen: 1. Das beste Lösungsmittel ist reines Kohlenstofftetrachlorid. 2. Der Schmelzpunkt der Surrogate für Cacaobutter ist derselbe wie bei dieser; folglich kann die Bestimmung des Schmelzpunktes keinen Anhalt geben. 3. Die Refraktometerzahl (Abbe-Zeiss) bei 40° C., welche für Cacaobutter ungefähr 46° ist, ist nur 34—35° für fremde Fette. 4. Die Reichert-Meissl'sche Zahl, nur 0,2—0,3 ccm $\frac{n}{10}$-Natronlauge für Cacaobutter, schwankt von 6,4 bis 11,4 ccm für die aus Kokosbutter extrahierten Fette. 5. Die flüchtigen Fettsäuren, welche in Wasser unlöslich und in Alkohol löslich sind und nach der vom Verf. beschriebenen Methode bestimmt werden, be-

finden sich in grosser Quantität in der natürlichen Kokosbutter, während dieselben in Cacaobutter nicht vorkommen. Diese Säuren waren in zwei der Muster der Surrogate beinahe ganz verschwunden; sie waren durch die spezielle Bereitung dieser Produkte entfernt worden. Ein drittes, flüssigeres Muster enthielt noch eine grosse Quantität derselben. 6 Die kritische Lösungstemperatur in Alkohol, spez. Gewicht 0,7948 (0,25 Proz. Wasser), in offener Röhre nach Crismer's Methode giebt rasche und genaue Resultate. Diese physikalische Zahl, welche für durch Auspressen oder Auflösen gewonnene Cacaobutter 77—79° ist, fällt auf 31—34° bei fremden, aus Kokosbutter ausgezogenen Fetten; ein Zusatz von 20 Proz. dieser letzteren lässt die kritische Lösungstemperatur auf ungefähr 64° sinken. Es ist sehr wichtig, wie Crismer es empfohlen hat, das spez. Gewicht des Alkohols sehr genau zu bestimmen, denn die kritische Temperatur vergrössert sich von 1,85° für eine Steigerung im spez. Gewicht einer Einheit in der dritten Dezimale. Um Cacaobutter zu prüfen, muss man beinahe absoluten Alkohol anwenden, sonst könnte die genaue kritische Temperatur in offener Röhre nicht bestimmt werden, sie wäre höher als der Siedepunkt des Alkohols; mit einem schwächeren Alkohol muss man in geschlossener Röhre operieren.

Zur Rügepflicht des Käufers. Folgende wichtige Entscheidung ist kürzlich getroffen worden:

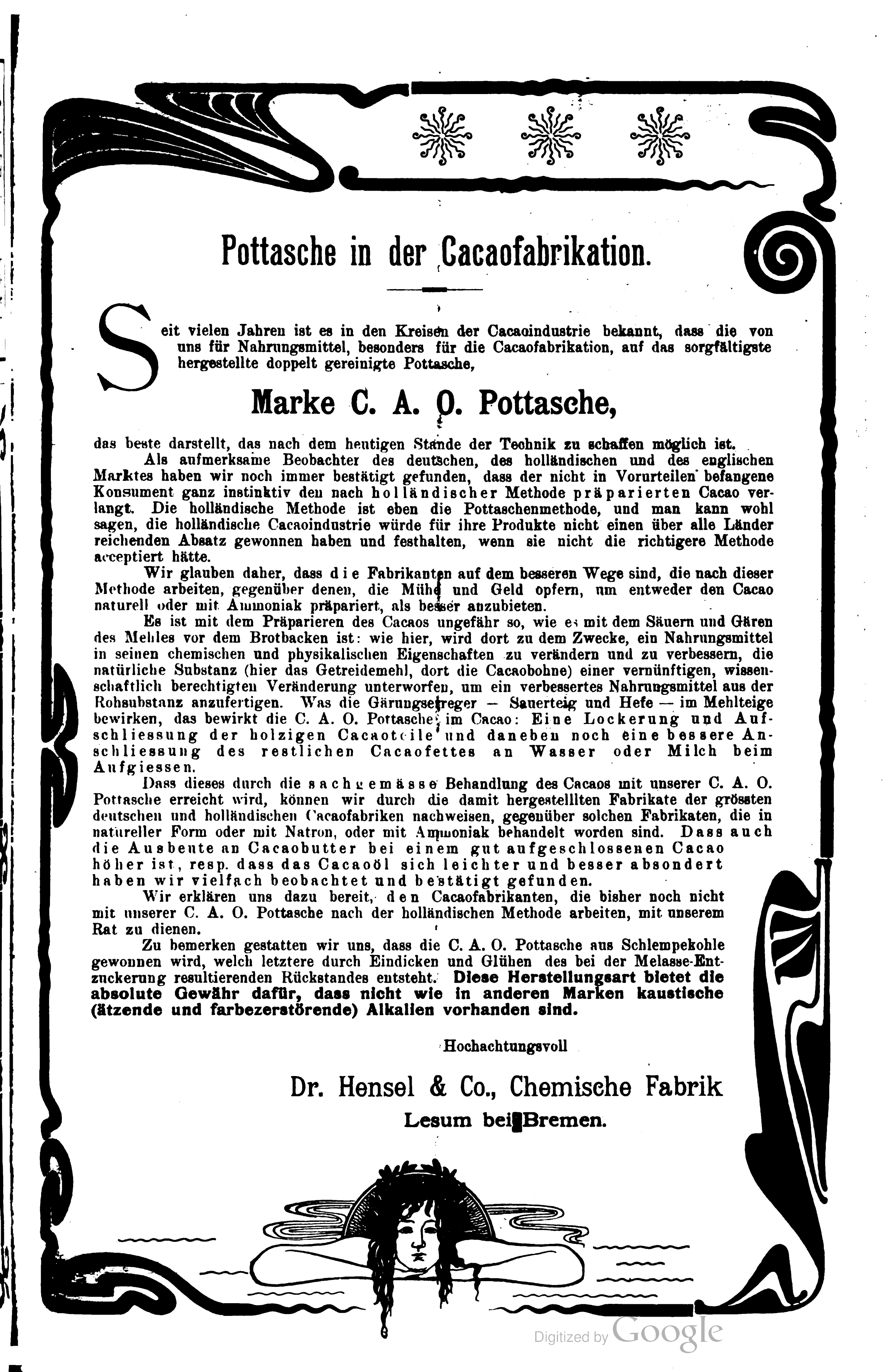
Es hatte jemand Ware von ausserhalb bezogen. Da der Befund ihre Mangelhaftigkeit ergab, zeigte der Käufer das rechtzeitig unter Zurdispositionsstellung an. Sein Schreiben hatte etwa den Wortlaut:

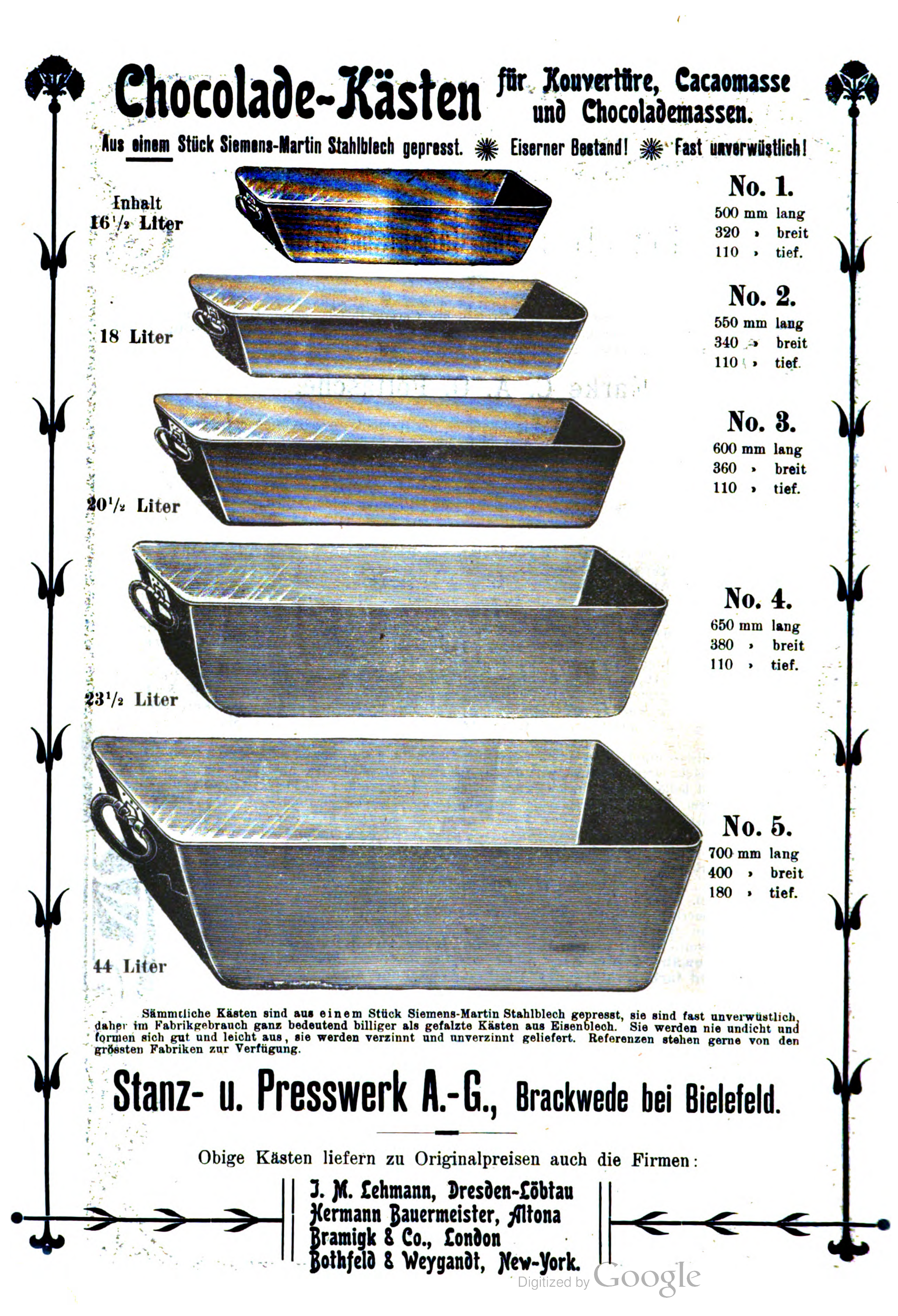
»Die Ware ist nicht so, wie ich sie bestellt habe. Sie ist durchaus mangelhaft und in dem Zustande für mich unbrauchbar. Ich nehme sie daher nicht ab und stelle sie zur Verfügung.« Als der Lieferant darauf nicht antwortete, erhielt er die Ware zurückgeschickt. Indessen verweigerte er ihre Annahme und liess sie an den Käufer retournieren. Darüber waren etwa vier bis fünf Tage seit der Lieferung vergangen. Nun schrieb der Käufer abermals, natürlich in einer gesteigerten Tonart, indem er auch gleichzeitig angab, welche Fehler die Ware hätte. Vom Verkäufer auf Zahlung demnächst verklagt, wurde er dazu verurteilt mit der Begründung, dass er durch die Unterlassung einer rechtzeitigen Rüge die Ware genehmigt habe. Nach dem Gesetz gilt als Rüge nur die Anzeige, welche genau und bestimmt die festgestellten Mängel kundgiebt, sodass der Verkäufer die Art und den Umfang der Mängel erkennen kann. Allgemeine Redensarten, dass die Ware nicht probe oder vertragsmässig oder unbrauchbar u. s. w. sei, haben keine Bedeutung, es müsste denn gerade nach den besonderen Umständen offenbar sein, dass nur ein bestimmter Mangel in Frage kommen kann. Sofern das nicht anzunehmen ist, muss der Verkäufer durch spezielle Angabe darüber ausreichend ins klare gesetzt sein, aus welchem Grunde die Ware beanstandet werde. Darum gilt auch die Ware bezüglich solcher Mängel, welche nicht unter die Anzeige fallen, als genehmigt. Wird also z. B. nur gerügt, dass die Stücke zu klein ausgefallen sind, so muss ihre mangelnde Qualität noch besonders gerügt werden und entsteht dann eben die Frage, ob das noch rechtzeitig geschieht. Da nun im vorliegenden Falle das erste Schreiben des Käufers nur eine allgemeine Erklärung über seine Unzufriedenheit mit der Sendung enthielt, genügte es nicht, um als Mangelanzeige gelten zu können. In seinem späteren Schreiben gab er zwar dem Verkäufer die Mängel kund, doch da dies erst fünf Tage nach dem Empfang der Ware geschah, konnte diese Anzeige als verspätet nicht mehr in Betracht kommen, da die Mängel unverzüglich gerügt werden müssen, wenn der Käufer rücksichtlich ihrer die Ware beanstanden will.

War ein Arbitrageverfahren vereinbart, d. h. sollte eine Feststellung der Fehler durch Sachverständige geschehen, so ist es allerdings zur Wahrung seiner Rechte ausreichend, wenn der Käufer vorläufig im allgemeinen die Vertragswidrigkeit rügt, und er dann später die Ergebnisse des Verfahrens anzeigt.

Wird die Ware nicht auf einmal geliefert, sondern in mehreren Einzelposten nacheinander übersandt, so bedarf es jedesmal einer besonderen Anzeige. Der Posten, bei welchem die Anzeige unterlassen wird, gilt als genehmigt. Auch dort, wo die Annahme begründet ist, dass die Gesamtlieferung von dem bei einem Teile festgestellten Mangel behaftet ist, muss sich die Untersuchung auf alle Teile erstrecken.

Irrig ist die im Verkehr vielfach geltende Auffassung, dass von eigentlicher Bedeutung nur die Erklärung des Käufers sei, dass er die Ware zur Disposition stelle. Darauf kommt es jedoch gar nicht an. Erheblich ist allein die Anzeige der Mängel. Welche Rechte er aus ihrem Vorhandensein herleiten will, darüber braucht er sich ohne weiteres noch gar nicht zu erklären, da es ganz in seinem späteren Belieben steht, ob er auf die Ware verzichtet oder sie zu einem billigeren Preise behalten will. Verfügt er jedoch über die beanstandete Ware, indem er sie verkauft, verändert u. s. w., so liegt darin ein Verzicht auf das durch die Rüge erworbene Recht der Beanstandung; er kann dann nicht geltend machen, dass er die Ware zu einem billigeren Preise weiter verkauft hat.


Pottasche in der Cacaofabrikation.
Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Cacaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Cacaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche,
Marke C. A. O. Pottasche,
das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.
Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Cacao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Cacaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode acceptiert hätte.
Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Cacao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.
Es ist mit dem Präparieren des Cacaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Cacaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Cacao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Cacaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Cacaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.
Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Cacaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Cacaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Cacaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Cacao höher ist, resp. dass das Cacaoöl sich leichter und besser absondert haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.
Wir erklären uns dazu bereit, den Cacaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.
Hochachtungsvoll
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik
Lesum bei Bremen.


Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.
Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!
Inhalt 16½ Liter
No. 1. 500 mm lang 320 › breit 110 › tief.
18 Liter
No. 2. 550 mm lang 340 › breit 110 › tief.
20½ Liter
No. 3. 600 mm lang 360 › breit 110 › tief.
23½ Liter
No. 4. 650 mm lang 380 › breit 110 › tief.
44 Liter
No. 5. 700 mm lang 400 › breit 180 › tief.
Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus, sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.
Stanz- u. Presswerk A.-G., Brackwede bei Bielefeld.
Obige Kästen liefern zu Originalpreisen auch die Firmen:
J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau
Hermann Bauermeister, Altona
Bramigk & Co., London
Bothfeld & Weygandt, New-York.

1902. VIII. Jahrgang. **No. 171.** Hamburg, 5. Juni 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

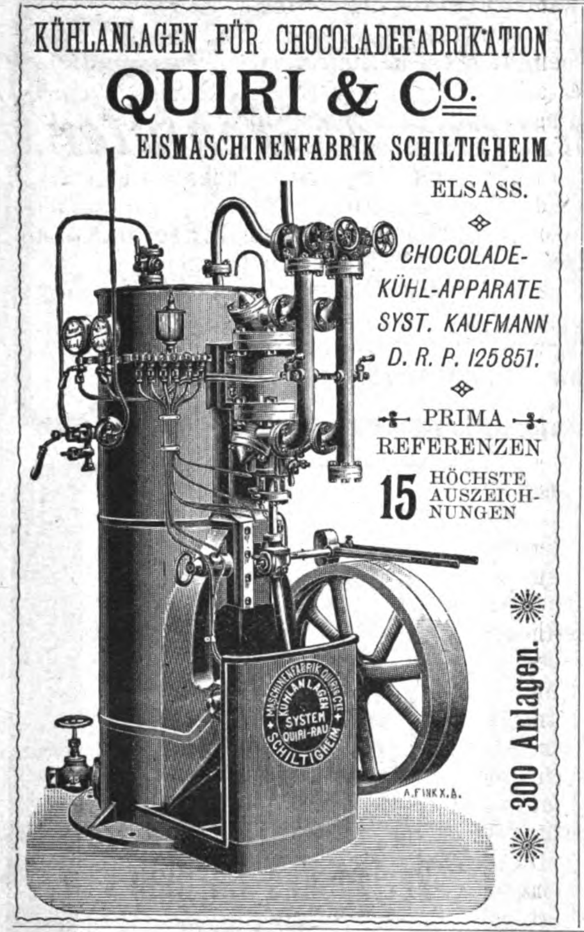
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.



Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.



Bei Massenauflagen Ausnahmepreise.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik

HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.





Inhalt dieser Nummer:

Ein offenes Wort an Nahrungsmittelfabrikation und -Handel.

In der »Zeitschrift für öffentliche Chemie« versucht Herr Dr. A. Forster in Plauen durch folgenden Aufsatz die Unmoral in einigen Branchen zu beleuchten:

»Wer in der Kontrolle der Nahrungs- und Genussmittel thätig ist, wird mir beistimmen, dass für gewisse Nahrungs- und Genussmittel der Fabrikant derselben nicht selten Bezeichnungen wählt, die geeignet sind, über die wahre Beschaffenheit seiner Waren zu täuschen. Als Beleg hierfür will ich nur einige Beispiele herausgreifen.

Unter dem Namen »Himbeerlimonade« kommt ganz allgemein ein Getränk in den Handel, das der Bezeichnung »Himbeerlimonade« nicht entspricht. Unter Fruchtlimonaden im allgemeinen versteht man bekanntlich Getränke, die aus Fruchtsäften, Wasser und Zucker bestehen, und sofern sie als Brauselimonaden bezeichnet sind, noch Kohlensäure enthalten. Die bei Ausübung der Nahrungsmittelkontrolle von mir angetroffenen Getränke dieser Art waren bis auf drei Fälle ohne jede Verwendung von Fruchtsäften hergestellt, von der grösseren Anzahl der Fabrikanten derselben gleichwohl aber als »Himbeerlimonade« resp. als »Himbeerbrauselimonade« auf den Etiketten bezeichnet. Die Fabrikation dieser »künstlichen« Limonaden ist eine so allgemeine, dass die Fabrikation von Limonaden unter Verwendung von wirklichen Fruchtsäften in ganz Sachsen meines Wissens nur durch eine einzige Firma erfolgt. Einige Fabrikanten bezeichnen allerdings ihre Limonaden als »aus künstlichem Saft« hergestellt oder als »künstliche Brauselimonade« oder als »Limonade mit Himbeeraroma«; sie haben also der Pflicht, ihre Fabrikationsprodukte als das auf den Markt zu bringen, was sie ihrer inneren Beschaffenheit nach sind, durch eine mehr oder minder deutliche Deklaration genügt, sie bilden aber bisher die Minderheit der Limonadenfabrikanten meines Bezirkes. Diejenigen, die ihre Kunstprodukte als »Himbeerbrauselimonade« verkaufen, ohne einen Himbeersaft dabei verwendet zu haben, täuschen das konsumierende Publikum über die wahre Beschaffenheit der Ware. Im Interesse der Erhaltung von Treu und Glauben im öffentlichen Handelsverkehre ist daher an die Fabrikanten dieser, in gesundheitlicher Beziehung anscheinend unschädlichen Fabrikate das dringende Ersuchen zu richten, auf den Etiketten der Flaschen ihre Getränke so deutlich zu bezeichnen, dass über den Charakter derselben ein Zweifel, auch bei minder Gebildeten, die ja in der Hauptsache die Konsumenten sind, nicht wohl aufkommen kann.

Die Bezeichnung einer künstlichen Fruchtlimonade mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart ist aber immerhin noch harmlos im Vergleiche zu dem Bestreben einiger Gewürzhändler, minderwertige Produkte unter einer irreführenden Deklaration zu verkaufen. In fast 300 Ortschaften meines Bezirkes habe ich in den verschiedensten Verkaufsstellen eine Mischung von Banda- und Bombaymacis angetroffen. Auf der Blechbüchse, welche die Mischung enthielt, befand sich meist der Aufdruck:

»Reingemahlene Macisblüte aus
Banda- und Bombaymacis.
Garantie für Reinheit.«

Die Materialwarenhändler und die Bäcker in den ländlichen Gemeinden, mit denen ich über diese »Macis« sprach, erklärten mir

ohne Ausnahme, dass sie diese Ware für reine unverfälschte Macis hielten, sie hatten keine Ahnung von der Wertlosigkeit der Bombaymacis als Gewürz, sie waren irregeführt in der Beurteilung dieses Handelsartikels durch die Aufschrift: Garantie für Reinheit. Es ist sehr zweifelhaft, ob strafrechtlich gegen diejenigen vorgegangen werden kann, die unter obiger Deklaration diese Ware in den Grosshandel bringen; es unterliegt aber nicht dem mindesten Zweifel, dass die Deklaration für den Landkrämer und für das Publikum eine durchaus ungenügende ist. Es sei dahingestellt, ob diejenigen, die diese Deklaration gewählt haben, wirklich der Meinung sind, dass ihre direkten Abnehmer über die Bedeutung dieser Deklaration klar sind, es ist aber ausgeschlossen, dass dieselben bei ruhigem Nachdenken der Ansicht sein können, dass der kleine Krämer und das kaufende Publikum auf dem Lande durch diese Bezeichnung aufgeklärt und nicht getäuscht wird. Es ist daher auch hier im Interesse der Ehrlichkeit im Verkehr mit Nahrungsmitteln dringend das Ersuchen an alle zu richten, welche derartige Aufschriften für ihre Verkaufsgefässe wählen, diesen Gebrauch einzustellen. Auch der Verkauf von teilweise extrahiertem Ingwer an den Grosshändler hat zur Folge, dass der Kleinkrämer, der zuletzt in den Besitz dieser Ware kommt, entweder überhaupt keine Kenntnis davon hat, dass der Ingwer extrahiert worden ist, oder aber, dass er sich unter der Bezeichnung »extrahierter Ingwer« nicht vorstellt, dass er ein recht zweifelhaftes Produkt erhält. Der Verkauf teilweise extrahierter Gewürze, auch wenn derselbe beim Verkauf in die erste Hand unter Deklaration erfolgt, ebnet die Wege zur Täuschung des Publikums. Ist der erste Verkäufer derartiger Ware, weil er unter Deklaration verkauft hat, auch nicht immer strafrechtlich zu fassen, so ist er doch moralisch verantwortlich für den Missbrauch, der mit dem Produkt beim Uebergang in die 4., 5. und 6. Hand getrieben werden kann und sicher getrieben wird.

Die Fabrikanten von gefärbten Eiernudeln und gefärbten Hausmachereiernudeln haben ihre Waren vielfach nicht als gefärbt bezeichnet und verkaufen erst neuerdings unter Deklaration der Färbung. Aber wie ist diese Deklaration beschaffen! Der Eine brennt an der Schmalseite der Kiste, in welche die Eiernudeln verpackt sind, unter Arabesken klein die Worte: Mit Farbzusatz ein, der Andere legt in die Kiste einen kleinen Zettel, aus dem man entnehmen soll, dass die Nudeln gefärbt sind, oder liefert in der Kiste ein kleines Plakat mit, das folgende Inschrift trägt:

»Nicht als ungefärbt bezeichnete Teigwaren sind nach altem Herkommen mit leichtem unschädlichen Farbzusatz versehen.«

Wieder ein anderer hat auf einem farbigen Plakate die Worte stehen:

»Hausmachereiernudeln. Dieselben werden ganz nach der Hausfrauenart unter Beobachtung der grössten Reinlichkeit hergestellt.«

Diese Worte sind gross und zum Teil farbig gedruckt, ganz klein aber und mit so verblasster Farbe, dass den meisten der Personen, denen ich das Plakat gezeigt habe, dieser Aufdruck überhaupt entgangen ist: »Mit Farbezusatz«.

Jeder, der die betreffenden, in meinem Besitze befindlichen Sachen sah, erklärte eine solche Deklaration für wirkungslos. Viel richtiger wäre es, wenn der Grosshandel auf der Rechnung oder am Briefkopfe deutlich und unverblümt diese Waren als »gefärbt« bezeichnete, nicht aber richtig erscheint es, durch einen unleserlichen Einbrand auf der Kiste oder durch kleine Zettel, die beigelegt werden, darauf aufmerksam zu machen, dass die Ware gefärbt ist. Ungenügend nach Grösse und Inhalt ist auch das erwähnte Plakat. Ich habe durch Befragen einer grösseren Anzahl von Personen, die in den ländlichen Verkaufsläden anwesend waren, in denen ich gerade Lebensmittel kontrollierte, festgestellt, dass in meinem Bezirke die Bezeichnung »Teigwaren« so gut wie unbekannt ist. Auch die meisten Verkäufer wussten nicht, was Teigwaren sind, ja, ich habe sogar einen Bäckermeister angetroffen, dem diese Bezeichnung vollständig fremd war. Und nun das Deutsch! Wie versteckt ist in den Worten »Nicht als ungefärbt bezeichnete Teigwaren u. s. w.« gesagt, dass die als Eiernudeln verkauften Nudeln ihre schöne gelbe Farbe nicht einem hohen Gehalte an Eigelb, sondern einem gelben Teerfarbstoffe verdanken, unter denen übrigens auch einmal ein Farbstoff gefunden wurde, der bis auf eine einzige sämtliche Reaktionen des Dinitrokresols gab. Diese Art zu deklarieren ist doch eine sehr ungenügende und auch hier ist im Interesse von Wahrheit und Ehrlichkeit zu fordern, dass diese verschwinde.

Falsche und ungenügende Deklarationen finden sich dann z. B. auch beim »Chocoladenmehl«. Nicht überall macht der Grosshandel den Kleinhandel darauf aufmerksam, dass diese meist mit Sandelholz resp. Anilinfarbe gefärbten Produkte nicht als »Chocoladenmehl« zu verkaufen sind.

Ich will auf andere Beobachtungen, di

im Handel mit Kaffeesurrogaten, mit Honig, mit Weizenbier u. s. w. gemacht worden sind, nicht eingehen. Sie laufen alle darauf hinaus, dass entweder durch die Fassung der Deklaration oder durch die Art der Ausführung derselben eine Täuschung des Publikums herbeigeführt werden kann und teilweise auch herbeigeführt wird.

Wenn an den Blechkübeln des Kunsthonigs mit riesengrossen Lettern das Wort »Blütenhonig« und in Miniaturschrift dahinter das Wörtchen »Ersatz« gedruckt ist, so hält es allerdings schwer, daran zu glauben, dass eine Täuschung des im Laden kaufenden Publikums, das die Aufschrift doch nur aus einer gewissen Entfernung sehen kann, nicht beabsichtigt gewesen ist.

Es ist einfach eine Forderung der Moral, eine derartige Irreführung des Publikums unbedingt zu unterlassen. Möge der reelle Handel die amtliche Nahrungsmittelkontrolle in der Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes und der Fälschung durch die Erfüllung einer ehrlichen Deklaration unterstützen!«

Soweit Herr Dr. Forster!

Im Anschluss hieran mag noch folgender Kniff eines süssen Mannes mitgeteilt werden:

Ein Kaufmann war wegen Nahrungsmittelverfälschung zu Strafe verurteilt worden, weil er eine Mischung von Bienenhonig und Zuckerlösung unter dem Titel »feinster präparierter Tafelhonig« verkauft hatte. In der Revision hatte derselbe den Einwand erhoben, dass die erwähnte Benennung keineswegs geeignet sei, das Publikum über die Beschaffenheit der Ware zu täuschen, denn was den Ausdruck »feinster Tafelhonig« anbelange, so besitze das kaufende Publikum genügend Sachkenntnis, um sich sagen zu können, dass es für den geforderten billigen Preis keine allzufeinste Ware erhalten könne; andererseits gehe auch aus dem Zusatz »präpariert« hervor, dass die Schärfe des reinen Honigs durch Zuckerzusatz gemildert und die Ware zum sofortigen Genusse an der Tafel vorbereitet sei.« Es ist doch sehr edel und menschenfreundlich von dem Honigkünstler, dass er durch Abmilderung der angeblichen »Schärfe« des reinen Honigs dafür sorgt, dass derselbe ohne Schaden für die Esser sofort an der Tafel genossen werden kann. Alle Menschen, welche bisher nur wirklich reinen Honig genossen haben, werden ja allerdings von einer unangenehmen Schärfe, welche einer »Milderung« dringend bedürftig wäre, nichts gemerkt haben. Die Richter des Dresdener Oberlandesgerichts fanden denn glücklicherweise auch keine Anerkennung für die menschenfreundliche Fürsorge des Milderungskünstlers. Sie bezweifelten auch, dass das Publikum in seiner Allgemeinheit so wohl unterrichtet über die Preislage des reinen Honigs sei, wie derselbe glauben machen wollte, und schenken ebensowenig der Ausrede Glauben, dass das Wörtchen »präpariert« die Käufer allein schon darüber hätte orientieren müssen, dass der damit ausgestattete »Honig« nicht reines Bienenprodukt, sondern mit anderen fremden Zusätzen »abgemildert« sei. Zum Tafelgenuss »präpariert« würde als mit »ausgelassen« (aus den Waben ausgelassen oder geschleudert) gleichbedeutend aufgefasst worden sein. In der Meinung, dass dieses thatsächlich erhofft und angestrebt worden ist, wurde der Gerichtshof noch dadurch bestärkt, dass der angeklagte »Honig-Präparator« in seinen öffentlichen Ankündigungen an Stelle des Zusatzes »präpariert« thatsächlich immer das Wort »ausgelassen« gebraucht hatte, um damit um so sicherer den Glauben zu erwecken, dass es sich um reinen, aus den Waben ausgelassenen Honig handele. Aus diesen Beweggründen wurde denn auch die Revision des Angeklagten kostenpflichtig zurückgewiesen, und er ist seiner wohlverdienten Strafe nicht entgangen. Da diese »Geldstrafen« heute aber leider so gering bemessen sind, dass sie gegenüber dem vorher meistens schon erzielten unlautern Gewinn nicht ins Gewicht fallen, werden sie nicht im stande sein, derartige Fälschungen und Benachteiligungen des Publikums aus der Welt zu schaffen. Eine Verschärfung des Strafmasses erscheint hier dringend geboten, ebenso wichtig aber ist es, dass überhaupt jede Vermischung von Kunst- und Bienenhonig, jede »Abmilderung« des letzteren durch Fabrikanten und Händler verboten wird. Die honigähnlichen süssen Mischungen dürften auch niemals unter dem Namen »Honig« angeboten werden, gleichviel ob diesem Worte als »Epitheton ornans« noch ein »präpariert« oder ein »Kunst« oder sonst etwas zugefügt ist. Die Süsskünstler können sich ja ganz nach Belieben eine andere recht schön klingende Bezeichnung für ihr Produkt aussuchen; wir möchten ihnen da z. B. den so süss klingenden Namen »**Bienosine**« vorschlagen. Weshalb sollten die Leute nicht »Bienosine« oder »Bienosine-Kuchen« kaufen und geniessen, besonders wenn sie sie billiger bekommen als Bienenhonig oder Honigkuchen.

Und ferner sei zugleich auf Berliner Milchverhältnisse hingewiesen:

Milchfälschungen.

Das Kgl. Polizeipräsidium veröffentlicht einen Bericht über die im Etatsjahr 1901/02 amtlich in Berlin ausgeführten Milchuntersuchungen. Wir entnehmen dem Berichte folgende höchst interessanten Angaben:

Vom 1. April 1901 bis zum 31. März 1902 wurden in der Staatlichen Anstalt zur Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für den Landespolizeibezirk Berlin untersucht:

	1016	Proben Vollmilch,
	125	» Halbmilch,
	108	» Magermilch,
zusammen	1249	Milchproben.

Von diesen Proben wurden im ganzen **528 = 42,28 v. H. beanstandet** auf Grund der Milch-Polizeiverordnung vom 23. August 1898 und der §§ 10 und 11 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879. Von den 528 beanstandeten Proben stammten 171 von Berliner Produzenten (Molkereien in Berlin), 341 von Berliner Milchhändlern, der Rest (16) aus anderen Quellen. Bemerkenswert ist, dass unter den Vollmilchproben, die von den Polizei-Kommissionen eingeliefert wurden, bisweilen solche mit einem Fettgehalt von 4,5—7,8 v. H. sich fanden. Da die nach Berlin eingeführte Milch einen Fettgehalt von dieser Höhe nicht hat, so ist der abnorme Fettgehalt nur so zu erklären,

dass die Verkäufer, als sie die Kontrollbeamten nahen sahen, **Sahne zu ihrer als Vollmilch feilgehaltenen Ware gegossen oder Sahne als Vollmilch vorgewiesen haben, in der Hoffnung, so einer Bestrafung zu entgehen.** Die in solchen Fällen angestellten weiteren Ermittelungen bestätigten diese Annahme.«

Also gerade die besten und nötigsten Nahrungsmittel, Milch und Honig, haben selbst bei strenger Beaufsichtigung unter der betrügerischen Ader der Händler zu leiden. Im Lande Kanaan hätte man solche Betrüger wohl an den ersten besten Baum geknüpft.

Sehr strenge Aufsicht und sehr strenge Strafen gelten in der Schweiz im Milchhandel. Herr **Russ** (Russ, Suchard & Co.) zeigte mir vor acht Tagen in Neuchatel eine Neuchateler Zeitung, in der in jeder Woche veröffentlicht wird, welchen Fettgehalt die Milch der betreffenden Händler gehabt habe. Hat sie weniger als 2,8 Prozent, so wird der Händler bestraft. In wiederholten Fällen wird ihm die Konzession genommen. Das scheint ein wirksameres Mittel zu sein, als die kleinen Geldstrafen es sind.

Jahresbericht der Hamburger Handelskammer.

Der alljährlich erscheinende Bericht der Hamburgischen Handelskammer muss, da in ihm über verschiedene Waren Auskunft erstattet wird, die unsere Industrie stark beschäftigen, in den Gordian übernommen werden, obgleich er etwas lang ist und obgleich die Zahlen, besonders in der Cacaostatistik, nicht übereinstimmen mit den Statistiken des Deutschen Reichsamtes. Wir drucken also ab die Berichte über Cacao ganz, über Mandeln, Honig, Stärkesirup, Zucker auszugsweise.

Cacao.

Die Gesamt-Einfuhr ist nur wenig kleiner als im vergangenen Jahre und wurde durch den stets anwachsenden Konsum ganz aufgezehrt, sodass nur grosse Ernten einer starken Preissteigerung, die stets ja unangenehme Rückschläge im Gefolge hat, die Wage halten können.

Es ist demnach von besonderem Interesse, die Berichte über die kommenden Ernten zu betrachten, wenn auch hier gleich gesagt werden muss, dass alle Schätzungen stets mit einer gewissen Vorsicht aufgenommen werden müssen, da gar zu häufig ein Irrtum oft unabsichtlicher Art, mit unterläuft. Das Klima und auch die politischen Verhältnisse der meisten, Cacao hervorbringenden, Länder üben natürlich einen grossen Einfluss auf die Ernten aus; sei es dass das Ernteerträgnis erheblich verkleinert wird, oder später zur Verschiffung gelangt.

Die Guayaquil-Weihnachts-Pflückung ist gut und reichlich und besteht demnach die Hoffnung, dass die ersten Monate des neuen Jahres gute Erträge liefern. Ueber die Superior Sommer-Arriba-Ernte sind noch keine Berichte herein.

Bahia soll zu guten Hoffnungen berechtigen.

St. Thomé hat eine enorme Ernte gehabt und glaubt man auf eine weitere Entwickelung der Plantagen ebenso auf Prinzipe rechnen zu können. Accra, Kamerun, Lagos, sind jetzt gerade in den vollen Erntemonaten und bringen bessere Erträge als im vergangenen Jahr. Da das Ende der Ernten aber im Februar/März zu erwarten steht, so muss der Konsum in den Anfangsmonaten des nächsten Jahres sich versorgen.

Domingo (Samaná, Porto Plata) wurden verschieden gemeldet, jedenfalls darf wohl auf eine Durchschnitts-Ernte gerechnet werden.

Hayti, Jeremie, Port au Prince spielen in dem Augenblick für Deutschland keine grosse Rolle, da der Zollkrieg mit der Republik Hayti die Einfuhr ganz unmöglich macht. Es ist zu wünschen, dass dem Zustand bald ein Ende gemacht wird, denn die Fabrikanten nehmen den gesunden Hayti gern; dem vielfach nachlässig behandelten Jeremie geschieht es ganz recht, wenn ihm die Thür verschlossen bleibt.

Carácas. Die politischen Wirren in Venezuela haben den Ertrag der Plantagen beeinträchtigt, ebenso die ungünstige Witterung, und so sind die Ernte-Aussichten recht mässig.

Trinidad soll ebenfalls geschmälerte Erträge bringen. Die grosse Trockenheit hat sehr schädlich gewirkt.

Ceylon verspricht eine gute Ernte.

Der Gang des Artikels im allgemeinen war ungefähr folgender:

Das Jahr eröffnete mit festen Preisen, die sich im Februar nur mühsam behaupteten und im März einer allgemeinen Depression Platz machten.

Gegen Ende des Monats machten sich Anzeichen einer Besserung bemerkbar, die im April nur mässige Fortschritte machte. Der Mai brachte mehr Geschäft und im Juni entwickelte sich eine sehr lebhafte Thätigkeit mit scharf steigenden Preisen. Im Juli herrschte wenig Leben; die tropische Hitze beeinflusste die Geschäftslage ungünstig. Ende August wurde die Tendenz fester, um im September zu grosser Nachfrage mit recht lebhaften Umsätzen und besseren Preisen zu führen. Im Oktober fand wiederum nur schleppendes Geschäft statt, das auch durch den November anhielt, und erst am Schluss des Jahres entwickelte sich regere Thätigkeit, welche angesichts der überall kleinen Vorräte und der gegen vergangenes Jahr sehr niedrigen Preise durchaus berechtigt erscheint.

Afrikaner (Accra, Kamerun, Lagos, St. Thomé. Victoria).

St. Thomé. Die Einfuhr war grösser als im vergangenen Jahre und beweist wohl am besten, welch reges Interesse dieser Sorte entgegengebracht wird. Die von Jahr zu Jahr sich vergrössernden Ernten und die im allgemeinen schöne Qualität sichern ihr einen hervorragenden Platz hier am Markte.

Das Jahr eröffnete mit etwas zu hoch getriebenen Preisen, 68 Mk., welchen der Konsum nicht folgen wollte und erst als sich im März die Werte ermässigten auf ca. 59—62 Mk., griff derselbe wieder ein, um sich grösser zu versorgen. Dann folgte eine Pause mit langsam zurückgehenden Werten bis Mai 52 bis 55 Mk., wo sich lebhaftes Geschäft entwickelte und auch forzierte Deckungen erhebliche Umsätze zuwege brachten. Die gute Frage mit besseren Preisen 58—61 Mk. hielt durch Juli, August und September an, und schwächte sich dann der Wert ab, da ganz grosse Zufuhren ihren Druck auf den Markt ausübten. Aber nur ganz allmählich gaben die Preise nach durch Oktober/November 54—56 Mk.; im Dezember war

entschieden mehr Frage und notierte man am Schlusse des Jahres:

feine Ware 58,50—60 Mk.
kurant Ware 57—58 „

Accra, Lagos. Diese Sorten nehmen bei ihrem Erscheinen auch viel Interesse in Anspruch und da die Zeit der Ernte nur kurz ist, entwickelte sich stets ein reges Geschäft darin. Die Ernten werden auch grösser und bilden einen wertvollen Zuwachs zur hiesigen Marktauswahl. Preise schwankten zwischen 68—67 Mk. bis 56—55 Mk.

Kamerun. Diese Sorte, welche sonst nur von wenigen Fabrikanten verarbeitet wurde, erweckte in diesem Jahre bei grösseren Ankünften ein allgemeineres Interesse. Die ersten Zufuhren brachten gute Preise, doch konnten für die nachfolgenden Partien diese nicht mehr erzielt werden, da im Oktober und November eine rückläufige Tendenz im Markte die Oberhand behielt. Am Schlusse des Jahres hob sich der Wert bei guter Frage und war die Notierung 58 Mk.

Victoria. Ebenfalls aus Kamerun kommend, ist noch nicht so schön präpariert wie die obige Ware, erzielte aber in diesem Jahre infolge einer für diese Sorte sehr günstigen Konstellation recht hohe Preise, die aber nicht als durchschnittlicher Maassstab angesehen werden können.

Der Gang der feinen Kameruner war auch für diese Sorte tonangebend und schwankten Werte zwischen 65—52 Mk.

Auch in diesen Cacaos wickelte sich das Geschäft in wenigen Monaten ab und ist daher ungleich reger, als in denjenigen Sorten, die fast das ganze Jahr zu haben sind.

Vorräte aller Sorten Afrikaner mit Ausnahme St. Thomé: 153000 Kilo.

Bahia. Die Einfuhr war ziemlich viel kleiner als im vergangenen Jahr, dennoch war das Geschäft ein sehr umfangreiches. Die Preise waren ziemlichen Schwankungen unterworfen, wobei die Wechselkurse einen nicht unbedeutenden Anteil hatten. Der Grund der kleineren Einfuhr liegt wohl auch in den nach auswärtigen Häfen direkt von hier aus disponierten Partien.

Die Eröffnungspreise von 65 Mk. Kost und Fracht konnten sich nicht halten und gingen sprungweise bis zum April auf ca. 59 Mk. zurück. In dem folgenden Monat hielten sie sich und gingen dann im Juni auf 62 Mk. hinauf. Hier hielten sie sich kurze Zeit und fielen dann unregelmässig aber stetig bis in den September auf ca. 57 Mk. zurück. Hier entwickelte sich starkes Geschäft zu steigenden Werten und im Oktober wurde bis 60 Mk. bezahlt. Von da an ging der Preis zurück und stand am Schlusse des Jahres auf ca. 56,50 Mk. für fair fermented und 59 Mk. für superior.

Auch in loko fanden vielfach bedeutende Transaktionen statt, namentlich im ersten Drittel des Jahres und schwankten die Preise zwischen 70—60 Mk.

Die Qualität liess zuweilen sehr zu wünschen übrig, doch konnten die Pflanzer, des schweren Regens halber, die Ware häufig nicht genügend trocknen. Bei einer gezwungen schnellen Darrung auf Holzfeuer stellt sich dann öfters die sogenannte Rauchbeschädigung ein, die zu unliebsamen Ausstellungen führte.

Immerhin waren die Beschädigungen nur derart, dass die Ware für den Konsum gut brauchbar blieb, nur musste im Preise ein Nachlass gewährt werden. Vorrat 90,000 Kilo

Carácas, Carúpano und **Puerto Cabello.** Die Einfuhr erreichte eben die Hälfte von der vorjährigen und bestand aus gefärbten und ungefärbten Partien. Die ungünstige Witterung und politischen Wirren liessen einen grossen Teil der Ernte in Venezuela zu Grunde gehen, und erklärt sich daraus die kleinere Einfuhr.

Die Frage, die zu Anfang des Jahres schon verhältnismässig schwach war, erlahmte mehr und mehr, und konnten grössere Abschlüsse nur zu erheblich niedrigeren Preisen gemacht werden. Im April erreichte man mit ca. 65 Mk. für kurante Durchschnittsqualitäten den niedrigsten Stand. Vom Mai an bis Ende des Jahres bewegten sich die Preise langsam aufwärts und wurde allmählich fast der ganze Vorrat aufgezehrt. Feine Puerto Cabellos und Carúpanos waren zeitweilig sehr gesucht, dann schwächte sich das Interesse aber sehr ab, namentlich auch wohl deshalb, weil nur eine recht ungenügende Auswahl am Platze war.

Die Notierungen am Schlusse des Jahres sind:

Carácas und Carúpano.... 70— 76 Mk.
fein do. ....78— 90 „
fein Puerto Cabello .... 95—120 „
Vorrat aller Sorten: 68,000 Kilo.

Ceylon und **Java.** Die Einfuhr war geringer als im vergangenen Jahre, und trotzdem machte sich im ganzen wenig Interesse für diese Sorte bemerkbar, sei es, dass im Anfang der Einstand zu hoch war um verkaufen zu können, sei es, dass die Qualitäten für unseren Markt nicht ganz passend waren. Die Werte gingen langsam aber stetig zurück, für Durchschnittsqualitäten; feine rote Partien erzielten stets Extra-Preise.

Die Notierungen am Schlusse des Jahres sind:

Ceylon ....60—90 Mk.
Java.........60—90 „
Vorrat 53,500 Kilo.

Cuba. Bei gleicher Zufuhr wie im vergangenen Jahre fand die Sorte nur wenig Beachtung. Wenngleich die Qualitäten gut sind, so verhinderten die von Amerika auf Cuba gezahlten hohen Preise einen grösseren Export nach hier, der notwendig ist, um bei der Fabrikation Interesse zu erwecken. Die ankommenden Partien mussten sich den jeweilig gezahlten Preisen für Thomé anpassen. Vorrat ca. 10,000 Kilo.

Domingo, Jeremie, Cap Hayti und **Port au Prince.** Die Zufuhren waren weit geringer als im vergangenen Jahre. Einesteils lag dies an einer bedeutend kleineren Ernte, andernteils machte der Zollkrieg seine Wirkungen geltend.

Ganz besonders letzterem Grunde muss auch der starke Preisfall zugeschrieben werden, denn wenn auch der allgemein rückläufigen Tendenz folgend, so konnte sich doch der Wert bei besseren Marktverhältnissen nicht wieder heben. Die Preise gingen von 60—65 Mk. langsam zurück bis in den Juli auf 50—53 Mk. und haben sich dann auf gleicher Höhe gehalten bis zum Schlusse des Jahres.

Vorrat aller Sorten 18,500 Kilo.

Grenada. Die Einfuhr war kleiner als im vergangenen Jahre. Die Wertschwankungen gingen zwischen 72—65 Mk. und das von Trinidad Gesagte findet im allgemeinen auch auf diese Sorte Anwendung.

Vorrat 18,000 Kilo.

Guayaquil. Die diesjährige Einfuhr ist im Gesamt-Ertrag dem vorjährigen fast gleich gekommen.

Arriba. Die Frage war eine regelmässige und gingen Preise bis zum Eintreffen der Sommer-Ernte nur ganz wenig zurück. Im März fanden die ersten Offerten von neuen Sommer-Arriba wenig Interessenten

zu 72 Mk., und da die Meinung vorherrschte, dass die Ernte reichlich ausfallen würde, so wurde in blanko Manches weggegeben zu 68 Mk. Aber bald wurde der Irrtum einer grossen Ernte offenbar, und nun wurden durch Konsum und Deckungen die Preise scharf getrieben, welche im August mit 75—76 Mk Kost und Fracht ihr Maximum erreichten.

Die Notierungen Kost und Fracht für Sommer-Arriba hörten dann auf, und die hereinkommenden Konsignationen konnten dann langsam bis zum Ende des Jahres bis zu 79—80 Mk. ganz abgestossen werden. Für die Nachernte zeigt sich gewöhnlich kein so lebhaftes Interesse, da die Qualitäten zu verschieden fallen und daher ein Kost und Frachtgeschäft zu unsicher machen. Erst ganz zum Schluss des Jahres, als sich der Preis von Arriba dem von Machala sehr näherte konnte sich mehr Geschäft entwickeln.

Der Rückgang der Preise bewegte sich von 67 sh bis 59 sh Kost und Fracht.

Machala, Balao, Tenguel, Naranjal, Bahia de Caraquez. Man begann das Jahr mit Preisen von ca. 66 sh c. & f. und trotzdem die Zufuhr von diesen Qualitäten mässig blieb, fielen sie ganz allmählich bis ca. 59—60 sh c. & f. im Mai. Auch hierin wurden Blanko-Verkäufe ausgeführt, die, weil die Ernte sich verspätete, nun schnell gedeckt werden mussten. Der Konsum versorgte sich auch reichlicher bei dem billigen Angebot und so stiegen die Preise in flottem Tempo bis auf 63 sh Kost und Fracht. Im Anfang Oktober stockte die Kauflust. Die verspätete Ernte lieferte kolossale Erträge und erst langsam, dann schneller fielen die Preise bis in den Dezember auf 56 sh Kost und Fracht. Hier machten sie Halt und bei abnehmenden Zufuhren und besserer Nachfrage machte sich eine festere Tendenz bemerkbar.

In Loko fanden grosse Umsätze statt, da die vielen bedeutenden Konsignationen einzelner Guayaquil Häuser oftmals den hiesigen Platz aufsuchten, um zufriedenstellend zu verkaufen. Im Herbst fand leider der Zusammenbruch zweier grossen Guayaquilfirmen statt, doch wurde unser Cacaomarkt davon nicht sehr wesentlich beeinflusst.

Die Loko-Werte von Arriba waren bis zum März recht stabil, dann gingen die von Superior Sommer-Arriba und Sekunda-Ware sehr auseinander. Diejenigen von Sommer-Arriba stiegen langsam bis 80 Mk., dagegen war Sekunda-Ware in niedergehender Tendenz, wenn auch sehr langsam, so ging der Preis von 72 Mk. bis 64 Mk. zurück, um sich am Schlusse des Jahres wieder zu befestigen. Die Vorräte sind ausserordentlich gering.

Machala etc. war nie reichlich angeboten, dagegen fand in Bahia de Caraquez ein grösseres Geschäft zu wechselnden Preisen statt, die bis zum Dezember eine langsam fallende Tendenz zeigten. Auch in diesen Sorten ist der Vorrat gering.

Der Vorrat aller Sorten beträgt 322000 Kilo.

Jamaica. Eine gleich grosse Zufuhr wie im vorigen Jahre brachte uns durchschnittlich gute Qualitäten und passten sie sich in den Monaten ihres Erscheinens den Wertschwankungen kuranten Thomés an. Vorrat unbedeutend.

Maracaibo, Cauca und Columbia. Die Einfuhr war der vorjährigen ungefähr gleich und die feinen Sorten konnten sich im ersten Drittel des Jahres hohe Preise sichern. Von da gingen die Werte langsam aber stetig zurück und am Schlusse des Jahres ist der Vorrat nur ca. 30 000 Kilo. Die Preise schwankten zwischen 100—65 Mk. und muss man als Notierung 65—90 Mk. gelten lassen.

Peru. Bei kleiner Zufuhr machte sich nur wenig Interesse für diese Sorte bemerkbar, denn die Qualität lässt oftmals zu wünschen übrig. Wenn Partieen an den Markt traten, mussten sie sich der jeweiligen Tendenz für Machala Guayaquil Cacao anpassen und blieben im Preise etwas unter deren Notirung. Vorrat: Nichts.

Samaná, Pto. Plata etc. Die Ernte hatte gelitten, und so erreichten die Zufuhren hier nicht die Höhe der vorjährigen. In den letzten Monaten war der Markt fast ganz von Ware entblösst, ein Beweis, wie gern der Konsum diese Qualität aufnimmt.

Leider hatte man auch hier über zeitweilig ungenügende Qualitäten zu klagen, namentlich Regenbeschädigung führte zu manchen Beanstandungen. Es wäre zu wünschen, dass die Verlader gleich bei der Verschiffung auf Mängel aufmerksam machten, um so dem Lieferungsgeschäft einen breiteren Boden zu geben.

Die Frage war zu Anfang des Jahres eine gute, doch bald schlief dieselbe ein und Preise gingen allmählich von 67 Mk. auf 57 Mk. im Mai zurück. Im Juni sprang plötzlich grosse Frage auf, und diese im Verein mit Eindeckungen für Vorverkäufe liessen Preise bis auf 60 Mk. heraufschnellen. Nach kurzem, aber sehr umfangreichem Geschäft erlahmte die Frage wieder und Preise gingen im Oktober bis auf 57 Mk. zurück, um sich bis zum Schlusse des Jahres auf gleicher Höhe zu halten.

Vorrat aller Sorten 30 000 kg.

Surinam. Bei kleiner Zufuhr war das Geschäft im allgemeinen ruhig. Die Qualitäten waren meistens recht gut und gingen langsam in den Konsum über. Die Preisschwankungen bewegten sich zwischen 73—65 Mk. Vorrat 14 000 kg.

Trinidad. Die Einfuhr war ungefähr mit der vorjährigen gleich und waren im allgemeinen die Qualitäten nicht hervorragend.

Der allgemeinen Tendenz folgend, neigten Preise abwärts, bis im Mai/Juni sich mehr Geschäft entwickelte, das zu grösseren Umsätzen führte. Von da ab aber machte sich eine grosse Unlust für diese Sorte geltend, und selbst eine grosse Feuersbrunst in London, die ca. 10 000 Sack vernichtete, vermochte kein Leben hervorzubringen. Langsam bröckelten Preise ab, und steht man am Schlusse auf 67—70 Mk. für kurant, 73—80 Mk. für fein, während das Jahr mit Mk. 73—76 kurant, 78—82 Mk. fein begann.

Vorrat 155 000 kg.

Manche andere Sorte wurde auch noch an unserm Platz eingeführt, und steht zu hoffen, dass z. B. der Südsee-Cacao bald in grösseren Mengen hereinkommt, da die Qualität sehr fein ist.

Anlass zu eingehender Besprechung ist augenblicklich für die nicht speziell erwähnten Cacaos nicht vorhanden.

Vergleichende Tabelle des Konsums resp. der Ablieferung von Cacao in Kilogrammen in Hamburg in den Jahren:

1901	Ko.	1900	Ko.
Vorrat ult. 1900	1631500	Vorrat ult. 1899	1045500
Zufuhr 1901	24791550	Zufuhr pr. 1900	27152175
	26423050		28197675
Konsum pr. 1901	25365550	Konsum pr. 1900	26566175
Vorrat ult. 1901	1057500	Vorrat ult. 1900	1631500

1899		1898	
Vorrat ult. 1898	923000	Vorrat ult. 1897	1081500
Zufuhr pr. 1899	28384800	Zufuhr 1897	18498750
	29307800		19580250
Konsum pr. 1899	28262300	Konsum pr. 1898	18657250
Vorrat ult. 1899	1045500	Vorrat ult. 1898	923000

1897

Vorrat ult. 1896	1591000
Zufuhr 1897	19671680
	21262680
Konsum pr. 1897	20181180
Vorrat ult. 1897	1081500

1896

Vorrat ult. 1895	1191000
Zufuhr 1896	16097130
	17288130
Konsum 1896	15697130
Vorrat ult. 1896	1591000

1895

Vorrat ult. 1894	1175500
Zufuhr 1895	14091560
	15267060
Konsum pr. 1895	14076060
Vorrat ult. 1895	1191000

1894

Vorrat ult. 1893	1487500
Zufuhr 1894	11,205110
	12692610
Konsum 1894	11517110
Vorrat ult. 1894	1175500

1893

Vorrat ult. 1892	1103500
Zufuhr 1893	10314500
	11418000
Konsum pr. 1893	9930500
Vorrat ult. 1893	1487500

Vergleichende Tabelle über die Einfuhr von Cacao in Säcken in Hamburg in den Jahren:

Herkunft:	1901 Säcke	1900 Säcke	1899 Säcke	1898 Säcke	1897 Säcke	1896 Säcke	1895 Säcke	1894 Säcke	1893 Säcke	1892 Säcke
Afrikaner (Accra, Kamerun, Lagos, St. Thomé, Victoria..	85342	70522	70820	42669	40475	36101	36515	27460	27714	30166
Bahia	48061	64102	45070	35103	55077	35461	28236	13778	14274	7787
Carácas und Carúpano	12952	25085	17514	11400	9934	9087	9620	6545	6958	7885
Ceylon und Java	8117	12169	13974	7529	4280	3112	1600	1480	1664	1254
Cuba	1201	1436	820	—	—	—	—	—	—	—
Domingo (Cap Hayti und Jeremie)	4027	11458	12004	10484	6141	6233	8026	6057	6902	7316
Grenada	2375	3754	4005	3833	3878	2205	2160	2016	1913	1821
Guayaquil	108050	100952	143105	86493	106900	104782	91170	79805	64392	61556
Jamaica	2500	2300	2750	1455	1505	270	180	238	305	181
Maracaibo und Cauca	1573	1645	1260	1115	560	1260	1141	410	530	602
Pará	—	—	375	150	—	287	250	—	—	—
Peru	735	1150	1931	885	148	—	—	677	596	—
Samaná	43469	52566	51447	37891	41512	24058	16968	17966	18103	13458
Surinam	3843	5203	4994	2801	3094	2698	2610	1926	1779	1343
Trinidad	8309	9687	8395	4842	8520	4405	4832	2815	2240	3700
	330554	362029	378464	246640	282024	229959	203308	161173	147370	137069

Die Vorräte, stets am letzten Dezembertage aufgenommen, betrugen am 31. Dezember

1901	15 907 Sack	1896	19 812 Sack
1900	22 765 »	1895	15 728 »
1899	13 090 »	1894	14 405 »
1898	12 021 »	1893	17 400 »
1897	14 322 »	1892	13 587 »

Vergleichende Tabelle der Ernten von Cacao in:

	1901 Säcke	1900 Säcke	1899 Säcke	1898 Säcke	1897 Säcke	1896 Säcke	1895 Säcke
Bahia (Säcke von 60 Kilo)	203000	217000	130000	120000	140000	—	—
Guayaquil (Säcke von 80 Kilo)	276000	203000	280450	240925	186875	195500	207000
St. Thomé (Säcke von 50—60 Kilo) inkl. Principe	272830	220274	210916	154531	138897	119886	88832

Stärkesirup und Stärkezucker.

Das inländische Geschäft war befriedigend, dagegen blieb der Export auch in diesem Jahre bis auf Kleinigkeiten unmöglich. Seit Oktober, um welche Zeit Deutschland die Preise wesentlich ermässigte, liefen vielfache Anfragen von England und anderen konsumfähigen Ländern ein. Wenn der amerikanische Maissyrup momentan auch noch etwas billiger als Kartoffelsyrup nach England geliefert wird, so ist der Preisunterschied doch nur minimal. Die deutschen Fabriken sollten daher alles aufbieten, um das grosse ausländische Absatzgebiet wieder zu gewinnen. Nur selten dürfte eine Kampagne solche Möglichkeit bieten, wie die jetzige. Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass der amerikanische Glucose-Ring seine Auslandspreise nicht nach der Maisernte fixiert, sondern mehr nach dem jeweiligen Ueberschuss im eigenen Lande.

Die Preise setzten im Januar 1901 für prima weissen 42° Kapillair-Sirup mit 21 Mk. franko Hamburg ein, und blieben bei ruhigem, regelmässigem Geschäft bis zum Sommer ohne wesentliche Veränderung. Im August/September wurden durch ungünstige Ernteschätzungen die Preise etwas erhöht, um dann später im Oktober zuerst auf 19 Mk., später auf 18 Mk. franko Hamburg ermässigt zu werden. Auf

dieser niedrigen Basis entwickelte sich ein flottes Inlandsgeschäft. Grosse Verkäufe und weniger Angebot von feuchter Stärke veranlassten im Dezember einige Fabriken, die Preise um 0,50—0,75 Mk. zu erhöhen, doch dürfte der Konsum einstweilen keine Veranlassung haben, diesen Aufschlag zu bewilligen.

44° Bonbonsirup notiert 1,50 Mk. höher. Ueber **Stärkezucker** ist nichts zu berichten, denn solange der frühere grosse Export nach England fehlt, ist der Artikel ohne wesentliche Bedeutung.

Nach der Statistik des Deutschen Reiches wurden hergestellt im Betriebsjahr:

Vom 1. August bis 31. Juli	Stärkesirup Doppelzentner	Stärkezucker Doppelzentner
1891/92	116527	35530
1892/93	281291	86946
1893/94	263261	79160
1894/95	247469	68664
1895/96	316675	95414
1896/97	348754	63137
1897/98	354127	75266
1898/99	369622	81961
1899/00	359019	86813
1900/01	390076	85959

Die Ausfuhr aus dem Deutschen Reiche betrug:

Vom 1. Jan. bis 31. Okt.	Doppelzentner	Doppelzentner
1892	4951	1931
1893	17137	17033
1894	31268	18433
1895	22213	13049
1896	19964	14892
1897	12350	7631
1898	10219	7359
1899	10973	10142
1900	10779	7706
1901	10594	8491
Vom 1. Jan. bis 31. Dez.	**Doppelzentner**	**Doppelzentner**
1891	34891	25842
1892	13352	8741
1893	21239	20768
1894	35282	22411
1895	27842	17156
1896	23513	17159
1897	14307	10188
1898	13301	10612
1899	13023	12645
1900	14064	9534

Im November 1901 wurden ausgeführt aus dem Deutschen Reiche:

	Doppelzentner		Doppelzentner	
Kartoffelmehl und -stärke	28422	gegen	15649	in 1900
Dextrin	9858	»	9235	» 1900
Stärkesirup	1138	»	1452	» 1900
Stärkezucker	818	»	800	» 1900

Honig.

Das Jahr 1900 schloss mit einem bedeutenden Lagerbestand, wozu dann im laufenden Jahre ganz ausserordentlich grosse Zufuhren hinzutraten. Die Folge war ein sehr scharfer Preis-Rückgang für alle Sorten und das Geschäft war im allgemeinen schwierig und unbefriedigend.

Erschwerend wirkte ausserdem die skrupellose Konkurrenz des Kunsthonigs, welches Fabrikat durch das gegenseitige Unterbieten der Fabriken stark im Preise herabgesetzt wurde, was natürlich nur auf Kosten der Qualität geschehen konnte. Es zeigen sich daher denn auch Anzeichen, dass die Konsumenten zur Einsicht gelangen, dass dieses Kunstprodukt, welches neuerdings zum Teil mit Glukose versetzt wird, doch nicht als vollwertiger Ersatz des Natur-Honigs angesehen werden kann. Wir wollen im Interesse eines legalen Honig-Geschäftes hoffen, dass diese Ueberzeugung mehr und mehr um sich greifen möge.

Die Aussichten für das kommende Jahr sind leider keine günstigen, denn wir behalten einen Vorrat besonders von Chile-Honig, dessen Höhe diejenige des vorjährigen an sich schon bedeutenden Bestandes noch weit übersteigt.

Der Import seewärts betrug:

von		1901 ca. Kilo	gegen 1900 ca. Kilo
Kuba	1567 Tierces, 488 Barrels, 184 Kisten	= 997500	495000
Mexiko	585 Fässer	= 146250	72600
Domingo	1361 Fässer, 58 Kisten	= 313250	245000
Jamaica	421 Fässer	= 63100	48000
Chili und Peru	29620 Fässer, 425 Kisten	= 2170000	1920000
Californien und Nord-Amerika	1563 Kisten, 18 Fässer	= 85000	21000
Brasilien	80 Kisten	= 4000	500
Portugal	—	= —	15000
Levante	62 Fässer, 180 Kisten	= 37000	800
Total		ca. 3816100	2817900
gegen		» 2178600 kg	in 1899
»		» 2140500	» » 1897
»		» 1760000	» » 1896
»		» 1855750	» » 1895

Der Vorrat ultimo Dezember betrug:

	1901	= ca. Kilo	1900	= ca. Kilo
Kuba	400 Tierces	190000	159 Tierces	80000
Domingo	80 Fässer	16500	62 Fässer	15000
Mexiko	104 Fässer	25000	80 Fässer	20000
Chile und Peru	11650 Fässer, 240 Kisten	584000	2950 Fässer, 40 Kisten	195000
Californien	725 Kisten	37000	70 Kisten	3500
Jamaica	360 Fässer	54000	190 Fässer	28000
Portugal	—	—	17 Fässer	2600
Australien	50 Kisten	2500	10 Kisten	500
Total	ca.	909000 Kilo	ca.	344600
gegen	»	129000	» in	1899
»	»	285300	» »	1898
»	»	240550	» »	1897
»	»	184150	» »	1896

Mandeln.

Auch dieser Artikel hat im vergangenen Jahre den Händlern wenig Nutzen gebracht. Die abnorme Konjunktur des Vorjahres übte weiter ihren unheilvollen Einfluss aus und, obwohl die Inhaber von Ware jedenfalls die Werte derselben bei Jahresbeginn stark abgeschrieben hatten, brachte das Jahr doch weitere empfindliche Verluste. Der Konsum legte nur im äussersten Bedarfsfalle für kurante Qualitäten die jeweiligen Forderungen an, unkurante Qualitäten, wie z. B. persische Mandeln, waren zeitweilig ganz unverkäuflich und konnten nur mit sehr grossen Preisopfern realisiert werden. Auch die Mogador-Mandeln verloren rapide an Wert, nachdem sich herausgestellt hatte, dass die Höhe der Ausfuhr dieser Provenienz im Jahre 1900 die bisher nie dagewesene Ziffer von 2988 tons mit einem Werte von ca. 4 800 000 Mk. aufwies. — Bisher war man über den jährlichen Umfang der marokkanischen Ernte sehr im Unklaren, heute sind wir zu unserer Freude in der Lage, nachstehend eine Statistik der Ausfuhr dieses Artikels in den letzten zehn Jahren geben zu können.

Es wurden über den Hafen Mogador ausgeführt:

1891	396	tons,	Wert ca.	531500 Mk.
1892	909	»	» »	909000 »
1893	853	»	» »	683500 »
1894	856	»	» »	549650 »
1895	1045	»	» »	717500 »
1896	886	»	» »	708800 »
1897	1047	»	» »	837600 »
1898	1925	»	» »	2309300 »
1899	1599	»	» »	1918800 »
1900	2988	»	» »	4780800 »

Obgleich diese Provenienz sich speziell für Fabrikationszwecke eignet, wäre das obengenannte Quantum wohl nie vom Verbrauch übernommen worden, wenn nicht infolge der kolossal hohen Preise der Konsum sich stets dem billigsten Material zuwendet. Dieser Umstand hat sich jedoch im Laufe des verflossenen Jahres wieder in das Gegenteil verwandelt, nachdem die Werte sich auf die Hälfte resp. den dritten Teil gegen das Vorjahr ermässigt haben, wodurch die kuranten Qualitäten, wie Sicil- und Bari-Mandeln, wieder an Interesse gewannen.

Auch diese Provenienzen verfolgten von Anbeginn des Jahres eine successiv weichende Tendenz, selbst zeitweilige Knappheit der Lokobestände oder vorübergehendes Aufflackern der Abladungspreise vermochten den stetigen Rückgang nicht aufzuhalten, doch wurden glücklicherweise deren Werte nicht so rapide beeinflusst, wie die der unkuranten Qualitäten. Die Preise für Sicil- und Bari-Mandeln fielen von ca. 114 Mk. bis Anfang September allmählich auf 66 Mk. pro 50 Kilo.

Die Lieferungsofferten für neue Ernte eröffneten mit ca. 80 Mk. pro 50 Kilo c. & f. Hamburg; der mangelnde Absatz sowie die günstigen Aussichten für die neue Ernte bewirkten bald eine Reduktion der Preise. Wie schon erwähnt, waren die Käufer äusserst reserviert, da sie alles Vertrauen zu dem Artikel verloren hatten. Spanische und Provence-Mandeln blieben bei dem billigen Preisstande der italienischen Mandeln ganz vernachlässigt; ebenso wurden nur sehr geringe Quantitäten von Majorca-Mandeln zugeführt.

Die Qualität war im grossen und ganzen nicht besonders schön, auch machte sich gegen Jahresschluss ein Mangel an gewählter Frucht bemerkbar.

	Einfuhr 1901:	Lager ult. 1901
italienische . .	ca. 3240500 Kilo	ca. 152100 Kilo
marokkanische . .	» 863600 »	» 137500 »
französische . .	» 407800 »	» 80800 »
spanische . . .	» 155900 »	
persische u. s. w.	» 28000 »	» — »
portugiesische .	» 16900 »	» 18400 »
total 1901	ca. 4712700 Kilo	ca. 388800 Kilo
gegen 1900	» 4645000 »	» 274000 »
1899	» 4200000 »	» 192500 »
1898	» 4611000 »	» 223500 »

Zucker.

Das ungünstige Prognostikon, welches am Schlusse unseres letzten Jahresberichtes dem Geschäftsjahre 1901 gestellt wurde, ist leider in Erfüllung gegangen. Während des ersten halben Jahres haben allerdings verschiedene günstige Momente dem Markte zeitweise noch ein recht festes Aussehen zu geben vermocht, nachdem aber wurden selbst die pessimistischen Anschauungen noch bei weitem übertroffen, indem Preise einen ungeahnten, bisher im Zuckerhandel noch nie gesehenen Tiefstand erreichten. Günstig auf den Markt wirkten zunächst Käufe seitens Amerikas. Das einmütige Zurückhalten seitens Kubas mit Offerten zwang einesteils die Amerikaner, dem europäischen Rübenzucker wieder Beachtung zu schenken, andernteils aber glaubte Amerika durch Käufe in Europa die Kubaner zur Nachgiebigkeit zwingen zu können. Kuba hielt aber unbeirrt an seiner Politik des Abwartens fest, da man daselbst der Ansicht war, dass in absehbarer Zeit — man nannte den 1. Oktober 1901 — die amerikanische Regierung den Eingangszoll auf kubanischen Zucker (der jetzt 40 Prozent ad valorem beträgt) aufheben und somit nach dieser Zeit der Zucker eine um den Zoll bessere Bewertung finden würde. Jedenfalls kam die ablehnende Haltung Kubas dem hiesigen Markte sehr zu statten, was ja auch in den Preisen und den starken Verschiffungen nach Amerika — die noch an anderer Stelle gebracht wird — zum Ausdruck gelangte

Als ferneres günstiges Moment wirkte der geplante Eingangszoll für Zucker in England. Ist jeder Zoll an und für sich nichts weniger als ein Haussemoment, so wirkte aber der Umstand, dass jeder bestrebt war, aus dem Zoll soviel Nutzen als möglich zu ziehen, was nur dadurch erreicht werden konnte, dass man vor Inkrafttreten des Zolles prompte Zucker nach England konsignierte bezw. einführte, doch ausserordentlich belebend auf den Markt ein. Bei der Menge von Angebot vermochten allerdings Preise kaum einen nennenswerten Vorsprung zu gewinnen, immerhin aber war das Ereignis doch eine Zeit lang für den hiesigen Markt von Vorteil. Nachdem die Riesenverschiffungen nach England erledigt waren, trat der Osten Asiens, hauptsächlich Japan — ebenfalls aus Zollursachen — als Käufer für Granulated auf, und nahm, wie die weiter untenfolgenden Verschiffungszahlen zeigen, grosse Mengen auf.

Obgleich der Zoll in England am 18. April thatsächlich eingeführt worden war, blieb England doch als Käufer im Markte und die anhaltend guten Verschiffungen berechtigten zu dem Schlusse, dass die Versorgung daselbst eine ungenügende gewesen sein müsse; wahrscheinlich ist der Glaube an eine thatsächliche Einführung des Zolles kein allgemeiner gewesen.

Auch die Spekulation, welche die Lage des Artikels als eine gute betrachtete und den Preisstand — der ca. 2 Mk. unter dem vorjährigen sich bewegte — einer weiteren Besserung für fähig hielt, griff kräftig ein, sodass der Verkehr zeitweise ein ausserordentlich starker und die Stimmung eine recht zuversichtliche war.

Aber alle diese Momente vermochten auf die Dauer doch nicht Stand zu halten. Bereits Anfang Juli trat eine erhebliche Reaktion ein, die zwar durch erneutes Eingreifen der Spekulation für kurze Zeit noch einmal überwunden wurde, indem Preise, die am 2. Januar für den laufenden Monat mit 9,15 Mk. einsetzten und bis dahin zwischen 8,87½ Mk. und 9,70 Mk. schwankten, noch einmal einen Vorsprung von 65 Pfg. gewinnen konnten. Nach dem 25. Juli trat indessen eine entschiedene Wendung in der Marktstimmung ein, indem man der sich anhaltend ungünstiger gestaltenden Weltstatistik sowie den ausserordentlich günstigen Rübenstandsberichten, die auch trotz der langen Trockenperiode anhielten und zu einer sehr guten Ernte berechtigten, vermehrte Aufmerksamkeit schenkte. Die Tiefspekulation brachte ihre Ansicht in sehr entschiedener Weise zum Ausdruck, und da jede Nachfrage seitens Amerikas oder anderer Länder aufgehört hatte, sowie Haussiers sich bemühten, ihre Engagements zu lösen, trat fast erdrückendes Angebot auf. Das Schicksal des Marktes war besiegelt und von keiner Seite wurden Anstalten gemacht, dem Preisrückgange Einhalt zu thun, zumal allgemein angenommen wurde, dass auch die Kolonien eine weit grössere Ernte machen würden.

Der gesamte Export über Hamburg betrug:
im Jahre 1901 = 10 172 317 Sack gegen
» » 1900 = 9 395 400 »

Mit banger Sorge wird man für die Zukunft des Artikels erfüllt, umsomehr als auch die Brüsseler Konferenz wiederum kein günstiges Resultat zu zeitigen scheint, da Frankreich der Bedingung der übrigen Staaten, die gesamten Prämien — sowohl die offenen wie die versteckten — fallen zu lassen, starken Widerstand entgegensetzt. Nichtsdestoweniger giebt es aber, wie bereits vorher gesagt, ein Mittel, der Zukunft etwas Hoffnung und Vertrauen zu verleihen, wenn Produzenten dem Gebote der Notwendigkeit Gehör schenken und den Rübenbau um ein Beträchtliches (20—25 Prozent) einschränken. Nur hierin liegt eine Gewähr für Besserung und die gegenwärtigen ruinösen Preise sollten den Beteiligten doch wohl die Augen öffnen!

Zuletzt sei noch, auf Grund der letzten Ernte-Schätzungen, der mutmaassliche Stock am 1. September 1902 betrachtet, derselbe dürfte betragen:

	Tons	gegen Tons im Vorjahre Tons
Bestände am 1. September 1901 .	975000	606000
+ Rübenzucker-Erzeugung nach Licht	6710000	6069000
+ Rohrzucker-Erzeugung	3550000	3050000
	11235000	9725000
÷ Verbrauch	9100000	8750000
Bestände am 1. September 1902 .	2135000	975000

Betrug der **Ueberfluss** über dem normalen Bestande am Schlusse der vorigen Kampagne bereits 369000 Tons, so wird derselbe zu Beginn der nächsten Kampagne die Höhe von 1530000 Tons erreichen und dabei wird angenommen, dass der Weltkonsum wiederum die bisherige Zunahme von etwa drei Prozent erfährt. Einen freudigen Ausblick gewähren diese Zahlen sicherlich nicht und Gegenmaassregeln sind daher unbedingt erforderlich.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 17. Mai 1902.

Unterm 17. Mai berichtet man uns aus London, dass in der heute stattgefundenen Auktion das kleine Angebot von 3850 Blln. zum Verkaufe stand, bestehend aus 2746 Blln. Kolonienware und 1104 Blln. anderen Sorten. Die Nachfrage war gut und 2355 Blln. wurden zu höheren Preisen verkauft. Trinidad räumte sich fast vollständig zu 1 Mk. höheren Werten. Grenada stand zu Verkäufers Gunsten. Fremde Sorten waren fest. Ceylon zeigte 1—2 Mk. höhere Preise. Es wurden verkauft:

1186 Blln.	Trinidad	(Angebot 1307 Blln.)	zu 57—67 Mk.
200 ›	Grenada		› 55—61 ›
3 ›	Jamaica		› 57 ›
3 ›	St. Lucia		› 54 ›
131 ›	Guayaquil	(Angeb. 513 Blln.)	› 53—72 ›
733 ›	Ceylon	(› 1232 ›)	› 46—57 ›
75 ›	Kuba		› 57 ›
23 ›	Brasilien		› 55 ›
186 ›	Venezuela		wurden zurückgezogen.
207 ›	Puerto Cabello		wurden zurückgezogen.
100 ›	Afrika		wurden zurückgezogen.

Die nächste Auktion findet erst am 27. Mai statt.

Im Privatmarkte herrschte eine feste Stimmung; mittelmässige Geschäfte wurden abgeschlossen und zwar 400 Blln. Trinidad zu 61—68 Mk.
300 › Ceylon › 58—62 ›

Die Ablieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 700 Blln., die Landungen waren ca. 600 Blln. weniger als im vorigen Jahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1700 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 17300 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik für die mit dem 10. Mai endende Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1525	842	702	18791
Grenada	187	76	527	9368
And. West-Ind.	118	134	2	2765
Ceylon u. Java	835	222	492	16378
Guayaquil	237	1330	198	11992
Brasil. u. Bahia	—	5	—	2213
Afrika	—	110	110	3868
Andere Ausländ.	191	3	86	5121
Zusammen	3093	2722	2117	70496
gegen dieselbe Woche 1901	3690	2026	2119	87808

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der ersten Hälfte des Monats Mai waren

	49 500	dz in	1902
gegen	33 500	› ›	1901
›	35 250	› ›	1900
›	49 000	› ›	1899

und vom 1. Januar bis heute

	175 500	dz in	1902
gegen	210 900	› ›	1901
›	157 700	› ›	1900
›	239 750	› ›	1899

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 19 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	89807	67082	61167	50233	19599	13923	47302	47350	63088
Auslandsware	33097	35914	37493	28402	12681	13214	23194	40458	31657
	122904	102996	98660	78635	32280	27137	70496	87808	94745

London, den 24. Mai 1902.

Man berichtet uns aus London, dass am Dienstag, den 27. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

1898	Blln.	Ceylon
61	›	Dominica
346	›	Trinidad
6	›	Grenada
159	›	Jamaica
136	›	Afrika
333	›	Haiti
80	›	Guayaquil
3	›	Columbia
1080	›	andere Sorten.

Auktionen fanden in dieser Woche nicht statt. Im Privatmarkt wurden nur kleinere Geschäfte zu vorhergehenden Preisen gemacht.

Die Anlieferungen der letzten Woche waren in London klein und ergaben ein verhältnismässiges Weniger von ca. 2900 Blln., die Abladungen waren ca. 2500 Blln. grösser als zu derselben Zeit im Vorjahre, und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um weitere 2700 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 22 700 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 17. Mai endenden Woche zeigt nunmehr folgendes Bild:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	424	356	480	18379
Grenada	—	354	455	8559
And. West-Ind.	147	58	6	2848
Ceylon u. Java	739	1351	353	15413
Guayaquil	80	177	377	11518
Brasilien u. Bahia	—	—	82	2131
Afrika	—	—	50	3818
Andere Ausländ.	339	227	69	5164
Zusammen	1729	2523	1872	67830
gegen dieselbe Woche 1901	4634	1356	571	90515

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 20 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	91117	69436	63286	51182	20893	14149	45199	48529	60083
Auslandsware	33516	38194	37897	28809	13259	13559	22631	41986	29358
	124633	107630	101183	79991	34152	27708	67830	90515	89441

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug: 53 275 Blln. in 1902

gegen 41 078	»	» 1901
» 43 533	»	» 1900
» 45 691	»	» 1899
» 43 168	»	» 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis zum 7. Mai belief sich in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	61123	21536	41041	123700
1899/1900	63070	16992	20562	100624
1900/1901	31724	14839	28760	75323
1901/1902	49465	32773	32053	114291

London, den 31. Mai 1902.

Aus London berichtet man uns, dass am Dienstag, den 3. Juni, folgende Quantitäten Cacao zum Verkaufe in Auktion kommen:

	328	Blln.	Ceylon
	340	»	Trinidad
	98	»	Grenada
	1300	»	andere Sorten,
und ferner	70	tons	Cadbury Cacaobutter
	73	»	» Cacaoschalen.

Nachdem seit dem 13. Mai keine Auktionen stattgefunden hatten, stand heute wieder das gute Angebot von 5895 Blln., bestehend aus 4637 Blln. (3106 Blln. Ceylon) Kolonienware und 1258 Blln. anderen Sorten, zum Verkaufe. Im allgemeinen wurde gut gekauft; 3361 Blln. wurden zu festen bis zu 2 Mk. höheren Preisen abgesetzt. Trinidad räumte sich zu 1—2 Mk. höheren Werten fast gänzlich. Andere West-Indische brachten ebenfalls feste Werte. Ceylon war unregelmässig. Es wurden verkauft:

1090 Blln.	Trinidad	(Angeb. 1244 Blln.)	zu 61—69	Mk.
18 »	Afrika	(» 136 »)	» 57	»
4 »	Columbia	(» 7 »)	» 58	»
387 »	Guayaquil	(» 511 »)	» 69	»
1208 »	Ceylon	(» 3106 »)	» 43—74	»
100 »	Dominica		» 53—59	»
18 »	St. Lucia		» 57—58	»
163 »	Jamaica		» 50—57	»
40 »	Samana		» 55	»
333 »	Haiti		» 43—45	»
6 »	Grenada	} wurden zurückgezogen.		
116 »	Venezuela			
89 »	Caracas			

Im Privatmarkte herrschte eine feste Tendenz; ein allgemein gutes Geschäft wurde zu Auktionspreisen gemacht.

Die Abladungen, besonders für Export, waren in London in dieser Woche gut; sie ergaben ein verhältnismässiges Mehr von über 3400 Blln., während die Landungen ungefähr 2700 Blln. unter dem Quantum zu derselben Zeit im Vorjahre standen. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 3800 Blln. reduzierte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 28 754 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 24. Mai endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	79	1207	999	16252
Grenada	732	138	984	8169
Andere West.-Ind.	97	36	41	2868
Ceylon u. Java	604	595	856	14566
Guayaquil	3	89	189	11243
Brasil. u. Bahia	—	—	—	2131
Afrika	—	118	—	3700
And. fremde Sort.	99	148	18	5097
Zusammen	1614	2331	3087	64026
gegen dieselbe Woche 1901	4278	1578	435	92780

Die Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 21 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900 stellt sich folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	92629	72412	65262	52191	23773	14447	41855	50198	59831
Auslandsware	33618	39496	38252	29378	13466	13696	22171	42582	28521
	126247	111908	103514	81569	37239	28143	64026	92780	88352

Aus **Paris** berichtet man uns unterm 4. Mai folgendes:

Im letzten April beliefen sich die Cacaoeinkünfte in Guayaquil auf:

61 000 Zentner	Arriba	} Zusammen 65 500 Zentner
4 000 »	Balao	
500 »	Machala	

gegen 64 250 Zentner im April 1901.

Die Produktion der vier ersten Monate betrug also:

in 1902	125 500 Zentner		
» 1901	176 750	»	(Gesamternte 446 750 Ztr.)
» 1900	122 750	»	(» 354 500 »)

Wie wir bereits in unserm letzten Berichte sagten, scheint die Produktion dieses Jahres der des Jahres 1900 gleichkommen zu sollen. Seit 14 Tagen befinden wir uns inmitten der Ernte, und wie es fast immer beim Erscheinen von Cacaos schöner Qualität auf dem Markte ist, strömen die Einkaufsordres zusammen und veranlassen eine Steigerung der Preise.

Die letzten Notierungen sind wie folgt:

Arriba	s/ 24,— bis s/ 25,—	} Kurs 192—198 Frcs.
Balao	» 22,50 » » 23,50	
Machala	» 22,— » » 23,—	

Die Hausse im Produktionslande ist besonders durch die Rückkäufe der ungedeckten Verkäufer gehalten worden, und da gegenwärtig neue Spekulationsverkäufe gemacht werden, steht zu befürchten, dass der natürliche Gang des Artikels von neuem behindert wird, sobald ein gegebener Moment, durch die Notwendigkeit, Deckung für diese Operationen auf eine mehr oder weniger schnelle Art zu suchen, sich bietet.

Nach wie vor ist über Ruhe im Artikel auf den europäischen Märkten zu berichten.

Port of Spain, den 24. April 1902.

Aus Port of Spain wird uns unterm 24. April folgendes berichtet:

Auch die letzten 14 Tage brachten eine der St. Jean-Ernte günstige Witterung. In der That bestätigt es sich, dass in einer gewissen Anzahl Distrikten, und zwar nicht in den unwichtigsten, die Ausbeuten von sehr grosser Bedeutung sein werden, wogegen nun wieder aus anderen weniger begünstigten Gegenden über zu erwartende schwächere Ernten berichtet wird. Wenn wir die Gesamtsituation ins Auge fassen, glauben wir behaupten zu können, dass die Ernte ziemlich bedeutend werden wird.

Trotz der uns aus London zugegangenen Berichte über eine Baisse von 1 sh nach der letzten Auktion, sind unsere Notierungen noch immer unverändert und stehen gegenwärtig bedeutend über der Parität der europäischen. Unserer Meinung nach kann diese unnormale Festigkeit aber nicht mehr lange dauern, da sie nur eine künstliche ist, die durch die Käufe einiger weniger unbedeutender Häuser, die sich wahrscheinlich nicht eingedeckt hatten, gehalten wird. Wir notieren also noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,—
Guter roter (El Salvador)	» 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 4088 Sack nach Europa und 1238 Sack nach den

Vereinigten Staaten gegen 3730 Sack nach Europa und 978 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	88 126	Sack
1901	44 317	»
1900	83 530	»
1899	91 026	»
1898	69 839	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	22 880	Sack n. d. Verein. Staaten	v. Nord Am.
1901	14 298	» »	»
1900	16 726	» »	»
1899	27 725	» »	»
1898	18 358	» »	»

Port of Spain (Trinidad), den 8. Mai 1902.

Aus Port of Spain wird uns unterm 8. Mai berichtet, dass die voraufgegangenen 14 Tage ziemlich trocken gewesen sind, aber die Pflanzer lassen hierüber keine Klage verlauten, da alles auf den baldigen Eintritt in die Regenzeit hindeutet. Die von den Plantagen hereinkommenden Berichte über die kommende Ernte lauten anhaltend günstig, sodass wir uns auf eine baldige Zunahme in den Einkünften vom Felde gefasst machen. Im übrigen ist der Markt fest, was seinen Grund in der besseren Nachfrage findet, die seit einigen Tagen auf den europäischen Märkten herrscht. Unsere Notierungen sind dennoch unverändert und wir notieren noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,—
Guter roter (El Salvador)	» 13,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 6983 Sack nach Europa und 1457 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 6153 Sack nach Europa und 1824 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	96 566	Sack
1901	52 294	»
1900	94 166	»
1899	100 329	»
1898	77 396	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	19 815	Sack nach den Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	29 549	» »	»
1900	18 226	» »	»
1899	16 835	» »	»
1898	23 389	» »	»

Cacaobutter.

Bericht vom 4. Juni 1902.

Gestern am 3. Juni haben die Auktionen in London sowohl als auch in Amsterdam keine höheren, sondern etwas niedrigere Preise gebracht.

Van Houtens Butter, die in der Mai-Auktion bis auf 67,70 c gestiegen war, ist zu einem Durchschnittspreise von 67,10 c verkauft worden. Das erste Gebot für Kaveling Nr. 1 war sogar nur 64¾ cents, für 2 bis 3 dann 65¼, für 4 bis 5 dann 65½; dann ging der Preis von Kaveling zu Kaveling ¼, ½, 1 cent höher, so dass die letzten Käufer 68 und 68¼ cents bezahlen mussten. Der Durchschnittspreis steht auf 67,10 cents pro ½ Kilo, gleich 226 Mk. pro 100 Kilo, erste Kosten, ab Amsterdam.

Bei den Nebenmarken zeigte sich dasselbe Verhältnis, das wir schon seit einigen Monaten beobachten, dass nämlich die Nebenmarken zu einem unverhältnismässig billigeren Preise verkauft werden müssen, als Van Houtens Butter. Sonst war man gewöhnt, dass die Nebenmarken 3—5 Mk. pro 100 Kilo niedriger verkauft wurden. Seit einigen Monaten aber werden dafür 15—20 Mk. weniger geboten, als für Van Houtens Butter. Auch in der gestrigen Auktion erzielte Dejongs Butter nur 62½ cents gleich 210½ Mk. pro 100 Kilo, wurde also um 16 Mk. pro 100 Kilo niedriger verkauft. Helmbutter blieb unverkauft. Von den 13 000 Kilo Mignonbutter wurden nur 720 Kilo zu 62½ cents pro ½ Kilo verkauft; restliche 12 000 Kilo wurden ebenfalls zurückgezogen.

In London sind die Preise ebenfalls eine Kleinigkeit zurückgegangen. Sie standen im Januar auf 12½, Februar 12⅜, März 12¼, April 12¼, Mai 12⅛ und sind gestern in der Juniauktion auf 12¹/₁₆ pence pro engl. lb. zurückgegangen. Dieser Preis versteht sich stets ÷ 2½ Prozent Discount und frei jeder englischen Bahnstation, inkl. englischen Zolles. Wollte holländische oder deutsche Butter Absatz in England suchen, so müsste sie 10 bis 15 Mk. unter dem für holländische Nebenmarken gestern festgesetzten Preisen angeboten werden. —

Die Spekulation scheint in diesem Jahr ein Haar sowohl in Cacaobohnen als in Cacaobutter zu vermuten, sie lässt anscheinend beide Produkte ihren eigenen Weg ziehen. In diesem Falle würden wir dann, bei den niedrigen Bohnenpreisen, ein gleichmässig laufendes, in keinem Monat besonders forziertes Geschäft zu erwarten haben, das sich auf der heutigen Preisbasis abwickeln würde. Im vorigen Jahre war der Juni — weil die Junipreise von 77 auf 85 cents gestiegen waren und Jeder weitere Preissteigerung erwartete — der grösste Kaufmonat des ganzen Jahres. Alle Welt deckte sich in ihm für den Rest des Jahres. Freude daran hatten die Käufer aber nur bis zum September, denn vom Oktober an gingen die Preise bis Dezember rapide von Monat zu Monat zurück. In diesem Jahre sind die Käufer zu grösseren Abschlüssen noch nicht bereit; sie sehen, dass der Markt keine Aufregung zeigt und dass sie genug Ware bekommen können. —





Allerlei.

Der Herausgeber des »Gordian« ist vom 9. bis 31. Mai nicht in Hamburg, sondern auf Reisen gewesen. Es sind deshalb verschiedene Sachen noch nicht erledigt worden, die aber nun nach und nach an die Reihe kommen. In der nächsten Nummer soll einiges von der Reise — es ist über Dresden, München in die Schweiz nach Oberitalien gegangen — berichtet werden. Auch die Düsseldorfer Ausstellung ist besucht. Ich wollte eine Dampfmaschine finden, die die Chocoladenreibmaschinen treibt ohne Kohlen zu verbrauchen. Aber eine solche war nicht in Düsseldorf. Trotzdem giebt es in Düsseldorf für aufmerksame Fabrikanten vieles zu lernen und deshalb will ich in der nächsten Nummer zu einem Besuche anregen.

In der Schweiz, wo ich die zweite Hälfte des Maimonats bei besserem Wetter verbracht habe, als wir es in Deutschland hatten, zeigte mir Herr Russ (Russ, Suchard & Co.) in Neuchatel den soeben erschienenen schweizerischen statistischen Bericht, woraus hervorgeht, dass die Ausfuhr schweizerischer Chocoladen im Jahre 1901 14362417 Francs betragen habe.
Im Jahre 1900 gingen für 10019132 Francs
im Jahre 1899 gingen für 7908000 Francs
über die Grenze. In drei Jahren hat die Schweizer Ausfuhr sich also verdoppelt, sie ist um 7 Millionen Francs gestiegen.

Man muss sehen, wie frohen Mutes die Schweizer Fabrikanten ihre Anlagen verdoppeln, Gebäude um Gebäude neu errichten, um bestätigt zu finden, wie allein richtig es ist, nur *feinste Qualitäten zu guten Preisen* zu erzeugen.

Im »Reichsanzeiger« finden wir folgende Eintragung:

Hamburg. Eintragungen in das Handelsregister des Amtsgericht Hamburg. 1902. Mai 10.

»Châtelaine« Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Der Gesellschaftsvertrag datiert vom 3. Mai 1902 mit Abänderung vom 10. Mai 1902.

Der Sitz der Gesellschaft ist Hamburg.

Gegenstand des Unternehmens ist der Vertrieb en gros und en detail von Cacao, Kaffee, Thee u. s. w., sowie von Konditorei- und Backwaren, für welch letztere dem Gesellschafter Justus der Name Châtelaine gesetzlich geschützt ist.

Der en Detail-Vertrieb soll durch Finanzierung von Cacao-, Kaffee- und Theestuben erfolgen.

Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt ℳ 40 000.

Die Gesellschaft wird durch einen oder mehrere Geschäftsführer vertreten.

Oeffentliche Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen durch den »Hamburgischen Correspondenten«.

Zum alleinigen Geschäftsführer ist: Hermann August Justus, Kaufmann, hierselbst, bestellt worden.« —

Hier scheint ja etwas entstehen zu wollen, was im »Gordian«, zuletzt in No. 162, auf Seite 3024 in dem Aufsatze »Der Typus Aschinger« öfter angeregt worden ist. Hoffentlich nimmt sich die Gesellschaft die Londoner Läden zum Vorbild und hoffentlich wendet sie sich beim Einkauf nur an solche Lieferanten, die das beste vom besten backen, mahlen, liefern.

Die Roh-Cacaofirma Justus & Co. steht in keinerlei geschäftlicher Verbindung mit obiger Gesellschaft.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat vor einigen Tagen ein Rundschreiben versandt, in dem ein Urteil gegen die Darmstädter Firma W. & F. bekannt gegeben wird. Da darin auch zweimal der Name »Gordian« in fettem Druck — der fette Druck ist von der Verbandsleitung beim Drucker extra bestellt worden — erscheint, so werden wir uns mit dieser Angelegenheit noch näher zu befassen haben. Die verklagte und vorläufig verurteilte Firma hat eine Surrogat-Chocolade angefertigt aus

10,5	Kilo	Cacaomasse
7	»	Cacaoschalen und Abfälle
56	»	Zucker
14	»	Mehl
4,2	»	Oel oder Kokosbutter
8,3	»	Cacaobutter

und hat die nach diesem schauderhaften Rezept fabrizierte braune Masse dann in Etiketten verpackt, die die Deklaration trugen: **»Feine Vanille-Riegel-Chocolade«** (mit Zusatz). Sie hat sich zu ihrer Verteidigung, während des Verfahrens, wiederholt auf den »Gordian« berufen, in dem zu lesen gewesen wäre, dass eine derartige Handlungsweise statthaft sei. Dass der »Gordian« niemals irgendwo den Fabrikanten ins Ohr geflüstert oder frei öffentlich mit Druckerschwärze verkündet hat, ein Gemisch, das in 100 Kilo nur 10,5 Kilo Cacaomasse hat, dürfe als **»Feine Vanille-Chocolade«** (mit Zusatz) fabriziert verkauft werden, steht fest. Die Darmstädter Firma musste ob solchen Verhaltens verurteilt werden;

ein solches Fabrikat ist keine »**Feine Vanille-Chocolade**« (mit Zusatz) sondern ist ein »**ordinärer Zusatz**« (mit Chocolade). Wer »Chocolade« (mit Zusatz) macht, sie so deklariert, so verkauft, der muss nachweisen, dass in einem solchen Fabrikat die Hauptmenge aus Chocolade besteht und die kleinere Menge aus Zusätzen, aus Surrogatstoffen. In der Darmstädter Masse aber stecken in je 100 Kilo von den Grundstoffen reiner Chocolade nur 25 Kilo, denn mehr als 25 Kilo kann man aus 10,5 Kilo Cacaomasse und 15 Kilo Zucker nicht machen. Das Produkt, das von der Darmstädter Firma als »**Feine Vanille-Chocolade**« (mit Zusatz) verkauft worden ist, besteht also aus 25 % Chocolade und 75 % Zusatz, ist also nicht das, als welches es bezeichnet worden ist. Daher die Verurteilung. — Eine Berufung auf den »Gordian« ist durchaus unangebracht, wie wir in der nächsten Nummer nachweisen werden.

Cacao-Unternehmen in Samoa. Ein gut empfohlener tüchtiger Pflanzer auf Samoa, welcher langjährige Erfahrung in anderen Kolonien hat, beabsichtigt sich selbständig zu machen und sucht zwei stille Teilhaber mit je 5000 Mk. zur Anlage einer Cacaopflanzung. Land in vortrefflicher Lage ist gesichert. Anfragen sind an den Verlag der Kolonialen Zeitschrift, Wilhelmstr. 122 a I, zu richten.

Cacaokultur in Samoa. Da alle Fachmänner die Cacaokultur als die Quelle des künftigen Wohlstandes unserer jüngsten Kolonie ansehen — es haben sich bereits Gesellschaften zur intensiven Inangriffnahme der Cacaokultur gebildet —, so dürften die nachstehenden Mitteilungen aus Apia, 15. April, interessieren. Der Anbau beginnt damit, dass zunächst ein kleiner Platz von Bäumen und Sträuchern gesäubert und aus Holz und Blättern eine kleine Hütte aufgeführt wird. Ist kein Wasser in unmittelbarer Nähe, so vergisst man auch nicht, gespaltene Bambusstäbe als Dachrinne anzubringen; unter den Ausfluss stellt man ein Fass, einen Eimer oder irgend eines der Blechgefässe — allgemein »tin« genannt —, welche dem Tropenbewohner als Emballage für Schiffszwieback, Petroleum und nahezu alle Gebrauchsgegenstände nur zu bekannt sind. Ebensolche Hütten werden für die Arbeiter und als Kochhaus errichtet. Monatelang besteht die ganze Arbeit nur in Buschklären. Das meist saftstrotzende Holz widersteht der Axt nicht lange, auch an der Vernichtung grosser und schwerer Bäume haben Schmarotzer- und Schlingpflanzen gut vorgearbeitet; ganz besondere Mühe verursacht aber das Fällen der Eisenholzbäume. Indessen begnügen sich verschiedene Pflanzer damit, die Rinde solcher Bäume rings herum einzukerben. In der nassen Zeit kann das Pflanzen beginnen. Ob man die Bohnen besser an Ort und Stelle auslegt, oder aber in der Pflanzschule in Kokosblattkörbchen oder in Bambusröhren ausschlagen lässt und mit diesen auspflanzt, das sind noch viel erörterte Fragen. Möglichst frühzeitig werden auch Bananen, Taro, Jam, süsse Kartoffeln, auch europäische Gemüse an geeigneten Stellen angebaut. Mit der Zeit hat der Pflanzer dann auch die passendste Stelle für eine bessere Wohnung ausfindig gemacht, aber viel Anstrengung kostet es noch, ehe dieselbe fertig dasteht. Mir sind verschiedene Häuser bekannt, zu denen jeder Pfosten und jede Planke auf der Achsel in den Wald hinauf getragen worden ist. Vier bis fünf Jahre lang lässt die erste Cacaoernte auf sich warten. Bis dahin hat der Pflanzer viele Auslagen, viel Arbeit und Entbehrung, sehr viel Aerger mit den Arbeitern und den diebischen Samoanern, die häufig durch neue Pflanzungen ihre längst vergessene Pfade wieder auffrischen; aber trotz alledem hält der Pflanzer mutig aus, in der Hoffnung, dass die rotgoldenen Cacaofrüchte auch ihm sein Stückchen redlich verdienten Goldes eintragen werden.

Rheinische Nährmittelwerke, Köln a. Rh. Auf der Tages-Ordnung der ausserordentlichen General-Versammlung vom 14. Juni steht Liquidation der Gesellschaft und Ernennung von Liquidatoren.

Eine fette Anzeige in den »Dresdner Nachrichten« lautet: Garantiert reiner Nähr-Cacao Pfund 100 Pfg. beim Chocoladen-Hering. Einer sage es dem andern, diese Ware kostet heute im Engros viel mehr. Ich verkaufe daher auf einmal höchstens 1 Pfund zu diesem billigen Ausnahmepreise, um von meiner nach vielen Tausenden zählenden Kundschaft jedem etwas zu sichern.

Mainbernheim. Die Lebkuchen und Bonbon-Fabrik der Gebrüder Schmidt wird hier auf mehreren Grundstücken einen Neubau errichten lassen.

Aus Schlesien schreibt man: **Die Aussichten auf eine ergiebige Honigernte** sind sehr trübe, da viele Völker infolge der nasskalten Witterung zu Grunde gehen; auch fehlt den Bienen, da die diesjährige Obstblüte um drei Wochen zurückgeblieben ist, die nötige Nahrung.

A. L. Mohr, Aktiengesellschaft, Hamburg. Der Bericht des Vorstandes über das Geschäftsjahr 1901 lautet wie folgt:

»Margarine. Das Berichtsjahr 1901 ist für die Margarinefabrikation nicht günstig verlaufen, da wir fortwährend mit steigenden Preisen für alle Rohmaterialien zu rechnen hatten, und die äusserst scharfen Konkurrenzverhältnisse nicht gestatteten, mit den Preisen des fertigen Fabrikats entsprechend nachzufolgen. Der Gewinn war sehr klein, da wir unsere Qualitäten nicht herabsetzen, sondern gleichbleibend gute Ware liefere wollten, wodurch wir nicht nur die Produktion auf der früheren Höhe erhalten konnten, sondern auch manchen neuen guten Kunden gewannen an Stelle der von uns in nicht geringer Zahl aufgegebenen Kunden, die sich als säumige Zahler erwiesen hatten. Der Verband deutscher Margarinefabriken, von dessen Thätigkeit man eine Besserung der Konkurrenzverhältnisse erhoffte, hat den Erwartungen nicht entsprochen und löste derselbe sich Ende 1901 auf.

Cacao und Chocolade. Auch für diesen Zweig unserer Fabrikation war das Jahr 1901 kein günstiges. Der fortwährende Niedergang der Preise für Cacaobutter beeinflusste das Erträgnis ganz bedeutend, da eine Aufbesserung der Preise für Cacaopulver wegen der herrschenden Ueberproduktion nicht herbeizuführen war; auch litt der Absatz infolge allgemeinen geschäftlichen Niedergangs. Wenn wir unsere Produktion in diesen Artikeln auch auf der vorjährigen Höhe halten konnten, so waren wir doch nicht im stande, unsere recht gross angelegte Cacao- und Chocoladefabrik voll auszunutzen. Wir bleiben bestrebt, unseren Absatz zu heben.

Kaffee. Das Geschäft in geröstetem Kaffee war im Jahre 1901 ein normales; in den ersten drei Monaten lief der Preis für Rohkaffee ein wenig auf und fiel dann von April bis September kontinuierlich. Der Absatz hielt sich auf der Höhe des Vorjahres und war das Erträgnis ein befriedigendes.

Abschreibungen auf Debitoren mussten wir in bedeutender Höhe vornehmen. Die vielen Verluste erklären sich dadurch, dass wir vorsichtigerweise denjenigen unserer Abnehmer, die uns als finanziell schwach erschienen, den Kredit teils einschränkten, teils ganz entzogen, wodurch denn viele Einklagungen erforderlich wurden, die in vielen Fällen ein negatives Resultat hatten. Die allgemein ungünstige Lage, in der sich der Detailhandel seit längerer Zeit befindet, zwang uns zu dieser Maassregel. Ebenfalls glauben wir, Abschreibungen auf Maschinen und Inventar wiederum in Höhe der letztjährigen Sätze vorschlagen zu müssen, denn ein Teil unserer Einrichtungsgegenstände, namentlich Pferde, Wagen und Blechkübel, nutzen sich rasch ab. Der Reingewinn wird durch Abschreibungen auf Debitoren und die vorgeschlagenen Abschreibungen auf Gebäude, Maschinen und Inventar fast ganz in Anspruch genommen und muss von Verteilung einer Dividende Abstand genommen werden.

Die Vernichtung der Saccharin-Industrie durch Beschaffung eines Reichsmonopols für die Herstellung des Saccharins wird von den Zuckeragrariern unter Führung der Abgg. Gamp und Paasche wie folgt geplant. Ueber das Süssstoffgesetz liegt schon seit längerer Zeit der Kommissionsbericht vor. Derselbe kann also jederzeit an das Plenum gelangen. Die Zuckeragrarier wollen nun die Plenarberatung beantragen, aber nur zu dem Zweck, damit das Süssstoffgesetz an dieselbe Kommission zurückverwiesen wird, der auch die Zuckervorlage unterbreitet werden soll. Gegen eine solche Zurückverweisung wäre an sich nichts einzuwenden, da selbst vom Standpunkte des Kommissionsberichtes die Herabsetzung der Verbrauchsabgabe für Zucker auch eine entsprechende Herabsetzung der Süssstoffsteuer herbeiführen müsste, weil die letztere mit Rücksicht auf die bestehende Verbrauchsabgabe für Zucker normiert worden ist. Der Zweck der Zurückweisung aber besteht bei den Zuckeragrariern darin, in der Kommission die Verstaatlichung der Saccharinindustrie zu beantragen und die bestehenden Saccharinfabriken zu unterdrücken in derselben Art und Weise, wie durch das Gesetz vom 20. Dezember 1899 die Privatposten gegen Entschädigung unterdrückt worden sind. Entsprechende Bestimmungen sollen dann sogleich in das Süssstoffgesetz in der Kommission hineingearbeitet werden, damit die Monopolisierung alsbald ins Leben treten kann. Dass die Zentrumspartei sich für ein solches Monopolprojekt gewinnen lässt, möchten wir, sagt die ›Freis. Ztg.‹, vorläufig noch bezweifeln, trotz der Zuckeragrarier vom Rhein und aus Schlesien, die sie in ihrer Mitte zählt.

Verbot der Saccharin-Erzeugung. Wie uns aus Berlin telegraphiert wird, beabsichtigen die Vertreter der Zuckerindustrie im deutschen Reichstage einen Antrag einzubringen, durch welchen die Erzeugung von Saccharin gesetzlich verboten wird. Die Fabrikanten sollen durch entsprechende Abfindung entschädigt werden. — Der Saccharinhandel ist in Deutschland gegenwärtig durch das Gesetz vom Jahre 1898, betreffend den Verkehr mit künstlichen Süssstoffen, an gewisse Beschränkungen, vor allem an den Deklarationszwang gebunden, und die Verwendung künstlicher Süssstoffe bei der Bereitung von Bier, Wein, Konserven u. s. w. ist durch dasselbe Gesetz völlig untersagt. Nach einer bis zum Jahre 1900 reichenden amtlichen Ermittelung bestanden in Deutschland im genannten Jahre sechs Fabriken, in denen 159 383 Kilo erzeugt wurden. Diese Saccharinmenge entspricht rund 800 000 Meterzentnern Zucker. Dem Inlandsverbrauche Deutschlands wurden davon etwa drei Viertel zugeführt, während das restliche Viertel im Export Verwertung fand. In der letzten Zeit hat sich ein lebhafter Schmuggel von Saccharin aus Deutschland nach Oesterreich-Ungarn bemerkbar gemacht.

Die Cacaoernte im Bezirke Victoria (Kamerun) nähert sich ihrem Ende, und die Ergebnisse lassen sich bereits soweit übersehen, dass man bis auf unbedeutende Quantitäten von etwa 300—400 Zentnern die endgiltigen Resultate berechnen kann. Da stellt sich die erfreuliche Thatsache heraus, dass sich die Erträgnisse in einer Höhe bewegen, wie dies noch nie der Fall war, so lange in Kamerun Cacao gebaut wird, und zwar gilt dies nicht nur für das Gesamtergebnis des Jahres, sondern auch für die Erträgnisse pro Hektar. Dass die Ernte des Vorjahres durch die diesjährige weit übertroffen wird, ist freilich bei der Art und Weise, wie die Pflanzungen seit 1896 an Areal zugenommen haben, selbstverständlich. Wie ungewöhnlich und über Erwarten hoch aber die Erträgnisse ausgefallen sind, ist schon aus den Schätzungen der Pflanzer im Juli gegenüber den wirklichen Resultaten zu entnehmen, denn diese Schätzungen, die nach Analogie früherer guter Ernten gemacht waren, sind von den wirklichen Ergebnissen ausnahmslos um ein Bedeutendes und stellenweise sogar um das Doppelte übertroffen worden. Die Produktion der sämtlichen Pflanzungen beläuft sich auf rund 10 000 Zentner.

Die Cacaoproduktion Kameruns macht sich dem Weltmarkt in steigendem Maasse bemerklich. Nach den Schätzungen des bekannten Tropenbotanikers Dr. Preuss in Viktoria wird die diesjährige Ernte im Bezirke Viktoria mindestens 566 500 Kilo betragen. Von Interesse ist, dass das Hauptplantagengebiet eine Fernsprechlinie zwischen Viktoria und Buëa erhalten hat.

Zucker-Ein- und -Ausfuhr der Niederlande im ersten Vierteljahr 1902. In den Monaten Januar bis März 1902 belief sich die Einfuhr (zum Verbrauch) von Rohzucker nach den Niederlanden auf 32 702 t gegen 25 466 t im gleichen Abschnitt des vergangenen Jahres. Den grössten Teil dieser Einfuhr lieferte Belgien, nämlich 26 217 t (gegen 18 203 t im ersten Vierteljahr 1901); von Deutschland wurden 5289 t eingeführt (gegen nur 10 t 1901) und von Frankreich 8 t (gegen 6902 t 1901). Die Ausfuhr von Rohzucker aus dem freien Verkehr der Niederlande betrug im ersten Viertel des laufenden Jahres 4861 t gegen 6528 t in den Monaten Januar bis März 1901 und richtete sich zum grössten Teil nach Grossbritannien, wohin 4533 t verschifft wurden (gegen 5889 t im ersten Vierteljahr 1901).

An sonstigem Zucker wurden in den ersten drei Monaten des laufenden Jahres die folgenden Mengen eingeführt: Kandis 281 t (gegen 292 t 1901) — davon aus Belgien 224 t (232 t 1901) — Melis und anderer raffinierter Zucker 1233 t (gegen 1337 t 1901) — davon aus Belgien 494 t (554 t 1901), aus Deutschland 640 t (698 t 1901) — Bastardzucker 939 t (gegen 1101 t 1901) — davon aus Grossbritannien 766 t (1046 t 1901). Die Ausfuhr von raffiniertem und Bastardzucker gestaltete sich in dem angegebenen Zeitraume wie folgt: Kandis 328 t (gegen 235 t 1901) — davon nach Belgien 152 t (229 t 1901), nach Grossbritannien 137 t (6 t 1901) — Melis und anderer raffinierter Zucker 41 867 t (gegen 41 251 t 1901) — davon nach Grossbritannien 41 485 t (37 624 t 1901) — Bastardzucker 483 t (gegen 795 t 1901) — davon nach Grossbritannien 263 t (546 t 1901), nach Norwegen 115 t (95 t 1901).

Unmittelbar oder mit Benutzung von Niederlagen gelangten in den ersten drei Monaten des laufenden Jahres 9188 t Rohzucker sowie 7924 t raffinierter und Bastardzucker zur Durchfuhr gegen 4135 t Rohzucker und 11 057 t sonstiger Zucker in den Monaten Januar bis März 1901. (Nederlandsche Staatscourant.)

Cacaobau in Kamerun. Der Cacao ist die wichtigste und offenbar auch zukunftreichste Nutzpflanze Kameruns. Der ganze Schwerpunkt des Plantagenbetriebes legt sich in dieser Kolonie mehr und mehr auf die Cacaokultur. Die mit den Anpflanzungen dieser Frucht erzielten günstigen Ergebnisse führen zu immer weiterer Ausdehnung dieses Zweiges der Produktion. Bis zum Jahre 1898 hielten die Plantagen sich ausschliesslich an der Küste. Heute sind schon die fruchtbaren östlichen Hänge des Kamerungebietes in weitem Umfange mit Cacao-Anpflanzungen bedeckt. Grosse Anpflanzungen sind erst einige Jahre alt, aber Jahr um Jahr wächst die Zahl der fruchttragenden Bäume. Die Steigerung der Produktion ist am besten aus dem Wachsen der Ausfuhr von Cacao zu erkennen. Es wurden ausgeführt in Doppelzentnern:

1893	780	im Werte von	101 000 Mk.
1895	1420	» » »	127 000 »
1898	2353	» » »	297 000 »
1900	2606	» » »	334 000 »

Für die kommenden Jahre darf eine erhebliche Vergrösserung der Ausfuhr erwartet werden. Mit den Jahren wird Kamerun hoffentlich in die Reihe derjenigen Länder einrücken, welche den steigenden Cacaobedarf Deutschlands in erster Linie decken.

Die Stollwercker in London. Unser Londoner Korrespondent schreibt uns unterm 7. Mai: Das ist ein braves Unternehmen! Nun kommen unsere deutschen Sangesbrüder doch auch einmal nach England, um die Engländer dem Volksgesange zu gewinnen. Herr Lewer, der Besitzer der grossen Sunlight Soap-Fabrik, hatte in Köln a. Rh. bei Gelegenheit einer ihm zu Ehren in dem Stollwerckschen Hause arrangierten Festlichkeit den Männergesangverein »Theobromina«, der ausschliesslich aus Angestellten des berühmten Chocoladenhauses besteht, gehört und war davon so entzückt gewesen, dass er den Verein zu sich nach Port Sunlight bei Liverpool einlud. Herr Lever, der sich durch allerhand, zum Teil Deutschland abgesehene Wohlfahrtseinrichtungen für seine Arbeiter bekannt gemacht hat, versprach sich nicht bloss eine Freude und einen Genuss für diese aus einem Besuche des Gesangvereins, sondern auch eine Anregung zur Bildung eines ähnlichen Institutes. Das sangesfreudige Wales ist ja nicht so gar weit von Liverpool, so dass unter den zahlreichen Arbeitern in Port Sunlight sich gewiss auch eine stimmlich begabte Anzahl befindet. Sehr generös hat das Haus Stollwerck nicht bloss die Hinüberführung seiner Sänger nach England übernommen, sondern wird auch am Sonnabend hier in London in der Queens Hall zum Besten der hiesigen deutschen Wohlthätigkeitsanstalten ein Konzert mit seinem Gesangvereine geben. Aber auch damit hat es das Haus Stollwerck noch nicht bewenden lassen. Es bringt uns an Solisten Herrn Dr. Neitzel und Frau Cäcilie Rüsche von der Kölner Oper und »last not least« die Kapelle des Westfälischen Fussartillerieregiments Nr. 7 unter der Leitung ihres Dirigenten W. Trenks mit — leider die letzteren nicht in Uniform, da das Kriegsministerium für ein Konzertieren in Uniform im Auslande nach den bestehenden Grundsätzen die Genehmigung versagt hat. Das Programm ist ausserordentlich reichhaltig. Neitzel wird die »Wanderer«-Phantasie und eigene Kompositionen spielen und Frau Rüsche Wagner und Mozart singen. Das Unternehmen ist nicht bloss ein Akt liebenswürdiger Höflichkeit seitens des Hauses Stollwerck für einen philantropischen Engländer, sondern auch eine schätzenswerte nationale That, wie es auch der Lordmayor aufgefasst zu haben scheint, da er die deutschen Musiker zu sich ins Mansion House geladen hat.

Das Konzert der Stollwercker wird in derselben Queens Hall stattfinden, wo Nikisch und Weingartner soeben gewaltige Triumphe gefeiert haben.

Der Stollwercksche Gesangverein wurde, wie uns ein Privat-Telegramm unseres Londoner Korrespondenten meldet, für morgen, nachmittags 3 Uhr, nach Buckingham in das Palais befohlen, um vor dem König zu singen. Zum Schluss wird die englische Königshymne in englischer Sprache zum Vortrag gelangen.

1902. VIII. Jahrgang. **No. 172.** Hamburg, 20. Juni 1902.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Die Schweizer Chocoladeindustrie.

Der Herausgeber des Gordian behält sich vor, über den Eindruck, den die Schweizer Chocoladeindustrie während seiner letzten Mai-Kreuzundquerreise auf ihn gemacht hat, ein andermal zu sprechen. Heute geben wir aus dem Berichte der Züricher Handelskammer den Artikel X, Seite 132/133, wieder, der in allen Teilen das bestätigt, was wir aus eigner Anschauung heraus schon öfter vorgetragen hatten.

Er lautet:

»Dem Berichte könnte als Motto vorangesetzt werden: »Zahlen reden«; denn die zollstatistischen Angaben müssen thatsächlich überraschen. Der Eindruck, den der Geschäftsgang im allgemeinen machen konnte, will nicht mit den durch die Zollstatistik ziffernmässig belegten Thatsachen harmonieren; die Vermutung, dass die Produktion sich ungefähr auf der Höhe des Vorjahres bewegt habe, erweist sich als eine Unterschätzung. Freilich giebt die Statistik kein Bild vom Vertrieb der Cacao-Erzeugnisse im eigenen Lande, sondern nur vom Verkaufe nach dem Ausland. Hinsichtlich des Verbrauches im Inlande ist man daher auf blosse Schätzungen und Beobachtungen des alltäglichen Verkehrs angewiesen.

Bei Berücksichtigung der allgemein ungünstigen Erwerbsverhältnisse kann der Absatz im Inlande als befriedigend bezeichnet werden. Es ist nicht zu leugnen, dass sich besonders im ersten Halbjahr seitens der Konsumenten für alle nicht zu den allernötigsten Lebensmitteln gehörenden Artikel eine merkbare Zurückhaltung geltend machte und sich daher kein flottes Geschäft entwickeln konnte. Zu übersehen ist aber auch nicht, dass sich heute bereits eine ansehnliche Zahl Fabrikanten in den Markt teilen, so dass selbst von einer grösseren Zunahme des Konsums der einzelne nicht mehr allzuviel zu verspüren bekommt.

Im Hinblick auf die auf dem ganzen Kontinent anhaltende Stagnation von Handel, Industrie und Gewerbe konnte es kaum möglich scheinen, dass der Export abermals eine nennenswerte Vermehrung erfahren würde. Dass eine solche nun trotzdem vorliegt, muss überraschen. Wenn man sich vom blossen Eindruck hätte leiten lassen dürfen, so würde man das Jahr 1901 als ein mittelgutes bezeichnet haben, so aber — wo Zahlen sprechen — verdient es das Prädikat »über Erwarten gut«.

Schon die Einfuhr von Roh-Cacao weist einen ansehnlichen Zuwachs gegenüber dem Vorjahre auf, nämlich: 1901: 43 633 q, 1900: 35 807 q; plus 7826 q.

Der Cacaomarkt schwankte das ganze Jahr hindurch, beeinflusst durch die Nachrichten über die Ernten und über die Lagervorräte auf den Haupthandelsplätzen, wie auch durch die Zu- und Abnahme des Bedarfs und der Kauflust seitens der Fabrikanten. Das Jahr begann mit festen Preisen. Im März kam es dann aber zu einem allgemeinen Preisrückgang. Gegen Ende des ersten Halbjahres stiegen die Preise wieder auf die zu Jahresbeginn eingenommene Höhe. Ueber die grosse Wärme weichend, zogen sie gegen Herbst wieder an. Im Oktober wurde das Geschäft neuerdings schleppend; es entwickelte sich erst wieder am Schluss des Jahres angesichts der überall kleinen Vorräte und der gegen 1900 etwas niedrigeren Preise.

Diese Preisschwankungen hatten teilweise ihre natürliche Veranlassung, nämlich im Ausfall der Ernten, zum Teil waren sie aber verursacht durch die in neuerer Zeit häufigen spekulativen Manipulationen. Die ruhige, natürliche Entwickelung des Marktes wird zu gewissen Zeiten sehr gestört, da die nötig werdenden Deckungen von Blankoverkäufen manchmal vorübergehende Preissteigerungen hervorrufen, die ihren Grund einzig in der von den Spekulanten künstlich veranlassten Nachfrage haben und die auf das solide Geschäft sehr nachteilig wirken.

Aus einem Bericht über die Zufuhren in Hamburg im Jahre 1901 geht hervor, dass auf diesem für den Import von Roh-Cacao hochwichtigen Hafenplatz die Gesamt-Einfuhr im Jahre 1901 um 10 Prozent gegenüber 1900 zurückgeblieben ist. Es dürfte das die Annahme nahe legen, dass das Geschäft im allgemeinen — auch ausserhalb der Schweiz — kein besonders günstiges gewesen ist.

Was die Einfuhr von Cacaopulver, Chocolade u. s. w. anbelangt, so ist gegenüber dem Jahre 1900 eine Zunahme zu Ungunsten der schweizerischen Industrie im Betrage von ca. 100 q zu konstatieren. Mag sie auch wenig erheblich erscheinen, so darf eben nicht vergessen werden, dass, wie oben schon betont worden ist, das eigene Land nur einen kleinen Markt bietet und dass sich darin mehr als zwanzig grössere und kleinere Fabrikanten das Terrain streitig machen.

Laut den zur Verfügung stehenden provisorischen Angaben betrug der Export für Produkte aus Cacao:

1901:	41000 q	im	Werte	von	Fr. 15513000
1900:	31000 q	»	»	»	» 10837000
plus	10000 q	»	»	»	Fr. 4676000

Eine solche Zunahme des Absatzes dürfte selbst der optimistischste Schweizerfabrikant nicht erwartet haben. Wohl mag wie im Vorjahre ein Teil der Konsumvermehrung auf Rechnung des südafrikanischen Krieges gesetzt werden; doch dürfte dieser Faktor nicht zu sehr ins Gewicht fallen, denn in England selbst, dem Hauptkonsumenten der heute die grosse Rolle spielenden Milchchocolade, gewahrt man als Folge des unglücklichen Feldzuges eine Abnahme der Kaufkraft oder Kauflust. Zieht man dazu noch in Betracht, dass auch anderwärts die Konsumfähigkeit bedeutend zurückgegangen ist, so muss man sich geradezu wundern, wie sich ein so erfreuliches Resultat hat ergeben können. Man wird nicht irre gehen, wenn man dasselbe lediglich der Beliebtheit der schweizerischen Fabrikate zuschreibt. Dafür spricht beispielsweise ein Passus im Bericht der Chambre de commerce suisse à Bruxelles, welcher lautet: »Ils continuent à se maintenir à la première place devant tous les autres pays étrangers«, u. s. w., und weiter: »La France et l'Allemagne restent plutôt stationnaires et ne disposent guère des éléments pour pouvoir inquiéter sérieusement les producteurs suisses, qui grâce à leur esprit d'initiative, aux soins extrêmes donnés à leur fabrication de cette spécialité suisse ne manqueront pas de se classer aussi dans l'avenir au premier rang«.[1])

Den im Wurfe liegenden Zolltarif betreffend, sind die Chocolade-Fabrikanten mit der Beibehaltung der hauptsächlichsten einschlägigen Zollsätze zufrieden. Sie begrüssen es vor allem, dass an dem Prinzip festgehalten wird, Rohstoffe, welche im Lande selbst nicht erhältlich sind, mit möglichst mässigen Zöllen zu belasten.«

7. Jubiläums-Fachausstellung des Verbandes deutscher Konditoren zu Leipzig.

Ein gelegentlicher Mitarbeiter in Leipzig schreibt uns:

Aus Anlass des 25jährigen Bestehens des Verbandes selbständiger deutscher Konditoren hielt derselbe in der Zeit vom 7. bis inkl. 15. Juni in Leipzig eine Fachausstellung ab, die ausserordentlich reich beschickt war

1) Das heisst auf deutsch:

»Sie behaupten nach wie vor den ersten Platz vor allen anderen Ländern.

Frankreich und Deutschland bleiben eher stehen und disponieren übrigens kaum über Mittel und Wege, um die schweizerischen Produzenten ernsthaft beunruhigen zu können, die Dank ihres initiativen Geistes und der auf der Fabrikation dieser schweizerischen Spezialität verwendeten Sorgfalt nicht verfehlen werden, auch in Zukunft den ersten Rang einzunehmen.«

und zu den besten gehört, die in den letzten 15 Jahren stattgefunden haben. Ausser an reinen Konditoreierzeugnissen waren auch Chocoladen und Cacaos durch nur erste Firmen vertreten. Wie es in der Natur der Sache liegt, kam es bei der Ausstellung vor allem mit darauf an, in das Auge fallende Prunkstücke zu liefern, und in der oben genannten Abteilung hat unbestritten die Firma Wilhelm Felsche, Königl. sächs. Hoflieferant in Leipzig-Gohlis, den Vogel abgeschossen Diese Firma brachte einen mächtigen massiven Chocoladenfels zur Schau, der 91 Zentner 56 Pfund wiegt und einen Materialwert von 1000 Mk. repräsentiert. Nicht weniger als 200 000 Tassen Chocolade können aus diesem Koloss gekocht werden. Der Fels ist als Wasserfall gedacht, aus dem sich Cacao, Cacaobohnen (Puerto Cabello, Bahia) u. s. w. ergiessen, um sich, wie andere Rohmaterialien, um ihn zu lagern. Das ganze wird eingerahmt von einer Fülle von Chocoladeprodukten, unter denen namentlich herrliche Ostergeschenke eine hervorragende Stelle einnehmen. Weiter sind aus der reichen Kollektion zu erwähnen eine Windmühle im Schnee, herrliche Marzipankunstwerke (Muscheln, Krustentiere, Gemüse u. s. w.), sowie die üblichen Versandartikel, als Pralinées, Tafelchocoladen, Fondants u. s. w Weiter sind zu erwähnen Petzold & Aulhorn A.-G. in Dresden-Plauen, die in eleganten Packungen Chocoladen und Cacao, ferner Marzipan ausgestellt haben Als Spezialität dieser Firma gelten Kognak- und Arracbohnen, die vorzüglich im Geschmack sind, ferner müssen hervorgehoben werden die Konfitüren und Erzeugnisse der Karamelabteilung. Eine weitere sächsische Firma finden wir in Hartwig & Vogel, Dresden, die durch ihr bekanntestes Produkt, mit Tell-Chocolade, vertreten ist. Ausserdem hat sie eine ausgedehnte Kollektion von Zuckerwaren, Cacao, Waffeln und Marzipan zur Ausstellung gebracht, von denen der letztere kunstvoll modellierte Stücke darbietet. Greiser & Dobritz-Berlin sind ebenfalls mit Konfitüren und Chocoladen vertreten und Gebrüder Stollwerck, Cöln a. Rh., Königl. sächs. und Königl. Preuss. und Kaiserl Oesterreichische Hof-Chocoladefabrikanten, haben die Erzeugnisse ihrer Fabrik in den bekannten Packungen in einem eleganten Pracht-Kiosk ausgestellt. André Mauxion, Berlin und Saalfeld a. S. hat eine mächtige Pyramide aus seiner Tafelchocolade in geschmackvoller Packung errichtet, während die Société des Chocolats au Lait Peter, Vevey (Schweiz), grosse Mengen ihrer bekannten Milchchocolade Gala Peter und Delta Peter zur Ausstellung geschickt hat. Schliesslich müssen noch die Erzeugnisse von Gebrüder Fischer, Apolda, erwähnt werden, die namentlich in Marzipan schön modellierte Gegenstände angefertigt haben. Von den Firmen, die Marzipan ausgestellt haben, fallen auf: Michelmann & Schlüter in Altona-Ottensen, die aus Marzipanmasse einen hohen Denkmalssockel geformt haben, den Erdkugel tragenden Atlas darauf. Riedling & Kolbe, Dresden, haben eine mannshohe Säule mit Germania ausgestellt, und ausser der wohlbekannten Firma L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld, die aus dem Stadtmuseum zu Nauen die Zuckerformen zeigte, in denen der erste Zucker gegossen wurde, sind noch vertreten J. G. Niederegger (Inh. Johs. Köpff), Lübeck, L. H. Klöpper, Bremen, Franz Rautenberg, Tilsit, und Gustav Milke, Dresden. Die letzteren Firmen haben nur die Marzipanmassen ausgestellt, und die verabreichten Kostproben zeigen, dass die Fabrikate von grossem Wohlgeschmack sind.

Auch die Maschinenabteilung wies eine reiche Beteiligung angesehener Firmen auf. Für die Chocoladenbranche kommen hier besonders in betracht Wilhelm Diedrichs in Berlin mit seiner sehr praktischen Pralinée-Ueberziehmaschine und J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau, mit einer Chocoladen-Maschinerie, die sofort ihren Käufer gefunden hat. Ausserdem war die Ausstellung mit allen ins Fach einschlagenden Rohprodukten und Branchen aller Art beschickt, sodass der Katalog die stattliche Zahl von 243 Ausstellern aufweisen kann. Bei der stattgehabten Prämiierung wurden von den in den oben genannten Abteilungen ausstellenden Firmen ausgezeichnet Wilhelm Felsche mit der Kgl. sächs. Staatsmedaille, Michelmann & Schlüter in Altona-Ottensen, L. C. Oetker in Altona-Bahrenfeld und Petzold & Aulhorn, Dresden, mit der Königl. sächsischen Staatsurkunde, Gebr. Fischer, Apolda, mit der Sachsen-Altenburger Staatsmedaille. Ferner erhielten goldene Medaillen bezw. Diplome zu goldenen Medaillen J. G. Niederegger (Inh. J. Köpff) in Lübeck, L. H. Klöpper-Bremen, Franz Rautenberg-Tilsit, Riedling & Kolbe-Dresden, Gustav Milke-Dresden (und Ehrenpreis) und André Mauxion, Berlin und Saalfeld.

Mit der Ausstellung in Verbindung stand der 23. Verbandstag des Verbandes selbstständiger deutscher Konditoren. Von den hier gefassten Beschlüssen ist nur der bemerkenswert, dass beschlossen worden ist, »dass in Zukunft Bäcker als Volontäre in Konditoreien nicht beschäftigt werden dürfen, Bäcker als Hilfsarbeiter in der Backstube als Ersatz für Konditorgehilfen oder Lehrlinge nicht angenommen werden«. Die Ver-

sammlung ist sich hier offenbar der weitgehenden Folgen des Beschlusses, der kaum ausführbar ist und der dabei gesetzlich wohl auch nicht zulässig ist, nicht bewusst gewesen. Ein weiterer Antrag, »der Verbandstag wolle beschliessen, dass die bestehenden und noch werdenden Innungen sich zu einem deutschen Konditorei-Innungs-Verbande zusammenschliessen«, wurde bis zu dem im Jahre 1904 in Breslau stattfindenden nächsten Verbandstage zurückgestellt, damit bis dahin die Vorarbeiten erledigt werden können. —

Es sei noch bemerkt, dass die Jubiläums-Ausstellung unter dem Protektorate Ihrer Majestät der Königin Carola von Sachsen stand und sich in Fach- wie in Laienkreisen der höchsten Anerkennung zu erfreuen hatte.

Cacaobohnen-Markt.

Die seit einigen Wochen eingetretene Aufwärtsbewegung der Preise für Cacaobohnen hat den guten Glauben, der Konsument wäre endlich einmal wieder in eine Periode stabiler Preishaltung gekommen, etwas erschüttert. Auf zahlreiche Anfragen sollen wir Rede und Antwort stehen und sollen sagen, welche Meinung wir über die zukünftigen Bohnenpreise haben.

Wie wir schon so oft gesagt haben: in allen Fällen, in denen die Spekulation das Regiment hat, ist das Amt eines Beraters nichts wert. Und da man allgemein der Ansicht ist, dass die augenblickliche Preissteigerung nicht auf das Konto einer natürlich gewachsenen erhöhten Nachfrage zu setzen ist, sondern (siehe Gordian Nr. 171, Seite 3213, rechte Spalte) ihren Anfang in Blankoverkäufen und Deckungen in Guayaquilsorten genommen hat, so hört eben alles Berechnen auf.

Wir haben uns zu informieren gesucht, so gut wir konnten und haben auch hierbei erfahren, dass kein Mensch im stande ist, voraus zu sagen, was in den nächsten Monaten mit den Preisen wird. Vorherrschend ist die Ansicht, dass keine Gründe zu steigenden Preisen vorliegen; andere Fachleute wiederum halten die Lage des Marktes für fest auf längere Zeit.

Damit nicht falsche Zahlen über den Konsum in den Hauptländern verbreitet werden, wollen wir sie noch einmal zusammen nennen. Man wird dann sehen, dass die Konsumsteigerung nicht so gewaltig ist, als sie oft ausgegeben wird

Deutschlands Konsum in Cacaobohnen betrug:

1899	1900	1901	
18 272 300	19 254 200	18 517 400	Kilo.

Hier ist also in den letzten drei Jahren keine Steigerung zu finden. Ebensowenig in

Frankreich:

1899	1900	1901	
17 444 700	17 656 374	17 462 900	Kilo.

Schweiz:

1899	1900	1901	
3 329 800	3 580 700	4 363 300	Kilo.

Die Schweiz hat 1901 rund 800 000 Kilo mehr verbraucht, also ungefähr 1000 Sack.

Holland hat, wie schon in Nr. 167, Seite 3126, gesagt worden ist, einen starken Rückgang im Bohnenverbrauch gehabt; es wurden verbraucht:

1898	1899	1900	
13 900 057	14 308 891	11 841 697	Kilo.

England hat eine Steigerung von zwei Millionen Kilo gegenüber 1900. Die Einfuhr war:

1899	1900	1901	
15 189 000	16 888 000	18 908 000	Kilo.

Amerika hat die grösste Steigerung im letzten Jahre gehabt. Die Einfuhr war rund um 27 000 Sack grösser als im Jahre 1900, nämlich

1899	1900	1901	
197 200	226 269	253 382	Sack.

Man sieht, Deutschland und Frankreich sind stehen geblieben, Holland ist zurückgegangen (schon weil verschiedene holländische Fabriken im Auslande Filialfabriken errichtet haben), die Schweiz, England, Amerika haben ihre Produktion, also auch ihren Konsum in Bohnen vergrössert. Vergrössert aber auch sind ganz wesentlich die Zufuhren von Bohnen aus fast allen Ländern.

Allein Thomé, das	1898	165 755	Sack anlieferte,
brachte	1899	219 052	»
	1900	220 149	»
	1901	267 768	»

Also 1901 brachte gegen 1898 = 102 000 Sack = 6 Millionen Kilo mehr, als im Jahre 1898. Dass die Thomé-Zufuhren sich wie bisher weiter entwickeln werden, muss nach allen vorliegenden Informationen angenommen werden, denn die einmal fruchtreif gewordenen Cacaobäume müssen, der Pflanzer und der Lissaboner mag wollen oder nicht, auch in diesem Jahre so gut ihre Cacaofrüchte tragen, wie hierzulande jeder Stachelbeerstrauch seine Beeren bringt. Zwar sind wir in den ersten fünf Monaten dieses Jahres um 10 000 Sack zurück, denn wir haben Januar bis Mai erst 93 000 Sack herein, gegen 103 000 Sack im letzten Jahre, aber das hat nichts zu sagen: wir sind in unserer Landwirtschaft ja auch in diesem Jahr um einige Wochen zurück. Anders wird's auch in Afrika nicht sein und wenn sich überall die diesjährigen Sommerernten um einige Wochen verspäten sollten, so soll man nicht gleich denen glauben, die von Erdbeben, feuer-

speienden Bergen und Meeresfluten donnern. Ja, wenn über die Insel St. Thomé plötzlich das Unglück gekommen wäre, was Martinique, wo ja auch Cacao gebaut worden ist, getroffen hat, dann müssten aus natürlichen Gründen die Bohnenpreise steigen. Wenn auf einmal, und auf 5–6 Jahre hinaus, die Produktion eines so ergiebigen Flecken Erdes, wie es St. Thomé ist, mit 300 000 Sack verschwindet, dann würden die Pflanzer in anderen Ländern für jede Bohne einen Nickel fordern dürfen und bekommen.

Nichts derartiges schlimmes liegt vor; werden die Preise getrieben, so ist es, nach unserer eigenen Ueberzeugung und nach den Berichten von anderen Sachkundigen Mache, und weil diese Mache einstweilen in Dunkelkammern ihr Wesen treibt, können wir sie nicht auf dem Präsentierteller des Gordian vorzeigen. Uns dünkt, am besten fahren die Fabrikanten, also die Konsumenten, wenn sie dafür sorgen, dass sie sich in den ruhigen Marktzeiten stets einen Vorrat auf drei bis vier Monate sichern und in Zeiten, in denen der Markt wild oder unübersichtlich ist, nur von Hand in den Mund kaufen. Müssen aber die meisten Fabrikanten bei den ersten Zeichen einer höher gehenden Tendenz Angstkäufe vornehmen, dann gewinnen die Spekulanten ihr Spiel stets, mögen sie sein wo sie wollen.

London, den 7. Juni 1902.

Unterm 7. Juni berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 10. ds. M., folgende Quantitäten Cacao zum Verkaufe kommen:

774	Blln.	Ceylon
15	›	Guayaquil
6	›	Dominica
127	›	Esmeralda
22	›	Jamaica
1091	›	Trinidad
28	›	Java
15	›	Grenada
2325	›	andere Sorten.

Die Auktion am 3. ds. brachte das kleine Quantum von 2552 Blln., bestehend aus 1596 Blln. Kolonienware und 456 Blln. anderen Sorten, zum Verkauf. Es herrschte eine befriedigende Tendenz und fanden 2262 Blln. zu allgemein höheren Preisen Käufer. Trinidad wurde zu 1 Mk. höheren Preisen fast ganz verkauft. Grenada ergab 2–3 Mk. höhere Werte. Andere west-indische Sorten stiegen ebenfalls um 2 Mk. Guayaquil wurde fast ganz verkauft. Ceylon zeigte wenig Veränderung. Es wurden an den Mann gebracht:

663	Blln.	Trinidad	zu	61–70 Mk.
190	›	Grenada	›	58–64 ›
59	›	Jamaica	›	52–62 ›
41	›	St. Vincent	›	56–62 ›
30	›	St. Lucia	›	57–58 ›
900	›	Guayaquil (Angebot 956 Blln.)	›	66–68 ›
139	›	Ceylon (› 613 ›)	›	40–60 ›

Die Londoner Abladungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 600 Blln., die Anlieferungen waren dagegen über 300 Blln. weniger als in derselben Zeit des Vorjahres, während der Lagerbestand, der in dieser Woche um 1300 Blln. grösser geworden ist, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 29 700 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 31. Mai endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	749	401	188	16412
Grenada	1269	105	60	9273
Andere West.-Ind.	62	54	215	2661
Ceylon u. Java	820	239	266	14881
Guayaquil	1053	1326	121	10849
Brasil. u. Bahia	—	20	—	2111
Afrika	136	83	30	3723
And. fremde Sort.	442	37	83	5419
Zusammen	4531	2265	963	65329
gegen dieselbe Woche 1901	4864	2229	374	95041

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen während der ersten Hälfte des Mai beliefen sich auf:

40 000 Ztr. in 1902
gegen 28 500 › › 1901
› 35 500 › › 1900
› 40 000 › › 1899

Die Gesamtanlieferungen seit dem 1. Januar:

215 500 Ztr. in 1902
gegen 239 400 › › 1901
› 191 200 › › 1900
› 279 750 › › 1899

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug: 54 010 Blln. in 1902
gegen 41 754 › › 1901
› 46 392 › › 1900
› 46 438 › › 1899
› 47 958 › › 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 21. Mai betrug in den folgenden Jahren

nach	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898–1899	62467	25896	41723	130086
1899–1900	66150	18098	23932	108180
1900–1901	36053	16086	31242	83381
1901–1902	50768	35316	34252	120336

Ueber die Landungen und Lieferungen in Le Hâvre im Monat Mai und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	3929	1570	9609
Trinidad	7310	5480	21371
Côte-Ferme	11215	9270	30379
Bahia	1770	1420	5294
Haiti	815	750	7735
Guayaquil	9050	8180	30476
Martinique	397	180	1560
Andere Sorten	11210	6520	17304
Zusammen	45696	33370	123728
gegen 1901	18593	19275	97085

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis Mai betrugen:

236 570 Blln. in 1902
gegen 152 479 › › 1901

während die Ablieferungen:

183 403 Blln. in 1902
gegen 141 005 › › 1901 waren.

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1336 Blln. (= 60 tons) Cadburys Cacaoschalen, die sich zu folgenden Preisen verkauften:

A zu 123–130 Mk. pro ton
B › 118–138 › › ›
C › 143–145 › › ›
D › 240–243 › › ›

Ferner wurden noch 600 Blln. in bond offeriert und zu 103 Mk. pro ton verkauft.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 22 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	95529	73941	66061	53122	24502	14656	43227	50587	59472
Auslandsware	35249	42831	39718	30676	13700	13861	22102	44454	27256
	130778	116772	105779	83798	38202	28517	65329	95041	86728

London, den 14. Juni 1902.

Man berichtet uns unterm 14. Juni aus London, dass am Dienstag, den 17. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

752	Blln.	Trinidad
1754	›	Grenada
170	›	Dominica
10	›	St. Vincent
52	›	Jamaica
505	›	Ceylon
17	›	Costa Rica
6	›	Esmeralda
73	›	Afrika
1500	›	andere Sorten.

In der letzten Auktion wurde das grössere Quantum von 5882 Blln., bestehend aus 5024 Blln. Kolonienware und 858 Blln. anderen Sorten, zum Verkaufe angeboten. Die Nachfrage war nicht besonders lebhaft und wurde denn auch nur die Hälfte des angebotenen Quantums an den Mann gebracht. Trinidad erzielte durchschnittlich frühere Werte. Grenada verkaufte sich fester. Fremde Sorten waren ruhig und meist zurückgezogen. Ceylon ergab grösstenteils frühere Preise. Es verkauften sich:

646 Blln.	Trinidad	(Angebot 1962 Blln.)	zu 65—70	Mk.
4 ›	St. Vincent	(› 12 ›)	› 55—59	›
172 ›	Guayaquil	(» 421 ›)	› 62—66	›
8 ›	Costa Rica	(› 11 ›)	› 60—61	›
866 ›	Ceylon	(› 1928 ›)	› 60—65	›
949 ›	Grenada		› 56—65	›
64 ›	Dominica		› 52—60	›
12 ›	St. Lucia		› 61	›
80 ›	Jamaica		› 52—62	›
17 ›	Demerara		› 66	›
12 ›	Zentral-Amerika		› 59	›
53 ›	Samana		› 56—57	›
109 ›	Venezuela	wurden zurückgezogen.		
124 ›	Puerto Cabello			
100 ›	Carupano			
28 ›	Java			

Der Privatmarkt war etwas fester und wurden mittelmässige Käufe gemacht, viz

500 Blln. Trinidad zu 63—68 Mk.
500 › Ceylon › 64—65 ›

Die Londoner Cacaostatistik der letzten Woche stellte sich günstig. Die Anlieferungen zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 450 Blln., die Ablieferungen überschritten die des vorigen Jahres um ca. 3300 Blln. und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 1300 Blln. verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 33 700 Blln.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 23 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	98283	77237	68024	53879	26095	14847	52935	52935	59914
Auslandsware	36539	44043	40937	31189	14028	14203	44811	44811	27034
	134822	121280	108961	85068	40123	29050	97746	97746	86948

Die Londoner Bewegungen in Cacao stellen sich in der mit dem 7. Juni endenden Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1140	407	681	16384
Grenada	756	90	222	9717
And. West-Ind.	186	170	—	2647
Ceylon u. Java	672	1296	690	13567
Guayaquil	409	1035	240	9983
Brasilien u. Bahia	—	67	—	2044
Afrika	—	60	32	3493
Andere Ausländ.	881	57	56	6187
Zusammen	4044	3182	1921	64022
gegen dieselbe Woche in 1901	4508	1270	533	97746

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Mai und der ersten fünf Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import	Engl. Konsum	Export
		Mai	Mai	Mai
1902	tons	1412	1122	808
1901	›	2251	1054	630
		5 Monate	5 Monate	5 Monate
1902	tons	13126	11551	2810
1901	›	11431	9649	2148
Differenz	tons	+ 1695	+ 1902	+ 662

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im U. K. betrug am 31. Mai 4195 tons gegen 7189 tons in 1901 und 6496 tons in 1900.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat Mai und die ersten fünf Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import	Engl. Konsum	Export	Lagerbest.
	Mai	Mai	Mai	Mai
	lb.	lb.	lb.	lb.
1902	624870	522632	48372	179000
1901	737476	726926	99797	101000
1900	678846	584486	137479	166000
	5 Monate	5 Monate	5 Monate	
1902	3560909	3367814	295083	—
1901	3622017	3445945	402889	—
1900	3006654	2688824	425162	—

Paris, den 4. Juni 1902.

Man berichtet uns aus Paris unterm 4. Juni wie folgt:

Die Cacao-Einkünfte in Guayaquil beliefen sich im Monat Mai dieses Jahres auf

85 250 Zentner { 74 000 Ztr. Arriba, 6 750 › Balao, 4 500 › Machala }

gegen 61 500 Zentner im Mai 1901.

Die Gesamteinkünfte der fünf ersten Monate betragen also:

210 750 Ztr. in 1902
238 250 › › 1901 (Totalernte 446 750 Ztr.)
194 750 › › 1900 (› 354 500 ›)

Das Maximum der Einkünfte ist während der ersten Hälfte des Mai erreicht worden; die Ernte ergab in dieser Zeit 50 000 Zentner, während die zweite Hälfte des Monats nur 35 000 Zentner ergab; die Abnahme wird besonders den Superior Sommer-Arriba treffen, da man für Mitte Juni die Beendigung der Ernte dieser Sorte ankündigt.

Trotz der grossen Aufuhren in Guayaquil und des auf den europäischen Märkten durch die ungedeckten Verkäufer zum Zwecke eines Preisfalles ausgeübten Druckes haben sich die Preise in Guayaquil während des Monats Mai wie folgt gestaltet:

Arriba	s/ 23,50 bis s/ 24,—	Kurs 191—196 Frcs.
Balao	› 21,— › › 22,—	
Machala	› 30,— › › 21,—	

Die statistische Lage des Artikels ist nach wie vor die günstigste und die englischen und amerikanischen Fabrikanten haben begonnen, sich im Produktionslande mit guten Vorräten zu gegenwärtigen Preisen zu versehen.

Port of Spain (Trinidad), den 22. Mai 1902.
Aus Port of Spain wird uns unterm 22. Mai wie folgt berichtet:

Die letzten 14 Tage brachten uns einige gute Platzregen, welche den Anfang der Regenzeit anzuzeigen scheinen. Dieses hat das Reifwerden der bereits vorgeschritteneren Früchte begünstigt und die Einkünfte vom Felde nehmen daher wieder zu. Infolge der von Europa herübergekommenen Berichte und in anbetracht der allgemein guten Nachfrage sind unsere Notierungen fest mit einer steigenden Tendenz und es ist sehr wahrscheinlich, dass die jetzt auf den Markt kommende Ernte noch zu bedeutend höheren Preisen abgehen wird.

Wir notieren heute wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,25
Guter roter (El Salvador)	» 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 3846 Sack Cacao nach Europa und 2149 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3098 Sack nach Europa und 2481 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

	1902	102 561	Sack
	1901	57 873	»
	1900	101 722	»
	1899	106 715	»
	1898	81 722	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	31 946 Sack	nach den Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	32 030 »	»	»
1900	21 596 »	»	»
1899	17 517 »	»	»
1898	23 893 »	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 19. Juni 1902.

Die nächste Amsterdamer Auktion soll am 1. Juli abgehalten werden. Angemeldet sind dafür:

55 000	Kilo	Van Houtens	Butter
8 000	»	Dejongs	»
4 000	»	Helm-	»
4 000	»	Bethke-	»
12 000	»	Mignon-	»

also 28 000 Kilo Nebenmarken gegen 55 000 Kilo Van Houten.

In London scheinen die bevorstehenden Krönungsfeierlichkeiten keine Auktion zu stande kommen zu lassen; bis heute haben wir keinerlei Nachricht aus London.

Die Nachfrage für Cacaobutter ist sehr klein, kleiner als man es sonst um diese Jahreszeit gewöhnt ist.

Nachweis von Sandelholz in Cacao.

Die »Zeitschrift für öffentliche Chemie« giebt in ihrer Nummer vom 15. Juni d. J. Fingerzeige, wie der Nachweis von Sandelholz in gefärbten Chocoladefabrikaten sicher geführt werden kann. Aus den einleitenden Sätzen wird man vernehmen, dass diese Zeitschrift, die das Organ des Verbandes selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands ist, in der Verwendung von Farbe zu Chocoladensuppenpulver und Chocoladenmehlen eine Verfälschung sieht, denn sie nennt »einen Zusatz von gepulvertem Sandelholz« ein Verfälschungsmittel, just so, wie es der Gordian seit Jahren thut, just so, wie es das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Dresden thut.

Nur der Verband deutscher Chocoladefabrikanten sieht darin keine Verfälschung, dass braune Farbe an Stelle von Cacao den Konsumenten die Chocoladensuppe, Zunge und Magen braun färbt. Wie es uns aber scheint und wie aus schwebenden gerichtlichen Verfolgungen und wie aus bereits erfolgten Verurteilungen hervorgeht, wird man über den Kopf des Verbandes hinweg der gesunden Vernunft und der reellen Fabrikation helfen und dafür sorgen, dass alle Chocoladenfabrikate, mögen sie heissen wie sie wollen, ihre eigentümliche braune Farbe aus der Cacaobohne erhalten.

Es sei also nochmals geraten, aus dem Melangeur die braune Farbe zu verbannen. Der Aufsatz der Chemikerzeitung lautet wie folgt:

»Neuerdings kamen in Sachsen Chocoladensuppenpulver und Chocoladenmehle in den Handel, welche, um einen Mehl- oder Stärkezusatz zu verdecken, einen Zusatz von gepulvertem Sandelholz erfahren hatten. Gefunden wurde das Verfälschungsmittel beim Mikroskopieren. Auf diesem Wege gelingt es sehr leicht, es nachzuweisen. Bringt man etwas von dem verdächtigen Pulver auf den Objektträger mit einem Tropfen Chloralhydrat zusammen und drückt das Deckgläschen auf, so bemerkt man schon makroskopisch beim Durchsehen durch das Präparat gegen das Licht vereinzelte eigentümlich gelbrote Stellen, welche man niemals in reinem Cacao beobachtet. Unter dem Mikroskop findet man dann weiter die Gewebselemente des Holzes.

Wir haben dann jedesmal ausser dem mikroskopischen noch den chemischen Nachweis des fremden Sandelholz-Farbstoffs geführt und zwar auf folgende Weise:

Man schüttelt in einem Reagensrohr etwa 2—3 Gramm des zu untersuchenden Materials mit ungefähr 10 ccm absoluten Alkohols aus.

Ein Auszug von reinem Cacao mit absolutem Alkohol ist beinahe farblos, er hat höchstens einen Stich ins gelbliche. Verdünnte Natronlauge giebt darin eine weisse Fällung, mit alkoholischem und wässerigem Eisenchlorid erhält man keine Reaktion.

Nimmt man dagegen den filtrierten Alkoholauszug von Sandelholz, so erhält man mit verdünnter Natronlauge eine intensive violette Färbung, wenn derselbe von unextrahiertem Holz stammt. Wie zu erwarten, ist die Reaktion in von extrahiertem Holz stammenden Auszug viel schwächer. Setzt man zu dem Auszug von unextrahiertem Holz einen Tropfen einer verdünnten alkoholischen Eisenchloridlösung, so tritt sofort eine tiefe violette Färbung auf, welche auch bei längerem Stehen erhalten bleibt und beim Schütteln nicht verschwindet. Die Reaktion ist sehr empfindlich. Anders verhält sich der Auszug von extrahiertem, ölfreiem Holz. Um hier die Farbenreaktion zu erhalten, ist es nötig, an die Wandung des Reagensrohres kurz über dem Spiegel des Auszuges vorsichtig einen Tropfen der verdünnten Eisenchloridlösung unter Schräghalten des Glases einzubringen. Durch Neigen des Glases, ohne jedwede sonstige Bewegung, bringt man beide Flüssigkeiten in Berührung mit einander. Auf weisser Unterlage erkennt man deutlich das Auftreten violetter Schlieren in der Flüssigkeit. Starke Bewegung oder gar Schütteln verhindern das Eintreten der Reaktion vollkommen. Eine undefinierbare Verfärbung ist dann das Resultat. Ebenso verhält sich wässeriges Eisenchlorid, nur ist bei Anwendung desselben mehr Vorsicht geboten.

Bei einer Mischung von Cacao mit Sandelholz und sonstigen Farbstoffen ist der alkoholische Auszug nach dem Abfiltrieren oder Absitzen des Pulvers nicht farblos.

Selbst ganz schwache Färbungen sind verdächtig. Ist nun Sandelholz wirklich vorhanden, so erhält man im Filtrat mit einer Spur einer verdünnten Eisenchloridlösung eine violette Färbung. Das Gelingen der Reaktion ist davon abhängig, wie man die Eisenchloridlösung zum Filtrat giebt, da sowohl extrahiertes als unextrahiertes Holz zur Verwendung gekommen sein kann und beide sich etwas verschieden zum Eisenchlorid verhalten. Auf Grund dieser Unterschiede ist man sogar mehr oder weniger in der Lage, sagen zu können, ob extrahiertes oder unextrahiertes, ölhaltiges Holz vorliegt.

Die gleichen Dienste wie Alkohol beim Schütteln mit Chocoladen- oder Suppenmehlen, leistet Aceton als Reaktionsflüssigkeit, da es gleichfalls dem Cacao in der Kälte gefärbte Bestandteile nicht entzieht.

Handelskammerberichte.

Die Handelskammer Hannover berichtet für 1901:

Kakes, Biskuits, Zwiebäcke und Marmelade.

Das Jahr 1901 brachte für die Kakes- und Biskuitfabriken verschiedene Ueberraschungen unangenehmer Art; von den wenigen günstigen Aussichten, die man zu Anfang des Jahres haben konnte, sind fast keine in Erfüllung gegangen. Von der allgemeinen Geschäftsstockung wurde auch dieser Geschäftszweig ganz empfindlich betroffen. Der Absatz, besonders der Konsumsorten, in den Industriegebieten, ist auf ein Mindestmaass zurückgegangen, und da selbst bei normalen Zeiten eine Uebererzeugung in der Kakes- und Biskuit-Herstellung vorhanden ist, so ergiebt sich ohne weiteres das unerfreuliche Bild einer sehr ungünstigen geschäftlichen Lage. Dabei werden noch immer neue Kakesfabriken errichtet, die ausserdem noch unter den Vereinigungspreisen der anderen, alten Fabriken verkaufen und sich dadurch ihre Lebensfähigkeit von vorneherein erschweren.

Sodann spielen für die Kakesfabriken die Zuckerpreise eine grosse Rolle, diese machen eine sonst nicht wirtschaftlich arbeitende Fabrik direkt unrentabel. Die schlechte Geschäftslage war natürlich nicht dazu angethan, die Verkaufspreise angemessen zu erhöhen, und wenn dann noch die bedeutend gestiegenen Mehl- und Fettpreise in Betracht gezogen werden, so ergiebt sich als Resultat, dass zur Zeit auch die Kakes- und Biskuitfabriken, welche nach wie vor reelle Waare liefern, fast ohne Nutzen arbeiten.

Der Artikel »Leibniz-Marmelade« wird noch mehr wie früher schlecht nachgeahmt und hat ebenfalls sehr unter Uebererzeugung zu leiden. Der Absatz des reellen Erzeugnisses hat sich aber doch auf der Höhe gehalten, ein Beweis, dass die Käufer immer wieder auf die guten Sachen zurückgreifen.

Von einer namhaften Zwiebackfabrik unseres Bezirks ist zu berichten, dass der Geschäftsgang in der Kakesfabrik im Berichtsjahre als normal anzusehen war. Auf der einen Seite litt die Rentabilität dieses Geschäftszweiges allerdings unter den wesentlichen Preiserhöhungen für Butter und Zucker. Besonders die Verteuerung des letzteren Artikels durch das deutsche Zuckerkartell war von einschneidendster Wirkung und das Missverhältnis zwischen der deutschen und ausländischen Kakesindustrie wurde dadurch noch weiter zu Ungunsten der deutschen verschoben. Insbesondere beherrscht England infolge seiner ausserordentlich günstigen Einkaufsgelegenheit für die wichtigsten Rohstoffe völlig den Weltmarkt und lässt die deutsche Kakesindustrie nur soweit hoch kommen, als sie entweder im Freihafen Hamburgs oder sonst unmittelbar unter Zollkontrolle arbeiten kann, was aber naturgemäss auf den Platz Hamburg beschränkt ist. Andererseits wurde das Kakesgeschäft günstig beeinflusst durch die Aufrechterhaltung der im Jahre vorher zu stande gekommenen Vereinigung. Diese Aufrechterhaltung war dadurch möglich geworden, dass die Festsetzung der Mindestpreise, auf die sich die Vereinigung überhaupt ausschliesslich beschränkt, eine durchaus bescheidene blieb. Die Preisfestsetzungen haben sich auf das allernotwendigste durch die Verhältnisse bedingte Maass beschränkt und dadurch in dem Kakesgeschäft eine gewisse Gesundung und Erholung gebracht.

Auch die Beschäftigung in der Zwiebackfabrik war als normal zu bezeichnen. Dieser Artikel leidet an sich darunter, dass er von jedem Bäcker in mehr oder weniger guter Beschaffenheit zu niedrigen Preisen geliefert wird, wobei die Rohstoffe zu niedrig und die Arbeitslöhne garnicht gerechnet werden, weil in den Bäckereien der Zwieback gewissermaassen nebenher mit fertig wird.

Der Wettbewerb ist fast ausschliesslich auf die Provinz Hannover beschränkt. Die Folge davon ist, dass gerade hier auch schlechte Preise zu erzielen sind, Preise, die bei minder vorteilhafter Einrichtung verlustbringend sein müssen. Indessen werden auf weitere Entfernungen wesentlich bessere Preise erzielt, die allerdings zum grossen Teil durch die teuren Frachten wieder ausgeglichen werden.

Eine schwere Gefahr droht sowohl der Kakes- als auch der Zwiebackfabrikation durch den neuen Zolltarif, der voraussichtlich eine weitere Erhöhung der wichtigsten Rohstoffe herbeiführen wird, denen eine entsprechende Preiserhöhung der Erzeugnisse schwerlich folgen kann. Besonders die Zwiebackfabrikation wird hierunter ganz empfindlich zu leiden haben. Sehr vorteilhaft würde der Umsatz dadurch beeinflusst werden, dass die Rohstoffe preiswert zu beziehen sind, namentlich würde die Aufhebung der Ausfuhrprämien für Zucker eine erhebliche Vergrösserung des Verbrauchs herbeiführen. Der Zucker ist für Backware, besonders aber auf Kakes und Zwieback von so ausserordentlicher Bedeutung, dass allein dieser Geschäftszweig schätzungsweise 33⅓ Prozent mehr verbrauchen würde, wenn der Zucker, wie es in England der Fall ist, nicht viel teurer wie Mehl wäre, während bei den jetzigen hohen Zuckerpreisen zum Nachteil der Beschaffenheit nach Möglichkeit an Zucker gespart wird. Wird durch eine Verbilligung des Zuckers eine Qualitätsverbesserung ermöglicht, so hat dies zweifellos auch wieder eine Steigerung des Verbrauchs zur Folge.

Chocolade und Cacao.

Auch im Jahre 1901 gestaltete sich das Geschäft in der Chocolade- und Cacao-Fabrikation wenig zufriedenstellend; wenn auch der Preis für Cacaobohnen etwas heruntergegangen war, so ist der Preis des Zuckers durch das Zuckersyndikat zu einer solchen Hohe getrieben worden, wie er, im Verhältnis zu den sehr billigen Rüben- und Rohzuckerpreisen, vielleicht nie gewesen ist. Die im vorigen Jahre gewünschte und erwartete Herabsetzung des Eingangszolles auf die Rohbohnen ist leider nicht eingetreten, und der Standpunkt des Inlandes den ausländischen Fabrikaten gegenüber ist daher noch gerade so schwierig, wie er im vorjährigen Berichte geschildert wurde. Auch haben wieder mehrfach Verfälschungen Veranlassung zum Einschreiten des Staatsanwaltes gegeben, und es wird sehr gewünscht, dass die Gesetzgebung höhere Strafe, wenigstens für grobe Verfälschungen, vorsehen möge. Ebenfalls wird eine Bestrafung der Detaillisten, die wissentlich gefälschte Ware verkaufen, befürwortet.

Infolge des allgemeinen Geschäftsrückganges ist der Verbrauch in Chocoladen und Cacaos etwas zurückgegangen; ein Mangel an Arbeitskräften hat sich im Berichtsjahre nicht fühlbar gemacht. Der Bedarf konnte stets sofort gedeckt werden. In den besseren Chocoladen ist erfreulicherweise eine Zunahme des Verbrauchs hervorgetreten und es scheint, als ob das Publikum allmählich immer mehr zu der Einsicht kommt, dass die inländischen Erzeugnisse den ausländischen mindestens ebenbürtig sind, wenn dieselben Preise angelegt werden.

Ferner berichtet die Handelskammer Frankfurt a. M.:

Chocoladefabrikation.

Der Geschäftsgang war im abgelaufenen Jahre eher etwas besser als im Vorjahre.

Die Preise des Roh-Cacao waren infolge reichlicher Ernten in den maassgebenden Sorten sowie durch grosse Zufuhren von afrikanischem Cacao, speziell von der Insel St. Thomé, ziemlich normal geblieben; grosse Ernten sind aber zur Verhütung grösserer Preissteigerungen notwendig, um dem stets zunehmenden Konsum zu genügen.

Die Branche leidet seit einiger Zeit unter dem Drucke des Zuckerkartells, welches die Zuckerpreise erheblich in die Höhe setzte und sonstige Härten mit sich brachte. Um diese Verhältnisse zu mildern und auf gesunde Basis zurückzuführen, schweben zwischen dem Verband der Chocoladefabrikanten und dem Kartell Verhandlungen. Für alle Fälle hat der Verband eine eigene Zuckerfabrik gegründet, die schon im Herbste zu liefern im stande sein wird.



Allerlei.

L. Schnellröster. Auf meinen letzten Reisen habe ich wiederum beobachten müssen, wie lange Zeit verbraucht wird, um, aus dem Alltagsschlendrian heraus, sich an neues zu gewöhnen. In Ludwigsburg baut ein Spezialist in Röstapparaten einen ganz eigenartig konstruierten Röster für alle möglichen Produkte, natürlich auch für Kaffee und Cacao. Dieser Röstapparat röstet bei 700 bis 1000 Grad Hitze in 8 bis 10 Minuten immer 120 Pfund Cacaobohnen fertig, sodass ein Röster an einem Tage, in zehn Stunden, 120 Zentner Bohnen wegröstet. Dass diese neuen, wirklich einzigartigen Röster seit Jahr und Tag in den grösseren und vorwärts strebenden Fabriken unserer Industrie arbeiten, ist schon vor vier oder fünf Jahren im Gordian mitgeteilt worden. Da stand zu lesen, dass in der Schweiz, in England, in Amerika u. s. w. so und so viel Stück dieser neuen Röster rösteten. Und doch traf ich kürzlich auf einigen Stellen die alten langweiligen Zylindertrommeln aus Schwarzblech an, die in ihrer Konstruktion und Leistungsfähigkeit nicht viel besser sind, als die Trommeln, die man vor 2000 Jahren schon benutzt hat. Wenn ich dann den neubauenden Fabrikanten Vorwürfe mache, dass sie, vor Anschaffung neuer Maschinen, dem Gordian nicht mit einer Anfrage nach den neuesten Konstruktionen gekommen seien, hiess es gewöhnlich: Wir mochten Sie nicht immer belästigen.

Es gilt aber doch ein für alle mal, dass der Gordian dafür da ist, befragt zu werden und fachlichen und sachlichen Fragen Antwort zu geben.

Natürlich haben neue Apparate, neue Maschinen Feinde und Neider; auch diesen neuen Röstern sind sie entstanden! Unsere Industrie ist ja, im Verhältnis zur Kaffeerösterei, klein zu nennen. Aber was beim Rösten des Kaffees gilt und erreicht werden will, das gilt auch beim Cacao. Und darum wird es von Interesse sein, wenn wir aus der Leipziger Kolonialzeitung einen Bericht abdrucken, der gerade von diesen Röstern handelt:

»Ein Rösterprozess von allgemeinem Interesse spielt sich seit länger als vier Jahren zwischen dem Einkaufsverein der Kolonialwarenhändler in Wiesbaden und der Firma August Engel dortselbst ab. Die Veranlassung zu den langwierigen Prozessen bildeten Veröffentlichungen der beiden Parteien im »Wiesbadener Tageblatt«. Die Firma Engel bedient sich bereits seit 1897 zur Röstung ihres Kaffees eines teilweise patentamtlich geschützten Brennapparates, des sogen. Sirokkobrenners, und behauptete, der so gebrannte Kaffee sei besser als der auf Brennern anderer Konstruktion erzielte. Dagegen hat der »Einkaufsverein« im »Tageblatt« vom 16. und 26. Januar 1898 Inserate erlassen, und darin behauptet, in dem von der Firma Engel benutzten Sirokkoapparat würden die giftigen, Schwefel und Arsenik enthaltenen Röstgase nach Passieren einer gusseisernen Spirale, dem sogenannten Luftreinigungsapparat, direkt in den zu röstenden Kaffee geleitet. Daraufhin strengte die Firma Engel auf Grund des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb Klage an, und führte zu deren Begründung im wesentlichen an, die Angaben des beklagten Einkaufsvereins seien unwahr, denn die Spirale, durch welche die Gase gehen müssten, befreie die Gase von jeder Unreinlichkeit, sodass der Kaffee in reiner, keinerlei gesundheitsschädlicher Beimischung enthaltender Luft geröstet werde. Die Klägerin beantragte, die Beklagten zu verurteilen, die Wiederholung ihrer Veröffentlichung zu unterlassen, bei Vermeidung einer Geldstrafe von 5000 Mk. für jeden einzelnen Fall. Die Beklagten blieben dabei, dass die Spirale nicht geeignet sei, die vergifteten Gase zu beseitigen. Das Landgericht, Kammer für Handelssachen, erkannte auf Abweisung der Klage. Es erachtete den, den Beklagten nach § 6 des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb obliegenden Beweis der Wahrheit der von ihnen aufgestellten Behauptungen als erbracht. Dasselbe Schicksal hatte die Klage des Einkaufsvereins gegen die Firma Engel, worin behauptet wurde, dass die letztere unrichtige Angaben über die Beschaffenheit ihres Sirokkoröstapparates verbreite und die alten Röstapparate ohne Grund schlecht mache. Der I. Zivilsenat des Oberlandesgerichts Frankfurt hatte die Berufung der Firma Engel zurückgewiesen, das Reichsgericht aber gab ihr statt, und verwies die Sache zur nochmaligen Verhandlung und Entscheidung vor den III. Senat des Oberlandesgerichts, der die Beklagten kostenfällig verurteilte, es bei Meidung einer Geldstrafe von 100 Mk. für jeden Fall der Zuwiderhandlung zu unterlassen, die den Gegenstand der Klage bildende Behauptung zu wiederholen und zu verbreiten. Das Oberlandesgericht nahm im wesentlichen an, dass die von dem Sachverständigen Dr. Niederhäuser angestellte sorgfältige Untersuchung ergeben habe, dass die in Betracht kommenden Stoffe (Schwefelsäure, Kohlenoxyd und Kohlensäure) ohne chemisch nachweisbaren Einfluss auf den gerösteten Kaffee bleibe. Auf die Berufung des Einkaufsvereins hat der Erste Senat des Oberlandesgerichts durch Urteil vom 18. April, unter Zurückweisung der Berufung, im übrigen der Berufung dahin stattgegeben, dass die Firma Engel zur Unterlassung der unrichtigen Angabe, der Kaffee werde in dem Apparat durch heisse, auf zirka 1000 Grad erhitzte Luft geröstet, sowie zum Ersatz des durch diese unrichtige Angabe den klagenden Mitgliedern des Einkaufsvereins zugefügten Schadens verurteilt wurde. Auf die Revision der Firma Engel hob das Reichsgericht auch dieses Urteil auf, und verwies auch diese Sache zur nochmaligen Verhandlung und Entscheidung vor den III. Senat des Oberlandesgerichts zu Frankfurt a. M., der dahin entschied, dass die Berufung des Einkaufsvereins gegen das seine Klage abweisende Urteil des Landgerichts dahier auch insofern zurückzuweisen sei, als nicht bereits auf Zurückweisung rechtskräftig erkannt wäre. Die bedeutenden Kosten der beiden Prozesse fallen dem Einkaufsverein zur Last, desgleichen der von der Firma Engel geltend gemachte Schaden, über dessen Höhe — sofern sich die Parteien nicht gütlich einigen — nach der Meinung des »Wiesbadener Tageblattes«, wohl ein neuer Prozess entstehen wird.

Die Firma Wehner & Fahr versendet unterm 14 Juni ebenfalls ein Rundschreiben, das genau als Antwort auf das vom Verbande deutscher Chocoladefabrikanten versandte gelten soll. Sein Wortlaut ist wie folgt:

Darmstadt, den 14. Juni 1902.

»Die im März d. J. infolge einer Denunziation des Verbandes deutscher Chocolade-

Fabrikanten erfolgte Verurteilung unseres Geschäftsleiters wegen nicht genügender Deklaration von Zusatzchocolade, und das im Mai von jenem Verbande in nicht zu verkennender Absicht losgelassene Rundschreiben, haben einem grossen Teil der Reisenden und Vertreter der Konkurrenz Veranlassung gegeben, der Kundschaft die schrecklichsten Geschichten zu erzählen, welche der Wahrheit durchaus nicht entsprechen.

Wir bemerken deshalb zu der Sache folgendes:

Gleich anderen Fabrikanten haben wir seit langen Jahren unsere nicht reinen Chocoladen unter der Bezeichnung »mit Zusatz« verkauft, und jeder Käufer wusste, dass eine so bezeichnete Ware nicht rein ist. — Das Gericht entschied aber anders; es führte aus, die Bezeichnung »mit Zusatz« sei geeignet, den Käufer (Konsumenten) in den Glauben zu versetzen, das Fabrikat habe durch den »Zusatz« eine Verbesserung erfahren; daher erfolgte die Verurteilung. Der angeklagte Geschäftsleiter wies darauf hin, dass auch andere Fabrikanten ihre Zusatzchocoladen einfach unter der Bezeichnung »mit Zusatz« in den Handel bringen, und legte mehrere derartige Konkurrenz Packungen vor. Die Beantwortung der Frage des Vorsitzenden, von wem diese Fabrikate seien, lehnte er aber mit der Begründung ab, er wolle nicht auch zum Denunzianten werden.

Seit Beginn des Prozesses haben wir die Bezeichnung des Zusatzes geändert, indem es heisst: »mit Surrogaten«. Eine solche Etikette wurde vorgelegt und von Richtern und Sachverständigen nicht beanstandet.

»Das Resumee der ganzen Geschichte ist »also, dass die Verurteilung erfolgte, weil »die nicht reine Chocolade unter der Bezeichnung »mit Zusatz« anstatt »mit Surrogaten« in den Verkehr gebracht wurde. »Von einer Chocoladen-Verfälschung, »als welche die Konkurrenz die Sache so »gern hinstellt, kann also gar keine Rede »sein.«

Die Erzählungen der oben bezeichneten Konkurrenz-Vertreter, als handle es sich um reine Chocoladen oder gar um Cacao, beruhen daher auf böswilligen Entstellungen, deren gerichtliche Verfolgung wir uns vorbehalten.

Für unsere reinen Chocoladen und Cacaos übernehmen wir nach wie vor jede Garantie. Die in Rede stehende Zusatzchocolade liefern wir aber unter der Bezeichnung »Surrogatchocolade« auch ferner.

Wehner & Fahr.«

Wir kommen auf diese Angelegenheit eingehend zurück, sobald wir das uns heute noch fehlende ausführlichere Material zur Hand haben.

„Huste nicht.“ Wir werden gebeten, Rundfrage zu halten, ob unter dem Namen »Huste nicht« an verschiedenen Stellen Bonbons fabriziert werden und wie lange. Es handelt sich anscheinend um einen Streitfall. Wir bitten um Auskunft hierzu.

Zucker. Ueber die Annahme der Brüsseler Zuckerkonvention, über die Herabsetzung der Zuckerverbrauchssteuer von 20 auf 14 Mark pro 100 Kilo, über das Saccharingesetz u. s. w. brauchen wir wohl lang und breit nicht mehr zu schreiben. Die Tageszeitungen haben so ausführliches darüber gebracht, dass wir bis auf weiteres entlastet sein dürfen. Ueber die Konsequenzen wird aber demnächst zu sprechen sein.

Cacaoschalen. Wie in zahlreichen direkten Briefbeantwortungen, so machen wir auch an dieser Stelle darauf aufmerksam, dass die Hamburgische Firma Herz & Co. den Verkauf und den Export von Cacaoschalen betreibt; wir selbst können uns nicht damit befassen, da wir überreichlich Arbeit haben. Uebrigens hat der Verband deutscher Chocoladefabrikanten zu Anfang des Jahres an das Reichsschatzamt eine neue Eingabe gerichtet, worin gefordert wird, dass auch bei dem Export von Cacaoschalen der darin steckende Zoll zurückgezahlt werde. Es wird nützlich sein, wenn wir diese Eingabe des Verbandes demnächst im »Gordian« abdrucken und sie unterstützen. Bei 35 Mark Bohnenzoll hatte der Verband 10 Mark Schalenrückvergütung gefordert; bei dem neuen Satze von 20 Mark Bohnenzoll werden wir 5 oder 6 Mark zu fordern haben. Soviel wir wissen, wird der Speiseölindustrie der Zoll für Schalen der Oelsaaten schon lange vergütet. Dasselbe kann die Cacaoindustrie fordern. Wir bitten um Material für diese Sache.

Stempelung der Fakturen in Russland.

Man berichtet uns darüber aus Russland wie folgt: »Das neue russische Stempelgesetz bedingt eine Steuer von 40 Kopeken für jede 1000 Rubel, d. h. auf jede Rechnung über 50 Rubel muss eine Marke für 40 Kopeken aufgeklebt werden. Falls die Rechnung schon 1100 Rubel beträgt, müssen zwei Marken à 40 Kopeken verwendet werden.

Eine Rechnung bis zu 50 Rubel wird nur mit einer 10 Kopeken-Stempelmarke bezahlt, eine Rechnung unter 5 Rubel ist stempelfrei.

Um nun aber das Recht, mit 40 Kopeken ganze 1000 Rubel zu stempeln, auszunutzen, werden in Russland jetzt Abschlüsse je nach Bedarf auf zwei,

drei oder mehr Tausend Rubel zwischen Kaufleuten gemacht, und jede Rechnung wird auf der Kehrseite des Vertrages in Summa gebucht. Diese Abschlüsse oder Verträge sind freibleibend. Es werden keine Preise oder Benennungen der Waren eingesetzt. Wenn der Vertrag in einem Jahre nicht ausgenutzt wird, bleibt er auch für das nächste Jahr gültig; dies natürlich alles nur für die Stempelsteuer, da diese Verträge den Verkäufer oder Käufer überhaupt nicht binden.

Wenn Sie also mit uns einen solchen Abschluss, sagen wir auf 6000 Rubel machen, müssen Sie denselben mit 2 Rubel 40 Kopeken (zwei Marken à 1 Rubel + eine Marke à 40 Kopeken) bekleben und die Rechnungen dann nur mit 5 Kopeken-Stempelmarken versehen, indem Sie auf der Rechnung bemerken, dass die Stempelsteuer in dem Vertrage vom . . . Datum und No. . . . . entrichtet ist.

Das sind die Gesetze, welche sowohl fürs Ausland als auch für Russland gültig sind.

Die Stempelmarken werden durch den Verkäufer annulliert, indem er diese mit seinem Firmenstempel versieht oder einfach durchstreicht.

Falls die Revision eine Rechnung findet, welche dem neuen Gesetze nicht entspricht, d. h. nicht mit Stempelmarken versehen ist, zahlt der Käufer, d. h. der Besitzer der Rechnung das 30fache der Stempelgebühren als Strafe, also für 40 Kopeken: 12 Rubel.

Der Verkäufer oder Absender der Rechnung haftet für garnichts.

Beiliegend übersenden wir Ihnen einen russischen Vertrag.«

Den russischen Vertrag lassen wir in deutscher Uebersetzung folgen und lautet derselbe wie folgt:

»Da das neue Gesetz eine Steuer von 40 kop. auf alle Sendungen von 1000 Rb. verlangt, so senden wir hierbei 40 kop.-Marken, als Zahlung für diese Stempelsteuer; weitere möglich noch dazu kommende Steuerauslagen werden bezahlt beim Abschluss Ihrer Rechnung.

Gemäss des neuen Stempel-Gesetzes und Erlasses des Finanz-Ministeriums hat der Käufer die Verantwortung (resp. Tragung) der Stempelabgaben, also wir für Rechnungen, die wir bekommen, und Sie für Rechnungen, die von uns ausgehen.

Das neue Stempelgesetz besagt, dass jede Rechnung bis 50 Rb. seit 1. März 1901 mit einer 10 kop Marke, über 50 Rb. mit einer 40 kop.-Marke versehen sein muss. Gestattet ist aber bei jährlichen Kontrakten von dem ganzen Jahresbeitrage für je 1000 Rb. 40 kop. zu zahlen, aber in diesem Falle müssen alle auf den Kontrakt sich beziehenden Rechnungen mit einer 5kop-Marke versehen werden. Um hohe Strafen zu vermeiden, raten wir Ihnen, diesen Brief aufzubewahren, damit Sie in der Lage sind im Bedarfsfalle ihn vorzulegen.«

Der Herausgeber des Gordian empfing aus New-York das folgende Schreiben, das jedenfalls auch an viele andere deutschen Firmen gekommen ist oder kommen wird. Hier wird ablehnend geantwortet: wer exportieren will, darf, in unserer Branche wenigstens, nicht in einem Sammelsurium untergehen, sondern muss, ganz solo, seine eigenen Wege gehen.

Das Schreiben lautet:

Juni 2, 1902.

Herrn Max Rieck & Co.,
Hamburg, Germany.

Geehrte Herren!

Wir möchten Ihrer Firma einen Plan unterbreiten, der die Vergrösserung Ihres Export-Geschäftes zum Ziele hat, indem wir Ihnen bei der Ausnutzung der Ihnen sich in den Vereinigten Staaten bietenden Gelegenheiten nützlich sind. Ihr Haus erfreut sich wegen der Vorzüglichkeit seiner Erzeugnisse eines guten Rufes und ist finanziell so gestellt, dass Sie die geeignete Persönlichkeit sind, einen solchen Plan in Erwägung zu ziehen. Nur solchen wird der Plan unterbreitet werden.

Kurz gesagt, die Absicht ist, die »Ruhmeshallen-Idee« auf gewisse deutsche Industrien in der Form von weitverzweigten Anzeigen und in der auffallendsten Art und Weise anzuwenden.

Die Neuheit der Idee liegt in dem Plan der Gruppierung, wobei eine kleine Karte dieselbe hervorragende Plazierung erhält, wie eine ganzseitige Anzeige; in anderen Worten, in einer Gruppe von hervorragenden deutschen Geschäftshäusern bezahlt jedes einen geringen Teil der Gesamtkosten und geniesst den Vorteil, der durch eine auffallende Ueberschrift hervorgerufen wird.

Dieser Plan ist kein experimenteller; wir haben seinen ausserordentlichen Erfolg in unseren »Famous American Standards« bewiesen, in welchen einige der bedeutendsten industriellen Unternehmungen vereinigt sind, um in Deutschland Geschäfte zu machen; solche Geschäftshäuser wie die Studebaker Bros. Mfg. Co., Pabst Brewing Co., Turner Brass Works, Oil Well Supply Co., Adriance, Platt & Co., American Writing Machine Co., Pierce, Butler & Pierce Mfg. Co., Baldwin Piano Co., The Packard Co., Hall Safe Co., E. M. Knox, R. E. Dietz Co. u. s. w. Diese Kombinations-Anzeige erscheint augenblicklich in Deutschland gelegentlich in »Ueber Land und Meer« und ähnlichen Zeitschriften. Der Betrag der durch sie hervorgerufenen Geschäfte ist unberechenbar, und hat sich der Plan als ein solch' wichtiger Faktor im amerikanischen Export-Geschäft erwiesen, dass er für die in Amerika Geschäfte abzuschliessen suchenden deutschen Geschäftshäuser von gleicher Wichtigkeit sich erweisen wird. Wir wollen eine hervorragende Gruppe von »Berühmten deutschen Mustern« zusammenstellen, um Korrespondenten und Bestellungen in Amerika zu beeinflussen — nur die angesehensten und zuverlässigsten Geschäftshäuser werden zugelassen. Wir haben mit äusserster Sorgfalt ein Verzeichnis deutscher Geschäftshäuser zusammengestellt, die Waren verfertigen, die gewinnbringend nach den Vereinigten Staaten exportiert werden können. Es ist uns unmöglich, Ihr Geschäftshaus zu übersehen, und senden wir Ihnen daher diese vorläufige Mitteilung, mit dem Ersuchen, die Angelegenheit sobald als möglich in Erwägung zu ziehen und uns Ihre Entschlüsse diesbezüglich wissen zu lassen.

Wie in dem beifolgenden Aufnahmegesuch ausdrücklich bestimmt, sind wir willens, Ihnen ein Vorrecht auf einen Raum in unserer Gruppierungsliste zu gewähren, vorbehaltlich Ihrer Annahme oder Zurückweisung, nachdem Sie mit allen weiteren Einzelheiten bekannt gemacht worden sind, die nötig sein sollten, damit Sie zu einem richtigen Entschluss in dieser Angelegenheit kommen können.

Ihrer geschätzten Antwort entgegensehend, verbleiben wir

Ergebenst
Charles Austin Bates
Auswärtiges Departement.

Aus den Beschlüssen des Vereins deutscher Fruchtsaftpresser interessieren vielleicht die folgenden Sätze;

Schliesslich wurde eine Fühlungnahme mit dem Verbande selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands in Aussicht genommen, um die legislative und gerichtliche Behandlung der Fruchtsäfte nach drei Gruppen, nämlich Rohfruchtsäfte, Fruchtsirupe und Brauselimonadeessenzen, je nach ihrer verschiedenen Natur beim Reichsgesundheitsamt durchzusetzen. Es wurde auch die jedesmalige Entnahme von behördlich versiegelten Gegenproben bei Probeentnahmen gelegent

lich behördlicher Revisionen zwecks späterer authentischer Feststellung des Thatbestandes und Nachprüfung ungünstiger behördlicher chemischer Gutachten durch andere autoritäre Sachverständige empfohlen.

Die Versammlung gelangte zu folgenden Beschlüssen:

1. Künstliche Färbung ist bei Fruchtrohsäften, Himbeer- und Kirschliqueur, Himbeer- und Kirschsaft oder Sirup nicht mehr zulässig, dagegen bei anderen Fruchtprodukten, wie z. B. Erdbeer-, Citronen-, Apfelsinen-, Johannisbeer-, Birnen- und ähnlichen Likören, Säften, Sirupen oder Limonaden nur unter ausdrücklicher Deklaration gestattet. Besteht ein Fabrikat aus verschiedenen Säften (z. B. Himbeer mit Zusatz von Kirschsaft), so ist das in der Bezeichnung ebenfalls ersichtlich zu machen.
2. Irgend welcher Zusatz von Kapillär-Sirup ist zu eingekochten Fruchtsaften, -Sirupen oder Limonaden fernerhin nicht mehr zulässig.
3. Die Benennung der Waren auf Etiketts, Fakturen und in sonstigen Aufschriften muss durchaus und in allen Stücken genau der wirklichen Beschaffenheit und Qualität derselben entsprechen.
4. Salizylierung der Rohsäfte bleibt bis zu höchstens einem halben Gramm pro Liter Rohsaft zulässig, jedoch nur unter ausdrücklicher Deklaration dieses Zusatzes.

Vorsicht wurde noch angeraten bei der Wahl der Benennung für Fruchtsäfte.

Die Mandelernte im Bezirk von Bari im Jahre 1901. Die derzeitige Lage des Marktes. Für den Ertrag der Mandelbäume im Bezirk von Bari ist der kalte Winter des vergangenen Jahres sehr günstig gewesen, da er einerseits die Blüte nicht zu vorzeitig erscheinen liess und andererseits das Ungeziefer vertilgte. So setzten die Bäume überreichlich an und brachten den grössten Teil der Früchte — eine grosse Seltenheit — zur Reife. Man schätzte das Ergebnis wohl zu hoffnungsvoll auf 250 000 Ballen zu je 100 kg, von welchen bis jetzt etwa 150 000 Ballen exportiert sein mögen. Unter dem Drucke der guten Ernteaussichten ist das ganze Jahr 1901 hindurch ein allmähliches Weichen der Preise zu verzeichnen gewesen. Anfangs Januar notierte man 275 Lire pro 100 kg brutto für netto f. o. b. Bari. Dieser Preis ging für alte Ware bis auf 159 Lire im September zurück. Im gleichen Monat, als die neue Ware erschien, setzte der Preis mit 146 Lire für diese ein, wich aber weiter bis auf den niedrigsten Stand von 127½ Lire Mitte November. Die Preise stiegen indessen im Dezember 1901 und Januar 1902 wieder zum Teil unter dem Einfluss des warmen Wetters, das dem Ausruhen der Bäume ungünstig war. Ende Dezember 1901 notierten sie 142½, Ende Januar 1902 150 Lire und zur Zeit infolge der durch starken Frost fast gänzlich zerstörten neuen Ernte bereits 195 Lire. Die Vorräte, welche hinter den Schätzungen bedeutend zurückstehen und nur auf ca. 40 bis 50 000 Ballen anstatt 100 000, wie anfangs angenommen wurde, angegeben werden, befinden sich hauptsächlich in festen Händen. Eine aufsteigende Konjunktur scheint für das künftige Sommer- und Herbstgeschäft ausser Frage, wenn auch die endgültige Entwickelung von den Ernten der übrigen Produktionsländer beeinflusst werden dürfte.

(Nach einem Bericht des Kais. Vize-Konsulats in Bari vom 31. März d. J.)

Zuckerverbrauch in den Vereinigten Staaten von Amerika. Der Zuckerverbrauch in den Vereinigten Staaten von Amerika ist von 1 272 426 342 Pfund im Jahre 1870 auf 5 313 987 840 Pfund im Jahre 1901 angewachsen oder von 33 Pfund auf den Kopf der Bevölkerung im Jahre 1870 auf 68 Pfund im Jahre 1901. Von dem Verbrauch im Jahre 1901 waren 985 568 640 Pfund oder reichlich ein Sechstel in den Vereinigten Staaten erzeugt, 852 205 760 Pfund oder beinahe ein zweites Sechstel in den Insel-Besitzungen, während der Rest von 3 476 213 440 Pfund oder beinahe zwei Drittel des gesamten Verbrauches aus dem Auslande bezogen wurde. Von der Einfuhr des Kalenderjahres 1901 kamen 1 302 860 514 Pfund von Kuba, 686 676 954 Pfund von Ostindien, hauptsächlich Java, 1 122 898 887 Pfund von anderen Rohrzucker erzeugenden Ländern und 599 774 613 Pfund von den Rübenzucker erzeugenden Ländern Europas. Von dem in den Vereinigten Staaten hergestellten Zucker war ungefähr ein Drittel Rübenzucker und zwei Drittel Rohrzucker. Von den Insel-Besitzungen sowie von Kuba und den anderen tropischen Ländern wurde nur Rohrzucker bezogen. An Rübenzucker gelangten 484 344 004 Pfund roh und 115 430 609 Pfund in raffiniertem Zustande zur Einfuhr.

In den letzten zehn Jahren gestaltete sich der Verbrauch und die Produktion von Zucker in den Vereinigten Staaten wie folgt:

Jahr	Verbrauch	Produktion Rohrzucker	Produktion Rübenzucker
	Tons		
1892	1 853 370	204 064	12 000
1893	1 906 758	235 886	16 000
1894	2 012 714	271 336	20 443
1895	1 949 744	324 506	30 000
1896	1 960 086	243 220	40 000
1897	2 070 978	310 537	39 684
1898	2 002 902	252 812	34 453
1899	2 078 068	160 400	62 826
1900	2 219 847	174 450	82 736
1901	2 372 316	292 150	124 859

(The Board of Trade Journal.)

Rübenzucker-Industrie der Vereinigten Staaten von Amerika in der Kampagne 1901 bis 1902. Im Anschluss an frühere Mitteilungen veröffentlichen wir nachstehende von Willet & Gray herausgegebene Statistik über die Produktion von Rübenzucker in den Vereinigten Staaten von Amerika in der Saison 1901/02:

Staaten	Menge der verarbeiteten Zuckerrüben in Longtons	Menge des gewonnenen Rübenzuckers in Longtons
New-York	42 354	4 049
Wisconsin	25 000	2 589
Ohio	25 000	3 126
Michigan	442 082	46 692
Minnesota	24 107	2 455
Nebraska	62 040	6 660
Colorado	181 842	19 977
Utah	117 260	12 748
Oregon	12 500	1 250
Washington	8 929	857
Californien	580 843	62 723
Zusammen	1 521 957	163 126

Hiernach stellte sich die Zuckerausbeute im Durchschnitt auf 10,7 Prozent des Gewichts der verarbeiteten Rüben; das günstigste Ausbeuteverhältnis hat Ohio aufzuweisen mit 12,5 Prozent, darauf folgen die Staaten Colorado, Californien und Utah mit ungefähr 11 Prozent, Nebraska mit 10,7 Prozent und Michigan mit beinahe 10,5 Prozent. (The Louisiana Planter and Sugar Manufacturer.)

Zuckereinfuhr nach Grossbritannien im ersten Vierteljahre 1902. Anteil Deutschlands. An raffiniertem und Kandiszucker wurden

nach Grossbritannien in den ersten drei Monaten 1902 insgesamt 7 924 469 cwts eingeführt gegen 5 715 487 cwts im ersten Vierteljahre des Vorjahres. Davon gingen ein aus Deutschland 5 377 722 cwts (1901: 2 431 975), aus Frankreich 1 566 394 cwts (2 206 324), aus den Niederlanden 896 329 cwts (805 776) und aus Belgien 81 756 cwts (266 494). Der Import aus Deutschland ist demnach um 2 945 747 cwts oder um 121 Prozent gestiegen.

Die Einfuhr von Rohzucker nach Grossbritannien erreichte in den Monaten Januar bis März d. J. eine Menge von 5 695 173 cwts gegen 5 451 775 cwts in den gleichen Monaten 1901. Daran war Deutschland beteiligt mit 2 961 440 cwts (1901: 1 389 352), Frankreich mit 1 181 920 cwts (2 378 432), Argentinien mit 458 372 cwts (174 064) und Belgien mit 326 278 cwts (814 590). Die Zunahme bei der Einfuhr aus Deutschland beträgt hiernach 1 572 088 cwts oder 113 Prozent. (Accounts Relating to Trade and Navigation of the United Kingdom.)

Aus den »Hamburger Nachrichten«:

Französische Gäste in Hamburg. Auf der Yacht »Ariadne« des bekannten Chocoladefabrikanten Mennier werden sich, wie uns ein Telegramm unseres Pariser Korrespondenten meldet, diesen Donnerstag mit dem Yachtbesitzer Herr und Frau Waldeck-Rousseau, sowie eine Anzahl anderer Gäste zu einer norwegischen Küstenfahrt in Hamburg einschiffen. Die Gesellschaft wird an einigen vom König Oskar veranstalteten Jagden teilnehmen. Waldeck-Rousseau gedenkt vom November ab seine advokatorische Thätigkeit wieder auszuüben. Aus seiner früheren Praxis besitzt Waldeck-Rousseau in Hamburg Klienten.

Ariadne heisst die Mennier'sche Yacht? Hm! Hm! Mich dünkt ich sah im Vatikan, in Rom, eine recht hübsche schlafende Ariadne.

Ist das Seelengemeinschaft? Ariadne schläft, Mennier schläft mit seinen Chocoladenrezepten, beide zusammen besuchen Frau Diana in Norwegen. Wenn ich Mennier wäre, würde ich Ariadne wecken, würde mit ihr zusammen bessere Chocoladenrezepte ausarbeiten und würde dann eine Kiste voll mitnehmen für König Oskar. Die heutige Mennier'sche Chocolade kann die norwegische nicht in den Schatten stellen. Brödrene Cloetta in Christiania machen sie ebenso gut.

Zur Kündigung der Handlungsgehilfen. Für das Dienstverhältnis zwischen dem Prinzipal und dem Handlungsgehilfen bestimmt das Gesetz eine sechswöchige Kündigungsfrist und zwar darf nur zum Schluss eines Kalendervierteljahrs aufgekündigt werden. Es ist hierbei zu beachten, dass sechs Wochen rechnerisch nicht ein und einhalb Monate darstellen, sondern meist mehrere Tage weniger sind. Soll das Dienstverhältnis am 1. Juli sein Ende erreichen, so ist hierfür der letzte rechtzeitige Kündigungstag der 19. Mai. Die Verkehrsmeinung, dass am 15. Mai die Kündigung erklärt sein müsse, um wirksam zu sein, ist irrig. Natürlich können über die einzuhaltende Kündigungsfrist abweichende Vereinbarungen getroffen sein. Jedoch zieht das Gesetz hierbei der Parteiwillkür aus sozialpolitischen Rücksichten bestimmte Grenzen. Danach ist die kürzeste Kündigungsfrist die einmonatliche und nur auf den Schluss des Kalendermonats zulässig. Es muss daher in einem solchen Falle spätestens am letzten Tage des vorhergehenden Kalendermonats gekündigt werden. Soll also die Entlassung am 31. Mai erfolgen, so hat die Kündigung spätestens am 30. April stattzufinden. Wesentlich ist ferner, dass beide Teile bei solcher monatlichen Frist gleich gestellt sind und für beide die gleiche Kündigungsfrist gilt. Es kann aber Fälle geben, wo die einmonatliche Kündigungsfrist den Interessen der Parteien hindernd entgegensteht. So dort, wo nur eine vorübergehende Beschäftigung des Handlungsgehilfen beabsichtigt ist. Denn hier würde durch Einhaltung einer solchen Kündigungszeit das Dienstverhältnis in Widerspruch mit dem Zweck der Anstellung durch das Gesetz eine Verlängerung erfahren, die unter Umständen über das Bedürfnis weit hinausreicht. Man wird einwenden, dass in solchen Fällen ja die Anstellung auf eine von vorherein bestimmte Zeit, d. h. etwa auf so lange als der Prinzipal das Bedürfnis als vorliegend erachtet, erfolgen kann. Doch damit ist dem Prinzipal auch nicht gedient, wenn sich hinterher herausstellt, dass er die Dauer des Bedürfnisses überschätzt hat. Also z. B. es wird ein Handlungsgehilfe, weil im Augenblick im Geschäft sehr viel vorliegt, auf zwei Monate engagiert. Mit dem Ablauf dieser Zeit würde ja das Verhältnis von selbst sein Ende finden. Aber bereits nach dem ersten Monat ergiebt sich, dass der Geschäftsgang wieder soweit zurückgegangen ist, dass die Arbeiten durch das dauernd angestellte Personal bewältigt werden können. So ist der Prinzipal gebunden und muss auch für den zweiten Monat den Handlungsgehilfen beschäftigen, obwohl der Anlass seiner Anstellung bereits weggefallen ist.

Hierfür giebt es den Ausweg, dass der Dienstvertrag zunächst einmal auf eine kürzere Zeit, etwa auf 14 Tage geschlossen wird. Liegen nach Ablauf dieser Zeit die Geschäftsverhältnisse noch ebenso wie zu Beginn, so kann der Vertrag auf die gleiche Zeit verlängert werden, und das so weiter, so lange die Voraussetzungen gegeben sind. Doch ist zu betonen, dass solch eine befristete Verlängerung ausdrücklich geschehen muss. Denn wird nach Ablauf der ursprünglich festgesetzten Zeit das Dienstverhältnis stillschweigend fortgesetzt, so gilt es, so fern nicht von einer Seite Widerspruch erfolgt, auf unbestimmte Zeit verlängert und kann dann nur unter Einhaltung einer sechswöchentlichen Kündigungsfrist zum Schluss des Kalendervierteljahres zur Auflösung kommen.

Eine die Zeit der Kündigung betreffende Frage wurde nämlich durch die Gerichte entschieden, der Fall ist für die Praxis von grosser Wichtigkeit. Ein Handlungsgehilfe war mit monatlicher Kündigungsfrist angestellt. Es wurde ihm zum 30. November gekündigt und zwar nicht, wie es nach obigem erforderlich war, am 31. Oktober, sondern am 1. November. Der Chef behauptete, dass dies darum rechtzeitig gewesen, weil der 31. Oktober ein Sonntag war und ja Fristen, deren letzter Tag ein Sonntag ist, sich um den nachfolgenden Werktag verlängern. Das Gericht sah die Kündigung jedoch mit Recht für verspätet an, weil die einmonatliche Frist keine Kürzung erfahren darf, und unter allen Umständen zu wahren ist, mag auch der letzte Kündigungstag ein Sonntag sein. Es wäre daher spätestens am 30. Oktober zu kündigen gewesen.

Aus der »Allgem. Zeitung«:

Die Handelsverhältnisse Ecuadors in 1901. Der Bericht der Handelskammer in Guayaquil für 1901 stellt fest, dass die durch die Fallimente Martin Reinberg & Co. und Seminario Freres verursachte Krisis noch nicht überwunden ist, indem infolge derselben die Cacaopreise von 23 Sueres per Sack im August v. J. auf 18.50 im Dezember fielen. Es wäre das, da Ecuador der grösste Cacaoproduzent der Welt ist, eine vorzügliche Gelegenheit für Spekulanten des Morgantypus gewesen, einen Cacaoring zu bilden, wennschon solche Kombinationen im Interesse des verbrauchenden Publikums nicht zu befürworten sind. In Ecuador hat man angesichts der niedrigen Preise den Vorschlag einer Vereinigung der Produzenten gemacht, die aber wohl nie zustande kommen wird, da diese eben garnicht kapitalkräftig sind. Eher könnten die

grossen Chocoladeindustriellen sich zu einem solchen Schritt, der bereits in England angeregt wurde, entschliessen. Die Cacaoausfuhr belief sich 1901 auf 23 179 095 Kilo gegen 18 825 898 Kilo in 1900. Dagegen bewertete sie sich infolge des Preisabschlages 1901 bloss auf 9 232 100 Sueres gegen 9 086 700 Sueres in 1900. **Frankreich** ist 1901 mit 10 217 257 Kilo das grösste Verbrauchsland. Spanien folgt mit 2 309 389, England mit 2 697 251, die Vereinigten Staaten mit 2 270 150 und Deutschland mit 1 359 196 Kilo.

Die Banco Commercial y Agricolo von Guayaquil, die eines der blühendsten Finanzinstitute war, hatte infolge des Bankerotts von Reinberg 1 600 000 Sueres Banknoten aus dem Verkehr zurückzuziehen. Ihre Aktien fielen von 135 auf 65. Da sie sich aber bei nachträglicher Untersuchung als ganz solvent erwies, stiegen die Aktien wieder auf 75. Sie zahlte für 1900/1901 eine Dividende von zehn Prozent.

Die Banco del Ecuador mit einem Kapital von 3 000 000 Sueres und einer Notenausgabe von 2 839 890 Sueres arbeitet auf sehr gesunder Basis. Ihre Aktien sind Ende 1901 von 175 auf 185 gestiegen. Die Dividende für 1900/1901 stellte sich auf 16 Prozent.

Die Depositen der Guayaquil-Banken beliefen sich Ende 1901 auf 3 502 136 Sueres und das in Ecuador zu diesem Zeitpunkt in den Händen des Publikums zirkulierende Gold wird auf 1 225 000 Sueres, das Silber auf 2 589 000 Sueres und die Banknoten auf 5 567 300 Sueres angeschlagen. Der Suere hat einen Nominalwert von zwei Shillings Sterling. Der Wechselkurs auf London steht Pari, mithin kann die Goldwährung stabil genannt werden. Die Feuerversicherung, die in Guayaquil einen wichtigen Geschäftszweig bildet, nimmt der häufigen Brände wegen eine Prämie von neun Prozent. Die **Gesamtausfuhr** belief sich 1901 auf 16 392 333 Sueres gegen 16 260 413 Sueres in 1900. Die **Gesamteinfuhr**, bei welcher die Vereinigten Staaten die erste, England die zweite und **Deutschland** die dritte Stelle einnehmen, stellte sich 1901 auf 15 126 281 Sueres gegen 13 416 878 Sueres in 1900.

Aus der Zeitschrift ›Export‹:

Wirtschaftliches aus Ecuador. (Originalbericht aus Quito, Ende April.) ›Das Zollhaus in Guayaquil hat im Februar nur 240 000 Mark Gold gegeben, also etwas mehr als den zehnten Teil der früheren Einnahmen im gleichen Monat; und ausser diesem Zollhause giebt es nichts, was der Regierung erheblich nützen könnte. Daraus ergiebt sich, dass die neue Regierung (General Plaza seit vorigem Sommer) statt sich zu bereichern, sparen muss, um wenigstens die Truppen zu befriedigen, denn sonst . . . . . ! Der Finanzminister wird sich den Kopf zerbrechen, wie er zu Geld gelangen soll, denn eine arme Regierung ist der Anfang der Revolution. Er verfällt natürlich auf den Cacao, denn in der That, es giebt wohl in der ganzen Welt nichts ähnliches wie hier unter der Mittagslinie. Ob einer Bäcker gewesen ist, wie die heute vornehmen Morlas, ob Ladendiener, wie die Seminarios, alle haben ihre Millionen vom **Cacao**. Man schwitzt beim Pflanzen, aber nach drei und vier Jahren hat man eine Einnahme, die für Generationen herhält. Die Besitzer dieser Pflanzungen sind meist splendid und sehr angenehm im Verkehr. Wie könnte auch jemand schlecht sein, der drei- bis vierhunderttausend Mark jährlich einnimmt! Diese Herren überlassen das General- und Präsidentsein minder Glücklichen, die unter der Flagge der ›Freiheit‹ einhersegeln und zuweilen dafür erschossen werden. Denn natürlich handelt es sich dabei nur um Freiheit für sie selbst und ihre Helfershelfer, und wehe der Staatskuh, denn diese wird dann so gemolken, dass nichts für das Kalb oder die Zukunft übrig bleibt. In dieser Lage befinden wir uns augenblicklich und die verflossene Regierung freut sich; denn sie ist ja im Sichern, und was thut ihr das Drohen der Presse mit Revisionen! Jeder weiss, dass eine solche Revision Arbeit und das Aufwirbeln von Staub bedeutet, was den wenigsten hier angenehm ist; also wer wird revidieren? Um auf den Cacao zurückzukommen, so beabsichtigt eine Berliner Firma Pflanzer mit je zehntausend Mark Kapital hier zu etablieren, denn es ist erwiesen, dass etwa 5000 Quadratmeilen Regierungsland noch zu regeln sind. Eine Einwanderung würde überhaupt der Entwickelung der Bergwerke und mancher Industrie zu gute kommen, und schliesslich hat die Regierung auch nichts als ihr Land, um Geld dafür zu bekommen. Aber die meisten hier wollen nur Arbeiter und Katholiken und ihnen gilt das Beispiel von Chile und Argentina garnichts; sie wollen allein sein selbst in der grössten Armut, denn so reich wie die Küste mit ihrem Cacao, so arm ist die herrschende Klasse in Quito mit ihrem Kohl und ihren Kartoffeln.

Jetzt haben die Nordamerikaner dieses Land entdeckt, ihnen gehört die Eisenbahn, die Schulen, ihnen wird auch bald die Galápagos-Inselgruppe gehören, ja sie würden eine Reibung mit dieser so sehr verachteten Rasse wünschen, damit die Annexion schneller geht.

Das Provisionsversprechen an den Makler. Der Makler hat die Aufgabe, das ihm aufgetragene Geschäft zu vermitteln oder eine Gelegenheit zu seinem Abschluss nachzuweisen. Seine Provision aber ist immer erst dann verdient, wenn das von ihm nachgewiesene oder vermittelte Geschäft wirklich zustande gekommen ist. Es sind daher nicht seine Bemühungen, die bezahlt werden, sondern er wird recht eigentlich für den Erfolg seiner Thätigkeit honoriert. Der Erfolg ist aber nur dann gegeben, wenn das Geschäft im wesentlichen unter den Modalitäten abgeschlossen wird, als es ihm aufgetragen war. So kam kürzlich ein Fall zur Sprache, wobei dem Makler folgendes Provisionsversprechen von dem Geschäftsherrn gegeben war: ›Wenn Sie mein Grundstück . . . zum Preise von Mark 200 000 mit einer Anzahlung von 15 000 Mark und Uebernahme der Hypotheken von 185 000 Mark verkaufen, erhalten Sie 3000 Mark Provision.‹

Der Makler stellte einen Käufer und dieser erwarb das Grundstück, jedoch nicht mit einer Barzahlung von 15 000 Mark, sondern von nur 7000 Mark unter hypothekarischer Eintragung des Restes. Die Frage, ob der Makler gleichwohl die versprochene oder wenigstens eine angemessene Provision verdient hat, ist vom Gerichte verneint worden, weil ja ein ganz anderes und zwar für den Verkäufer wesentlich ungünstigeres Geschäft, dem es nach der Beweisaufnahme gerade um die Barzahlung zu thun war, geschlossen worden ist.

Für den Makler wird es sich demnach empfehlen, der Möglichkeit einer anderen Art des Geschäftsabschlusses Erwähnung thun zu lassen.

Für die Praxis erheblich richtiger erscheint der Umstand, dass der Auftraggeber trotz Abgabe des Provisionsversprechens dem Makler gegenüber nicht verpflichtet ist, das Geschäft, selbst wenn es den aufgegebenen Bedingungen voll entspricht, abzuschliessen. Er kann daher unter Widerruf seines Auftrages das Geschäft jederzeit zurückweisen mit der Begründung, dass er es sich anders überlegt habe. Hierin liegt das eigentliche Risiko des Maklers. Diese Rechtslage wird aber von letzterem meist verkannt und daher von ihm angenommen, dass der Auftraggeber gebunden sei, auf ein Geschäft einzugehen, das so beschaffen ist, wie es vermittelt werden sollte. Der Auftrag-

geber bleibt, vielmehr Herr des Geschäftes und frei in seinen Entschliessungen, kann er dem Makler gegenüber heute verkaufen und morgen davon abstehen wollen.

Das ändert sich jedoch, wenn, wie der technische Ausdruck dafür lautet, das Geschäft dem Vermittler »fest an die Hand gegeben wurde«. Dann ist der Geschäftsherr innerhalb der festgesetzten Frist gebunden und darf ein Geschäft, das mit dem proponierten übereinstimmt, nicht zurückweisen.

Die Provision des Maklers wird, wie gesagt, nach dem Gesetze fällig, wenn das vermittelte Geschäft zustande kommt, d. h. wenn die einander zugeführten Parteien sich gegenseitig gebunden haben. Handelt es sich also um einen Verkauf, so genügt es, wenn die Geschäftsbedingungen festgelegt sind, und ein jeder der beiden einen klagbaren Anspruch auf Erfüllung hat. Ob er dann thatsächlich erfüllt wird oder die Parteien nachträglich die Wiederaufhebung des Vertrages vereinbaren, kümmert den Makler nicht. In den Fällen, in welchen ein Darlehnsgeschäft vermittelt wird, ist daher die Thätigkeit des Maklers beendet, wenn er die Kreditzusage seitens des Geldgebers beschaffte

Meist hat aber dann die Provisionsabrede den Inhalt, dass sie nicht bloss von dem Zustandekommen des Geschäfts, sondern auch von seiner Erfüllung abhängig gemacht wird. Es muss daher z. B. beim Verkaufsgeschäft besonders gesagt sein, dass die Provision erst bei Zahlung des Kaufpreises fällig wird.

Wenn die einmal zusammengebrachten Parteien nachher mit Umgehung des Maklers das vermittelte Geschäft direkt abschliessen, so verkümmert das seinen Anspruch nicht.

Britisch-Ostindien. Zollzuschlag für österreichisch-ungarischen Zucker. Die indische Regierung hat laut Bekanntmachung des Finanz- und Handelsdepartements vom 28. Februar 1902 verfügt, dass den Importeuren von österreichisch-ungarischem Zucker, der in der Zeit vom 1. August 1900 bis zum 31. Juli 1901 aus Oesterreich-Ungarn oder aus Häfen anderer Länder nach Indien verschifft worden ist, die Differenz zwischen den erhobenen Prämienzuschlägen und dem Zuschlag, wie er sich nunmehr berechnet, nachdem die österreichisch-ungarischen Exporteure einen Teil der zuerst erhaltenen Ausfuhrprämien wegen der Ueberschreitung des Höchstbetrags der zu gewährenden Prämie an ihre Regierung haben zurückzahlen müssen, wie folgt zu erstatten ist:

	Erhobener Zollzuschlag a. vom 1. August 1900 bis 1. Febr. 1901, b. vom 2. Februar bis 31. Juli 1901 für den cwt.			Jetzt berechneter Zuschlag für den cwt.			Zu erstattende Differenz		
	Rup.	Annas	Pies	Rup.	Annas	Pies	Rup.	Annas	Pies
Zucker von unter 99,3 %, aber mindestens 90 % Polarisation: a.	0	15	0	0	12	6	0	2	6
b.	1	0	3				0	3	9
Zucker von mindestens 99,3 % Polarisation: a.	1	5	0	1	2	0	0	3	0
b.	1	7	4				0	5	4

(Gazette of India.)

Japan. Rückerstattung des Zolls für Rohzucker an Raffinerien. Nach einem im März d. J. veröffentlichten japanischen Gesetze wird vom 1. Oktober d. J. ab bis zum 31. März 1907 den japanischen Zuckerraffinerien der Zoll für den verarbeiteten Rohzucker (No. 299 des Tarifs) zurückerstattet werden.

Geschwefelte Früchte. In Amerika wollte man, abseiten des Zollamtes, solche konservierte Früchte, die beim Einmachen, der besseren Haltbarkeit wegen, geschwefelt worden wären, von der Einfuhrerlaubnis ausschliessen. Das Landwirtschaftsamt in den Vereinigten Staaten hat aber das folgende Gutachten abgegeben:

Die Verwendung mässiger Mengen Dämpfe des brennenden Schwefels bei der Zubereitung von Früchten behufs Konservierung, insbesondere zum Trocknen derselben ist ein überall übliches Verfahren. Dies Verfahren ist, wenn es gehörig ausgeführt wird, nicht als tadelnswert anzusehen. Die Dämpfe des brennenden Schwefels dienen dazu, die Farbe der Früchte heller zu machen, den durch Keime hervorgerufenen Gärungsprozess aufzuhalten und das Aussehen der Früchte nach Beendigung des Konservierungsverfahrens zu erhalten. Wenn die Früchte nicht zu lange den Schwefeldämpfen ausgesetzt sind, so ist die Einwirkung der letzteren eine oberflächliche und wird der Ueberschuss an erzeugter schwefliger Säure, da sie eine flüchtige Substanz ist, sowohl dadurch, dass die Früchte der Luft ausgesetzt werden, als auch durch das folgende Trocknen entfernt. In Bezug auf die Bereitung der kandierten Früchte ergiebt sich aus der eidlichen Erklärung (affidavit), dass die geschwefelten Früchte nach Herausnehmen aus dem Schwefelofen in einem heissen Wasserbade gewaschen werden, bevor sie in die Einmachebehälter gelangen.

Im Hinblick auf die Angaben in den Berichten des Generalkonsuls möchte ich empfehlen, die Ausfuhr derartiger Früchte unter dem Vorbehalt zu gestatten, dass, falls die Untersuchung derselben in den Zollämtern auf Grund der diesem Departement durch Kongressakte erteilten Befugnis ergeben sollte, dass infolge übermässiger Schwefelung gesundheitsgefährliche Mengen schwefliger Säure zurückgeblieben sind, die Einfuhr solcher Ware verboten würde. Mit anderen Worten: ein richtiges Schwefeln ist nicht als tadelnswert anzusehen, aber übermässiges Schwefeln kann ein gesundheitsschädliches Erzeugnis geben.

Ich möchte ferner erwähnen, dass ich in meinem Schreiben an Sie vom 24. August d. Js.[1]) bezüglich der Verwendung von schwefliger Säure zu Früchten die Anwendung dieser Säure in solchen Mengen im Auge hatte, die genügen, um die Früchte zum Zweck ihrer Konservierung zu sättigen. Gegenwärtig habe ich lediglich das gewöhnliche Verfahren, die Oberfläche der Frucht während einer beschränkten Zeit den Dämpfen brennenden Schwefels auszusetzen, und die Entfernung des grösseren Teils dieses Schwefels entweder durch Trocknen oder durch Eintauchen der Früchte in heisses Wasser, im Auge. Sie werden deshalb bemerken, dass zwischen den Darlegungen beider Schreiben kein Widerspruch besteht, da die schweflige Säure in dem einen Falle in ihrer Eigenschaft als Konservierungsmittel, in dem anderen, d. h. in dem letzteren Falle, hauptsächlich als Bleichmittel berücksichtigt ist.

Ich bin der Ansicht, dass diese kandierten Früchte zur Einfuhr bei uns zuzulassen sind, sofern unsere Untersuchungen nicht ergeben, dass das Schwefelverfahren so weit ausgedehnt worden ist, dass zur Konservierung schweflige Säure in für unsere Bevölkerung gesundheitsschädlichen Mengen zugeführt worden ist.

1) Hand.-Arch. 1901 I. S. 1065.



1902. VIII. Jahrgang. **No. 173.** Hamburg, 5. Juli 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark**. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Inhalt dieser Nummer:

Export von Cacaoschalen mit Zollrückvergütung.

In der letzten Nummer des Gordian, auf Seite 3233, haben wir versprochen, dass wir die Eingabe, die der Verband deutscher Chocoladefabrikanten Ende vorigen Jahres an das Reichsschatzamt in Berlin wegen Zollvergütung bei der Ausfuhr von Cacaoschalen gerichtet hat, im Gordian abdrucken wollten.

Das soll hiermit geschehen und zwar zu dem Zwecke, dass sich eine lebhafte Agitation entwickeln möge, damit das, was der Verband anstrebt, allseitig unterstützt und schliesslich erreicht wird. Zunächst kann ja nur angestrebt werden, dass die Regierung im Prinzip anerkennt, dass der auf Cacaoschalen bezahlte Einfuhrzoll bei der Ausfuhr ebensogut zurückgezahlt werden muss, wie es bei der Ausfuhr von Cacaofabrikaten aller Art schon seit Jahren geschieht. In welcher Höhe diese Rückvergütungssätze stehen sollen, darüber wird man sich einigen, wenn erst mit Gesetzeskraft verkündet worden ist, wie hoch vom Jahre 1904 an der Einfuhrzoll auf Roh-Cacao sein wird. Der Verband hat in seiner Eingabe den heutigen Zoll von 35 Mk. zu grunde gelegt und hat, wie man weiter unten lesen wird, eine Rückvergütung von 10 Mk. pro 100 Kilo ausgeführter Schalen gefordert. Werden wir später statt 35 Mk. nur 20 Mk. Zoll auf Roh-Cacao bezahlen, so wird man es billiger thun müssen. Doch darüber muss später gerechnet und geredet werden.

Die Eingabe des Verbandes lautet wie folgt:

›Einem Beschlusse seines XXI. Verbandstages folgend, hatte der unterzeichnete Verband bereits im Jahre 1896 sich in einer Eingabe an das hohe Reichsschatzamt gewandt und die Gründe dargelegt, welche als gerechtfertigt erscheinen liessen, bei der Ausfuhr von Cacaoschalen eine Rückvergütung des Rohcacao-Zolles in Höhe von 8 Mk. auf 100 Kilo zu gewähren.

Einen Erfolg hatte diese Eingabe leider nicht zu verzeichnen. Wenn wir uns jetzt, auf Grund eines Beschlusses unseres XXVI. Verbandstages, in derselben Angelegenheit erneut an das Reichsschatzamt wenden, so glauben wir uns hierzu verpflichtet, weil die in unserem damaligen Gesuche geschilderten Verhältnisse, welche uns zu der Forderung der Rückvergütung veranlassten, nicht nur unverändert fortbestehen, sondern entsprechend der weiteren S t e i g e r u n g d e r C a c a o - V e r a r b e i t u n g in Deutschland sich noch verschärft haben.

In dem Jahre 1876, welches der Gründung des Verbandes deutscher Chocolade-Fabrikanten voranging, betrug die Einfuhr von Rohcacao in den freien Verkehr des Deutschen Reiches 2 088 600 Kilo; im Jahre 1896, als wir uns zum ersten Male an das Reichsschatzamt wandten, war diese Zahl bereits auf 11 653 000 Kilo gestiegen, im Jahre 1900 betrug sie 18 776 600 Kilo. Trotz des gegenwärtigen wirtschaftlichen Niederganges, welcher sich auch in der deutschen Cacaofabrikation geltend macht, wird diese Ziffer auch im Jahre 1901 fast erreicht werden, bei Wiedereintritt gesunder wirtschaftlicher Verhältnisse ist aber eine weitere Steigerung der Einfuhr von Cacaobohnen mit Sicherheit zu erwarten, da der Wert des Cacaos als Nahrungsmittel immer weiteren Kreisen zum Bewusstsein kommt.

Die an sich für die Cacao-Industrie erfreuliche Thatsache der fortgesetzten Steigerung des Cacaoverbrauchs hat doch auf der anderen Seite den bedenklichen Umstand zur Folge, dass es i m m e r s c h w i e r i g e r wird, für das in entsprechender Weise s i c h v e r m e h r e n d e Nebenprodukt C a c a o s c h a l e n V e r w e n d u n g z u f i n d e n. Im Jahre 1896 lagen uns noch keine bestimmten Ergebnisse über den Schalengehalt der Cacaobohnen vor, und wir legten daher unseren Berechnungen einen durchschnittlichen Schalengehalt von 7 Prozent zu Grunde. Nachdem inzwischen die Chemie zu weit höheren Schätzungen gekommen ist und die Vervollkommnung der Schälmaschinen die Abtrennung der Schalen von der Cacaobohne in viel höherem Maasse gestattet als früher, so dass man jetzt 12 Prozent Schalengehalt rechnen kann, stellt sich für 1900 die Menge der abgetrennten Schalen auf 2 253 192 Kilo.

Die Verwertung der Schalen im Inland bestand früher ausschliesslich darin, dass sie teils mit Zucker

überzogen, teils ohne einen solchen Ueberzug als sogenannter Cacaothee verkauft wurden, welcher nach Aufbrühen mit kochendem Wasser ein schwach nach Cacao schmeckendes Getränk liefert. Doch ist dieser Cacaothee-Verbrauch nur ein sehr geringer. Ebenso steht es mit der Verwendung der Cacaoschalen zu einem chemischen Präparate, dem sogenannten Diuretin, welches als Mittel bei Herzkrankheit und Wassersucht angewendet wird.

Grosse Mühe hat sich der unterzeichnete Verband gegeben, um eine Verwendung der Cacaoschalen für Fütterungszwecke durchzusetzen. So hatte er im Jahre 1896 einen Preis von 1000 Mk. ausgesetzt für Eröffnung eines Weges zur Massenverwertung von Cacaoschalen, ebenso ermöglichte er durch einen namhaften Geldbeitrag die Anstellung von F. tterungsversuchen auf der Domäne Poppelsdorf-Bonn. Leider hatten alle diesbezüglichen Versuche nur wenig Erfolg. Der ausgesetzte Preis kam nicht zur Vrteilung und die angestellten Fütterungsversuche waren zwar an sich nicht ohne Erfolg, jedoch blieben die Versuche, unsere deutschen Landwirte zur Abnahme der Cacaoschalen als Viehfutter zu bewegen, bisher ohne Ergebnis.

Unter diesen Umständen war es mit Freuden zu begrüssen, dass das Ausland als Käufer von Cacaoschalen aufzutreten begann. Namentlich Holland und die Schweiz, d. h. diejenigen Länder, welche sonst den deutschen Cacaowaren die schwerste Konkurrenz machen, sind Käufer dieses Abfallerzeugnisses.

Stellen wir die Gewinnung von Cacaoschalen auf Grund der vorherigen Berechnung der Ausfuhr gegenüber, so erhalten wir für die letzten fünf Jahre folgendes Bild:

in Kilo

	Gewinnung von Cacaoschalen	Ausfuhr von Cacaoschalen	Ueberschuss
1896	1 615 092	105 400	1 509 692
1897	1 931 160	361 600	1 569 560
1898	1 765 728	614 600	1 151 128
1899	2 192 676	686 700	1 505 976
1900	2 253 192	698 300	1 554 892

Trotz der sich steigernden Ausfuhr von Cacaoschalen beträgt also der Ueberschuss der Schalengewinnung über die Ausfuhr im Durchschnitt der letzten fünf Jahre immer noch weit über 1 000 000 Kilo, welche zum grössten Teile unverkäuflich oder, falls diejenigen Betriebe, in denen sie hergestellt werden, sie vernichten würden, wertlos sein würden.

Nun besteht aber für die deutsche Chocolade- und Cacao-Industrie die grosse Gefahr, dass gewissenlose Fabrikanten diese Schalen, um sie nicht vernichten zu müssen, in Chocolade oder Cacaopulver verarbeiten. Der unterzeichnete Verband hat in seinen Bestimmungen über den Verkehr mit Cacaowaren die Verarbeitung von Schalen, soweit dieselben durch die neuesten Maschinen entfernt werden können, für alle Cacaowaren (Chocolade, Cacaopulver, Chocoladenpulver) untersagt.

Diese Bestimmungen des Verbandes sind vom königlich sächsischen Landes-Medizinalkollegium, ferner von den hygienischen Instituten zu Hamburg, Breslau, Halle und Leipzig ausdrücklich anerkannt und vielen Gerichtsentscheidungen zu Grunde gelegt worden. Trotzdem halten sich die Nichtverbandsmitglieder oft an diese Bestimmungen nicht gebunden, und die Gerichtsurteile sind oft von solcher Nachsicht, die Erhebung der öffentlichen Anklage erfolgt in so seltenen Fällen, dass Verfälschungen von Cacaowaren leider sehr häufig vorkommen. Der rechtschaffene Fabrikant, welcher sich bemüht, seine Waren nur rein und ohne unerlaubte Zusätze herzustellen, sieht sich im Wettbewerbskampfe oft Preisen gegenüber, welche nur dadurch erklärlich sind, dass bei Herstellung der betreffenden Cacaowaren nicht mit der Sorgfalt verfahren wurde, welche der gewissenhafte Fabrikant als unerlässlich betrachtet. So sieht dieser sich durch Befolgung der strengen Verbandsvorschriften, welche über die des Nahrungsmittelgesetzes hinausgehen, im Wettbewerb zurücksetzt, was natürlich bitter empfunden wird. Hauptaufgabe des Verbandes bildet es daher, seine Verkehrsbestimmungen für die gesamte Cacao- und Chocolade-Industrie zur Geltung zu bringen. Ist dies gegenüber den Verfälschungen durch fremde Fette nur möglich durch Unterstützung der hygienischen Behörden, so kann in dem hier vorliegenden Falle die Einführung einer Rückvergütung zugleich von grossem Werte für die Unterstützung der Reinheitsbestrebungen in der deutschen Cacao-Industrie sein, da durch eine solche Rückvergütung die Ausfuhr der Cacaoschalen gefördert und ihre Verwendung im Inlande zurückgedrängt werden oder ganz aufhören würde.

Zur Begründung der Zollrückvergütung selbst genügt es wohl, darauf hinzuweisen, einen wie verhältnismässig grossen Teil die Cacaoschalen von der Bohnenfrucht ausmachen, einen Anteil, der bei der Einführung mit verzollt werden muss. Da unsere Berechnungen des Schalengehaltes, auf denen wir unser früheres Gesuch um Gewährung einer Rückvergütung von 8 Mk. aufbauten, sich als zu niedrig erwiesen haben, so glauben wir berechtigt zu sein, auf Grund der neueren Untersuchungen eine Rückvergütung von 10 Mk. als angemessen zu betrachten. Nachdem trotz aller Bemühungen unseres Verbandes eine Ermässigung des Rohcacao-Zolles im neuen Zolltarif bisher nicht zu erlangen war, scheint es, falls wir daher mit einer Belastung der Cacaobohneneinfuhr von 35 Mk. auf 1 dz weiter würden rechnen müssen, um so eher angebracht, der deutschen Cacaoindustrie durch Gewährung der Rückvergütung eine Entschädigung zu bieten für die ausserordentlich ungünstige Lage, in der sie sich bezüglich der Verzollung ihres Rohstoffes den Hauptkonkurrenzländern (Holland und Schweiz) gegenüber befindet. Denn dem Eingangszolle von 35 Mk. pro Doppelzentner, welchen der deutsche Cacaofabrikant bezahlen muss, steht in der Schweiz nur eine Abgabe von 1 Frcs. gegenüber, welche mehr den Charakter einer Gebühr, als den eines Zolles trägt, und in Holland besteht ein Einfuhrzoll auf Cacaopulver überhaupt nicht. Beide Länder haben mit grossen Mengen unverwendbarer Cacaoschalen nicht zu rechnen, da sie nicht nur ihre eigene Erzeugung von Cacaoschalen verbrauchen, sondern, wie die Statistik zeigt, noch bedeutende Mengen aus dem Auslande zukaufen. Zu welchem Zwecke diese vielen Cacaoschalen dienen, haben wir bisher nicht genau ermitteln können, unwahrscheinlich ist es aber nicht, dass bei der Herstellung von Chocolade und Cacaopulver vielleicht nicht jene Sorgfalt angewendet wird, als in Deutschland, und schon infolgedessen die Cacaoschalenrückstände nicht so gross sind, als bei uns. Auch dieser Umstand trägt dazu bei, das Ausland im Preis-Wettbewerb mit den deutschen Cacaowaren zu stärken. Wenn dazu noch die ungleich höheren Zuckerpreise in Deutschland gegenüber denen des Auslandes, die zum grossen Teile ebenfalls Folgen der Zoll- und Steuergesetzgebung sind, in Betracht gezogen werden, so kann es keinem Zweifel unterliegen, dass der deutsche Cacaofabrikant mit ungleich höheren Gestehungskosten zu arbeiten hat als seine ausländischen Wettbewerber und der ihm im Zolltarif gewährte Schutz von 80 Mk. auf 1 dz in Wirklichkeit kaum die Hälfte dieses Satzes ausmacht, da der grössere Teil aufgewogen wird durch jene ungünstigere Stellung des deutschen Cacaofabrikanten in Bezug auf die Verzollung des Rohstoffes und die durch die Zucker-Ausfuhrvergütung und das Bestehen des deutschen Zuckersyndikats herbeigeführte Ueberzahlung des deutschen Zuckers.

Bei dem jetzt aufgetretenen Bedarf des Auslandes an Cacaoschalen würde die Rückgewährung des Cacaobohnen-Zolles bei der Ausfuhr von Cacaoschalen in der erbetenen Höhe gewiss den Erfolg haben, dass der gesamte Ueberschuss an Cacaoschalen in das Ausland abgeführt werden könnte. Aus diesem Grunde verzichten wir auch auf die früher erhobene Forderung auf Gewährung der Rückvergütung des Zolles bei der unter amtlicher Aufsicht erfolgenden Vernichtung, da dieselbe unter den jetzigen Umständen kaum in Frage kommen würde.

Unter Berücksichtigung aller dieser Gründe zur Hebung der Reinheitsbestrebungen innerhalb der deutschen Cacaoindustrie und zu gunsten der Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Erzeugnisse richten wir daher an das hohe Kaiserliche Schatzamt das dringende Gesuch:

Hochdasselbe wolle darauf hinwirken, dass bei der Ausfuhr von Cacaoschalen eine Rückvergütung des Rohcacao-Zolles von 10 Mk. auf 100 Kilo erfolge.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar, Februar, März und April zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat April 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	1599600	1373800	1389700
davon für Exportfabriken	44600	17300	56800
Es kamen im Januar bis April aus:			
Portug. Westafrika	1662100	986100	1071700
Ecuador	1568700	1827800	2181900
Brasilien	1107100	1458800	1277600
Dominic. Republik	657600	341700	109700
Brit. Westindien u. s. w.	572300	438900	473100
Portugal	386900	491300	196000
Venezuela	283700	384400	462200
Deutsch-Westafrika	227200	60000	113500
Niederlande	216900	106500	41900
Britisch-Westafrika	208100	53600	56700
Niederl. Indien u. s. w.	172000	147400	78100
Ceylon	126900	18500	27400
Frankreich	62900	37100	57200
Grossbritannien	42100	71500	112700
Columbien	40000	17300	20500
Haiti	16600	348200	715000
Dänisch-Westindien	—	25700	74200

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Cacaobutter	800	500	500
Cacaopulver aus den Niederlanden.	43600	42700	52500
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	900	1500	600
Es kamen im Januar bis April aus:			
Niederlande	1300	6200	1900
Schweiz	500	900	1100

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Chocolade	37300	22500	17000
Im Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	95000	64100	55900
Frankreich	18000	14800	18700

Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.

Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4400	4800	4000
Im Januar bis April kamen aus:			
Frankreich	5200	4800	4600
Schweiz	4400	4300	4800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	57100	62600	44400
Im Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	86900	94500	76700
Grossbritannien	44300	45200	41700
Frankreich	33600	30200	25600
Oesterreich-Ungarn	15800	16600	14200
Mandeln, getrocknet	341300	309400	393200
Im Januar bis April kamen aus:			
Italien	1350500	780500	1350900
Marocco	234500	268600	254300
Frankreich	134300	140400	216800
Spanien	111100	84600	73700
Persien	3700	5200	1000
Vanille	19900	800	1400
Im Januar bis April kamen aus:			
Madagaskar	19200	17400	16700
Französisch-Australien	12200	10600	8900
Frankreich	5800	2700	4400
Honig, auch künstlicher	225600	232100	99500
Im Januar bis April kamen aus:			
Chile	284000	200000	246900
Kuba, Portorico	132800	237800	54400
Verein. Staaten v. Amerika	87700	70200	84200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2680300	2734600	3857900
Im Januar bis April kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	6843600	7467[illegible]00	10893700
Oesterreich-Ungarn	3784800	2675100	3650900
Serbien	1843500	2552600	6679700
Frankreich	399700	2178400	96700
Niederlande	223500	245700	322000
Italien	135200	104100	220000
Belgien	95000	137100	39600
Türkei	46900	118200	83600
Rumänien	13800	161500	72900

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	5800	4100	1000
Im Januar bis April kamen aus:			
Frankreich	7100	6600	1100
Verein. Staaten von Amerika	—	2700	4400
Rohzucker, Rübensäfte	27500	16800	36000
Im Januar bis April kamen aus:			
Britisch-Malakka	8500	11300	6500
Frankreich	4700	600	—
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	55500	66100	59000
Im Januar bis April kamen aus:			
Frankreich	112400	124900	117100
Grossbritannien	84200	121900	95500
Belgien	11100	13700	17200

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	11300	59800	130700
Im Januar bis April nach:			
Niederlande	105400	184800	271600
Schweiz	40700	46400	39000
Cacaobutter	123600	50700	42200
Cacaopulver	6500	11700	17600
davon aus Exportfabriken	1300	4600	6500
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	3500	6000	9900
Im Januar bis April gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	5200	8300	6500
Schweden	4600	4800	6300
Schweiz	2800	3800	6000
Verein. Staaten von Amerika	1000	3300	20000
Freihafen Hamburg	1200	3800	5800
Cacaomasse	19700	900	10600
davon aus Exportfabriken	5500	300	10200
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	1100	500	300
Im Januar bis April gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	42800	6500	25300
Niederlande	37200	3100	10600
Chocolade	29800	21800	51900
davon aus Exportfabriken	21900	15800	45000
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	3100	1400	1400
Im Januar bis April empfingen:			
Grossbritannien	66400	65000	42400
Verein. Staaten von Amerika	10500	4900	49700
Belgien	9100	14200	11500
China	400	49200	—
Chocoladensurrogate	1100	700	100
Davon erhielten im Januar bis April:			
Russland	800	600	200
Oesterreich-Ungarn	500	400	600
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	38600	38600	42700
aus Exportfabriken stammten	37000	38000	41500
Davon gingen im Januar bis April nach:			
Grossbritannien	118700	138200	126300
Niederlande	2600	3500	4700
Verein. Staaten von Amerika	800	—	35500
Andere Konditorwaren	99300	62400	76100
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Im Januar bis April gingen nach:			
Grossbritannien	61200	43000	35500
Britisch-Indien u. s. w.	21200	35000	43700
Niederlande	19100	14400	14600
Niederländ.-Indien u. s. w.	15300	9500	25400
Oesterreich-Ungarn	14500	10400	15200
Mandeln	3400	300	200
Honig, auch künstlicher	1400	8500	400
Im Januar bis April gingen nach:			
Freihafen Hamburg	21100	23700	56100
Niederlande	12400	21500	9900
Vanille	500	200	200
Es gingen im Januar bis April nach:			
Russland	500	600	500
Oesterreich-Ungarn	500	200	400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	8300	5700	4100
Im Januar bis April erhielten:			
Grossbritannien	3100	2400	4600
Schweiz	1500	4100	1200

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	391900	134900	57200
Im Januar bis April gingen nach:			
Grossbritannien	1077200	239700	117000
Britisch-Australien	133600	79600	161500
Rohzucker	40413200	46700300	43592600
(Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)			
Im Januar bis April erhielten:			
Grossbritannien	126883300	73136500	40292800
Verein. St. von Amerika	34086100	44981800	11734300
Britisch-Nordamerika	13690700	1241800	4043700
Niederlande	10835400	3850000	600
Freihafen Hamburg	3508500	31273000	27470500
Portugal	1731400	1315200	1844400
Dänemark	805500	2621400	1132200
Japan	44000	650400	300000
Norwegen	15900	6600	49600
Schweden	100	37500	80000
Zucker in Broten	45129200	70878400	30676300
(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)			
Im Januar bis April gingen nach:			
Grossbritannien	163607700	137418200	94391700
Freihafen Hamburg	13483300	17380600	6883300
Schweiz	5915700	5080600	3563300
Japan	5905200	19622200	8603300
Norwegen	5865100	6078000	4881000
Britisch-Süd-Afrika	4805200	1293600	168200
Niederlande	1695100	1553900	1044800
Verein. Staaten v. Amerika	934900	1154500	101000
Chile	925400	1561000	1510900
Britisch-Indien u. s. w.	887400	2031800	168000
Portugal	859800	492000	100600
Columbien	748200	603200	249100
Uruguay	730800	279200	3200
Dänemark	587800	727400	549100
Marocco	341000	368300	68100
Britisch-Ostafrika	340000	421600	460100
Hongkong	321100	538100	—
Portugiesisch-Ostafrika	274600	67700	2278300
China	178400	10500	80400
Britisch-Westafrika	164900	136200	119800
Britisch-Nordamerika	137100	—	10000
Belgien	111600	158200	64400
Britis h-Australien	91400	2162800	1280800
Bolivien	88300	171200	74300
Ceylon	41000	262700	10100
Schweden	31200	37900	136100
Italien	—	—	1800
Aller übriger Zucker	1720500	1940400	1331300
(Zuschussklasse c: 3 Mk.)			
Im Januar bis April wurden gesandt nach:			
Grossbritannien	2337600	2450900	936100
China	2014700	5500	—
Portugal	1954600	385800	878400
Uruguay	1430400	379800	2312100
Norwegen	648400	214800	436700
Freihafen Hamburg	585900	1157700	1617000
Japan	380700	354900	202800
Dänemark	11200	77000	136200
Verein. Staaten v. Amerika	10000	2000	300

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die aus unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit uns dieselben bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164 und zuletzt in unserer No. 165 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

No. 53244. K. 6264. Klasse 26 d.

Inmitten eines hübschen, im Jugendstil gehaltenen Rahmens sieht man den »Vater Rhein«, mit langem Barte und das Haupt bekränzt mit einem Rebenkranz. Darunter die Worte Köln am Rhein und Stollwerck's Rhein-Wein-Chocolade.

Vater Rhein

17/6. 1901. Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oesterr. Hof-Chocoladen-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln am Rhein, 20/3 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische Präparate, Cachou, Salmiakpastillen, Pfeffermünzpastillen, Brustbonbons, Fenchelhonig, kondensierte Milch, Rahmgemenge und sonstige Kindernährmittel, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich: Karten. — Beschr.

No. 53130. L. 3651. Klasse 42.

Eine elektrische Glühbirne, darauf das Monogramm A. L.

14/3. 1901. Arthur Laband, Kattowitz, 11/3 1902. G.: Exporthandlung. W. Süssstoffe, Chocolade und Cacao, Thee, Marzipan, Kaffee, Oats, Suppen-, Fleisch- und Gemüsekonserven. Bonbons und andere Zuckerwaren, Konfitüren, Honigkuchen, Backpulver, Mehl und Gegräupe u. s. w.

53444. D. 3318. Klasse 26 d.

Der Riese Goliath, in der Rechten das allmächtige Schwert, in der linken Hand den riesigen Speer haltend. Unter der Figur das Wort Goliath.

10/1. 1902. Fr. David Söhne, Halle a. S. 3/4. 1902. G.: Cacao- und Chocolade-Fabrik. W.: Cacao und Cacaofabrikate, Chocolade und Chocoladefabrikate.

No. 51357. S. 3721. Klasse 26 d.

Eine Cigarre und eine Cigarette kreuzweis übereinander liegend, dazwischen die Buchstaben H. S. C.

28/8. 1901. H. Siemens & Co., Grünau b. Berlin. 28/10. 1901. G.: Bonbonsfabrik. W.: Bonbons.

No. 53380. M. 5305. Klasse 26 d.

Eine Hand einen schäumenden Krug Bier haltend, darunter steht das Wort Bierbonbons.

2/12. 1901. F. Marschner, Dresden-A. 29/3. 1902. G.: Zuckerwarenfabrik. W.: Zuckerwaren.

No. 51735. P. 2871. Klasse 26 d.

In einem abgerundeten, verzierten Viereck die Worte Pötter's Chocolade-Stein-Bau-Kasten.

12/9. 1901. Max Pötter, Aktien-Gesellschaft, Berlin. 26/11. 1901. G.: Chocoladen- und Konfitürenfabrik. W.: Chocolade-Stein-Baukasten. — Beschr.

No. 53258. S. 3855. Klasse 26 d.

Eine idyllische Schweizerlandschaft zeigt uns das obige Warenzeichen: Eine Sennerin und ein kleiner Hirtenbub im traulichen Gespräch. Ob die beiden sich über ihre Pflegebefohlenen oder sonst was unterhalten, vermögen wir aus ihren Mienen nicht zu erraten.

28/11. 1901. Ph. Suchard, Lörrach. 21/3. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos, Konditorei-Artikel.

Ebenfalls ein Schweizer-Bild wurde unter obiger Nummer eingetragen. Diesmal ist es ein Senner in Begleitung seiner Liebsten — einer feisten Kuh.

No. 53255. S. 3830. Klasse 26 d.
No. 53256. S. 3831. Klasse 26 d.

Zwei niedliche Pensionärinnen, Arm in Arm, im vertrauten Gespräch, wahrscheinlich in die Musikstunde gehend. Ob ihre Wichtigkeiten sich nun darauf beziehen, welche Chocolade am besten schmeckt oder ob es vielleicht ein Herzensgeheimnis ist, vermögen wir nicht zu beurteilen.

11/11. 1901. Ph. Suchard, Lörrach i. B. 21/3. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos, Konditorei-Artikel.

No. 53057. K. 6451. Klasse 26 d.

Vier kleine Mädchen, wahrscheinlich Schwestern, tragen auf einem Tablett ein Packet Cacao oder Chocolade. Daneben steht: Chocolade Kaiser und darunter die Firma.

4/9. 1901. Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Viersen, Rheinprovinz. 6/3. 1902. G.: Kaffeegeschäft und Chocoladefabrik. W.: Cacao, Chocolade und Zuckerwaren. — Beschr.

No. 52869. S. 3760. Klasse 26 d.
Ein Stückchen Kolonial-Träumerei stellt diese Eintragung dar: Ein Schwarzer und ein Schweizer Senner, beide in ihrer Nationaltracht, halten sich fest umschlungen. Als schlagenden Beweis ihres gemeinsamen Fleisses halten sie über ihren Köpfen einen Cacaozweig.
28/9. 1901. Société Anonyme des Fabriques de Chocolat & Confiserie J. Klaus, Le Locle (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anwälte C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen u. a. Büttner, Berlin NW. 7. 20/2. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Zuckerwaren, Chocolade und Milchprodukte. — Beschr.

B. Wortzeichen.

No. 53440. H. 7241. Klasse 26 d.
NJ. O. NE
2/1. 1902. Hannoversche Kakesfabrik H. Bahlsen, Hannover. 3/4. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb aller Waren der Nahrungs- und Genussmittelbranche. W.: Lebkuchen, Bonbons, Brot, Kaffee, Malzkaffee, Getreidekaffee, Zichorien und andere Kaffeesurrogate, Konservierungspulver, Thee, Kräuter aller Art, Gewürze und Gewürzessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtäther, Pilze, Fleisch, Saucenwürze, Saucenpulver, Geléeextrakt, Pasteten, Austern, Krebse, Kaviar, Sämereien, Geflügel, Wildpret, Essig, Essigsprit, Essigessenzen, Senf, Paraffin, Wachs, Stearin, Gries, Graupen, Sago, Hefe, Schrot, Kleie, Stärke, Puder, Dextrin, Futtermehl, Fleischmehl, Knochenmehl, Paniermehl, Fruchtkonserven, Backkonserven, Spirituosen, Wein, Likör, Limonade, Bier, Mineralwasser, Selterswasser, Brennspiritus, Likörextrakte, Sirup, Milch, Käse, Casein, Quark, Butter, Schmalz, Margarine, Speiseöle und ätherische Oele, Lakritzen, Cachou, Leim, Gelatine, Vanille, Vanillinzucker, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Seife und Seifen-Extrakte, Soda, Vaseline, Tier-, Milch- und Pflanzeneiweiss, kandierte und eingemachte Früchte.

No. 53442. R. 4011. Klasse 26 d.
Viel Glück
20/6. 1901. Reese & Wichmann, Hamburg. 3/4. 1902. G.: Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrik. W.: Chocolade, Zuckerwaren, Backwaren. — Beschr.

No. 53443. H. 7309. Klasse 26 d.
Engadina
Friedrich Haass, Zürich
29/1. 1902. Friedrich Haass, Zürich; Vertr.: Pat.-Anwälte F. C. Glaser und L. Glaser, Berlin SW. 68. 3/4. 1902. G.: Export von Chocolade und Cacao. W.: Chocolade und Cacao.

No. 52662. Sch. 4499. Klasse 26 c.
Wilder Jäger
28/5. 1901. Georg Schepeler, Frankfurt a. M. 3/2. 1902. G.: Kolonialwarenhandlg. W.: Kaffee, Thee, Cacao, Zucker, Hülsenfrüchte, Mehlwaren, eingemachte Früchte und Gemüse, Fleisch- und Fischkonserven, geräucherte und eingesalzene Fleisch- und Fischwaren, Käse, Gewürze, Lichte.

No. 53173. P. 2840. Klasse 26 d.
Cherusker
2/8. 1901. C. Pecher, Detmold. 15/3. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln. W.: Biskuits, Kakes, Waffeln, sämtliche Backwaren, Nudeln, Maccaronis, Bonbons, Chocolade, Cacao, Reis, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Stärke, Kleie, Schrot, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Bier jeder Art, Butter, Margarine, Backpulver, Vanille, Vanillin, Malz und dessen Präparate, Milch, Caseïn, Eier, Hefe, Salze, Seife, Seifenextrakte und Präparate, Soda, Vaseline, Wichse, Zündhölzer, Mineralwasser, Tabak, Cigarren, Cigaretten.

No. 53344. N. 1658. Klasse 26 e.
Nicol
31/1. 1901. Oscar Nicolai, Jüchen (Rheinl.) mit Zweigniederlassung Düsseldorf. 26/3. 1902. G.: Fabrik und Vertrieb chemisch-technischer Produkte. W.: Eiweisspräparate, Cacao, Chocolade, Zucker-, Back-, Konditorei- und Teigwaren, Konserven und Präserven, Körner- und Hülsenfrüchtemehle, diätetische Präparate, Bier und Wein.

No. 52656. B. 7192. Klasse 26 d.
Amico
15/11. 1908. Robert Berger, Pössneck i. Thür. 3/2. 1902. G.: Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren aller Art, Kakes, Waffeln, diätetische Nährmittel (unter Ausschluss von solchen Kakes, Waffeln und diätetischen Nährmitteln, bei deren Herstellung Hafer verwendet worden ist.) — Beschr.

No. 52962. D. 3314. Klasse 26 d.
David
6/1. 1902. Fr. David Söhne, Halle a. S. 1/3. 1902. G.: Cacao- und Chocoladefabrik. W.: Honigkuchen, Lebkuchen, Chocoladen, Cacao, Marzipan, Konfekte, Biskuits, Zuckerwaren, Konditorwaren, Mehl und ganz oder teilweise aus Mehl bestehende Back- und Konditoreiwaren.

No. 52638. W. 3910. Klasse 26 d.
Rütli
2/12. 1901. Emanuel Weinberg, Herford. 31/1. 1902. G.: Dampf-Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocoladen- und Zuckerwaren. — Beschr.

No. 52639. J. 1541. Klasse 26 d.

Punschol

25/11. 1901. Wilhelm Jentzsch, Dresden-N., Bautznerstr. 31. 31/1. 1902. G.: Fabrik orientalischer Zuckerwaren. W.: Bonbons zur Herstellung eines punschähnlichen, alkoholfreien Getränks.

No. 52640. J. 1531. Klasse 26 d.

Byrolin

6/11. 1901. Wilhelm Jentzsch, Dresden-N., Bautznerstr. 31. 31/1. 1902. G.: Fabrik orientalischer Zuckerwaren. W.: Bonbons zur Herstellung eines alkoholfreien Getränks.

No. 52870. K. 6515. Klasse 26 d.

Kaiser's Chocoladefabrik

12/10. 1901. Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Viersen. 20/2. 1902. G.: Kaffeegeschäft und Chocoladefabrik. W.: Chocolade, Cacao, Bonbons, Back- und Zuckerwaren.

No. 52666. H. 7091. Klasse 26 d.

Bensdorp's Hollandia-Cacao

4/11. 1901. Holländische Cacao- und Chocoladefabriken Bensdorp & Co., G. m. b. H., Kleve. 3/2. 1902. G.: Herstellung und Vertrieb von Cacao und Chocolade. W.: Cacao.

No. 53102. K. 5636. Klasse 26 d.

Mikado

29/10. 1900. Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oesterr. Hof-Chocoladen-Fabrikanten Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rhein. 10/3. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb nachbenannter Waren. W.: Cacao, insbesondere entölter Cacao (ohne Ausdehnung auf Zucker- und Backwaren) und diätetische Nährmittel (ohne Ausdehnung auf Arzneimittel jeder Art). — Beschr.

No. 53021. R. 4014. Klasse 2.

Lenclos

21/6. 1901. Otto Reichel, Berlin, Eisenbahnstrasse 4. 5/3. 1902. G.: Drogerie. W.: Fleisch- und Gemüsekonserven, Cacao-Chocolade-Fabrikate, Bonbons, Kindermehle, Pflanzennahrung und Eiweiss-Präparate.

No. 52895. H. 7078. Klasse 26 d.

Hildebrand

31/10. 1901. Theodor Hildebrand & Sohn, Berlin. 21/2. 1902. G.: Chocoladen-, Cacao-, Zuckerwaren-, Honigkuchen- und Kakes-Fabrik. W.: Cacao in jeder Form, Chocolade, Zucker, Marzipan, Mehl und alle aus diesen Produkten hergestellten Waren, Biskuits, Kakes, Honigkuchen und alles andere Gebäck, Hefe, Backpulver, Honig, Frucht- und Speise-Säfte, Gelées u. Konserven, Südfrüchte, Kaffee, Kaffee-Surrogate und -Zusätze, Thees jeder Art, Vanille, Mandeln, Nüsse, alle Arten Gewürze, Reis, Salz, Spirituosen, Extrakte und Essenzen, alle Sorten Weine, Essig, Suppen-Artikel, Eier, Milch, Butter, Käse, Oel.

No. 52913. H. 7020. Klasse 26 d.

Haases-Maizena-Bisquit

8/10. 1901. Franz Herm. Haase, Chemnitz. 22/2. 1902. G.: Bäckerei, Nudel- und Biskuit-Fabrik. W.: Back-, Nudel- und Biskuitwaren aller Art.

No. 52912. R. 4161. Klasse 26 d.

Hausmütterchen

30/10. 1901. F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt i. Th. 22/2. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaofabrikate, Chocolade und Chocoladenwaren, Zuckerwaren, Marzipan- und Tragantwaren, Lebkuchen, Honigkuchen und sonstige Backwaren.

No. 52987. H. 7061 Klasse 26 c.

Hausmütterchen

24/10. 1901. Theodor Haller, Friedrichsdorf a Taunus. 3/3 1902. G.: Nudelfabrik. W.: Teigwaren.

No. 53101. S. 3479. Klasse 26 d.

Prado

6/3. 1901. Ph. Suchard, Lörrach i. B. 10/3. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditorei-Artikel. — Beschr.

No. 53243. S. 3380. Klasse 26 d.

Tasse

31/12. 1900. Ph. Suchard, Lörrach i. B. 20/3. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Pralinés, Chocolade-Bonbons, Bonbons mit Mandeln, Haselnuss, Nuss, Lambertusnuss und Pistazien, Cremestangen, Nuss- und Mandelstangen. — Beschr.

No. 53317. K. 5666. Klasse 26 d.

Madonna

5/11. 1900. Königl. Preuss. und Kaiserl. Oesterr. Hof-Chocoladen-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rhein. 25/3. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Konserven, eingemachte Früchte. (Ausgenommen ist Chocolade.) — Beschr.

No. 53228. K. 6615. Klasse 26 c.

Kathreinerova Sladová Káva

25/11. 1901. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken G. m. b. H., München. 19/3. 1902. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Kaffee, Thee, Kaffeesurrogate, Theesurrogate, Getreide- und Malzkaffee, Cacao, Chocolade.

No. 52840. B. 7771. Klasse 26 c.

Juvana

10/9. 1901. Paul Bähr, Magdeburg, Himmelreichstr. 1. 18/2. 1902. G.: Versandt-Haus. W.: Kaffee-Ersatz- und Zusatzmittel, Chocolade und Vanille.

No. 53154. R. 4162. Klasse 26 d.

Märchen

30/10. 1901. F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt i. Th. 13/3. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaofabrikate, Chocolade und Chocoladenwaren, Zuckerwaren, Marzipan- und Tragantwaren, Lebkuchen, Honigkuchen und sonstige Backwaren.

No. 53039. F. 3967. Klasse 26 d.

Cantatillen

18/11. 1901. Wilhelm Fritz, Stuttgart, Marienstrasse 38. 6/3. 1902. G.: Bonbons- und Konfitürenfabrik. W.: Lakriz-Bonbons.

No. 53163. D. 3166. Klasse 26 d.

»Schokoladine«

26/8. 1901. Deutsche Kolonial-Import-Gesellschaft m. b. H., Bettenhausen-Cassel. 14/3. 1902. G.: Import- und Export-Geschäft. W.: Cacao und Cacaopräparate, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren mit Gehalt an Cacao oder Chocolade, Mischungen aus Früchten und Fruchtkonserven mit Cacao oder Chocolade, flüssiger Zucker, Rübensaft, Sirup und Honig mit Zusatz von Cacao oder Chocolade, Extrakte aus Cacao, Nährmittel-Extrakte mit Zusatz von Cacao. Pharmazeutische Präparate und Stärkungsmittel für Kranke und Genesende mit Gehalt an Cacao oder Chocolade. — Beschr.

No. 53202. K. 5968. Klasse 26 d.

Zenith

8/3. 1901. Königl. Preuss. und Kaiserl. Oesterr. Hof-Chocoladen Fabrikanten, Gebr. Stollwerck, Cöln a. Rhein. 18/3. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade (unter besonderem Ausschluss von Puddingpulver), Cachou, Brustbonbons, Pfeffermünz-Pastillen, Liköre, Schaumweine, Rahmgemenge. — Beschr.

No. 52886. R. 4163. Klasse 26 d.

Energin

30/10. 1901. F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt i. Th. 20/2. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaofabrikate, Chocolade und Chocoladewaren.

No. 53438. W. 3632. Klasse 26 c.

Weserkrone

25/5. 1901. Gebr. Weibezahn, Fischbeck a. W. 3/4. 1902. G. Chocoladenfabrik. W.: Hafermehl, Hafergrütze und andere Haferpräparate (unter Ausschluss von Teigwarenkonserven und Reis), Cacaopräparate und Milchzucker.

Unzuverlässige Analysen.

In der »Pharmaz. Centralhalle«, Dresden, finden wir über die Ermittelung des Hafermehlgehaltes im Hafer-Cacao folgenden kleinen polemischen Aufsatz:

Ueber die Ermittelung des Hafermehlgehaltes im Hafercacao.

Von Dr. R. Peters, Dresden.

Unter obigem Titel veröffentlicht Herr Dr. A. Goske-Mühlheim a. d. R., in der »Zeitschrift für öffentliche Chemie«, Jahrgang 1902, Seite 22, eine Arbeit, die sich mit der Ermittelung des Hafermehlgehaltes im Hafercacao beschäftigt — man vergleiche das Referat in Ph. C. 43 [1902], 128.

Als Verfasser des Artikels »Ein Beitrag zur Untersuchung des Hafercacaos« in Nr. 52 des Jahrganges 1901 der »Pharmaceutischen Centralhalle« interessierte mich die Auffindung einer scheinbar so einfach und rasch ausführbaren Methode umsomehr, als ich mit der meinigen trotz grösseren Arbeitsaufwandes nach der Natur der Sache nur Annäherungswerte erhalten konnte.

Zunächst sei auf eine kleine Unklarheit hingewiesen, die dem Verfasser bei der Besprechung der Zollverhältnisse untergelaufen ist. Thatsächlich liegen dieselben so, dass den Fabrikanten bei der Ausfuhr von Hafercacao eine teilweise Rückvergütung des von ihnen gezahlten Cacaozolles gewährt wird, während von einer Verzollung garnicht die Rede sein kann, da Zölle bei der Ausfuhr überhaupt nicht mehr erhoben werden.

Natürlich hat die Steuerbehörde ein Interesse daran, den Gehalt des Hafercacaos an Cacao zu kennen. Die Auffindung einer einfachen, billigen und hinreichend exakten Methode zur Erreichung dieses Zweckes wäre also mit Freuden zu begrüssen.

Herr Dr. A. Goske glaubt, eine solche Methode, die mit 1 Prozent und weniger Differenz arbeitet und vom Steuerbeamten ausgeführt werden kann, gefunden zu haben. Ich kann ihm darin nicht zustimmen, denn ich habe seine Methode unter genauer Einhaltung der Vorschrift nachprobiert und gefunden, dass

1. die Ablesung eine äusserst schwierige und ungleichmässige, d. h. auf der einen Seite des Zentrifugenröhrchens manchmal das Doppelte der anderen Seite betragende, war,
2. ein Zentrifugieren von einer halben Minute niemals genügte und selbst bei längerem Zentrifugieren keine besseren Resultate erhalten wurden, und
3. die oben abgeschiedene feste Masse, die angeblich aus Hafermehl bestehen soll, niemals als solches anzusehen, sondern je

nach der Grösse des Cacaogehaltes mehr oder weniger mit Cacao verunreinigt war.

In der Meinung, dass die Methode einige Eigenheiten habe, die am besten vom Autor zu erfahren seien, bat ich Herrn Dr. Goske darüber um Aufklärung und fügte noch fünf, aus verschiedenen Cacao- und Hafermehlsorten selbst gemischte Hafercacaoproben bei mit der Bitte, mir dieselben nach seiner Methode zu untersuchen.

Dazu veranlasste mich die Vermutung, dass Herr Dr. Goske seine Methode an gleichartigen oder doch wenigstens aus gleichartigen Komponenten zusammengesetzten Mustern ausprobiert habe. Dies war umso berechtigter, als Herr Dr. Goske sich die von ihm ermittelten Werte von der Firma Hausen & Co. in Kassel bestätigen liess, anstatt, wie es den Prinzipien der exakten Naturforschung entsprechen würde, die Güte und Genauigkeit der von ihm vorgeschlagenen Methode an selbst hergestellten Mustern darzuthun.

Herr Dr. Goske hatte die Güte, mir eine der fünf Proben ohne Berechnung von Honorar zu untersuchen, wofür ich ihm auch von dieser Stelle aus meinen besten Dank ausspreche, und teilte mir mit, dass er darin 35 Prozent Hafermehl gefunden habe. Thatsächlich bestand dieselbe aus einer Mischung von $66^2/_3$ Prozent Hafermehl und $33^1/_3$ Prozent Cacaopulver.

Es bedarf wohl keines Beweises mehr dafür, dass die von Herrn Dr. Goske vorgeschlagene Methode nicht entfernt das leistet, was der Erfinder von ihr verspricht

---

Cacaobohnen-Markt.

London, den 21. Juni 1902.

Unterm 21. Juni berichtet man aus London, dass in der heute stattgefundenen Auktion das grosse Angebot von 5235 Blln., bestehend aus 4583 Blln. Kolonienware (2198 Blln. Grenada) und 652 Blln anderen Sorten zum Verkaufe angeboten war. Es herrschte eine lebhafte Nachfrage, es wurden 3742 Blln. zu vollen und höheren Preisen losgeschlagen. Trinidad blieb auf früheren Preisen stehen, Grenada brachte feste Werte mit 1 Mk. Aufschlag, andere Westindische erzielten ebenfalls gute Preise.

Es verkauften sich:

708 Blln.	Trinidad	(Angeb. 1308 Blln.)	zu 64—68 Mk.
2025 »	Grenada	(» 2198 »)	» 57—65 »
55 »	Dominica	(» 170 »)	» 57—58 »
392 »	Guaqaquil	(» 436 »)	» 68—71 »
366 »	Ceylon	(» 766 »)	» 57—66 »
83 »	Jamaica		» 54—63 »
10 »	St. Vincent		» 63 »
51 »	Costa Rica		» 60—61 »
50 »	Afrika		» 55 »
2 »	Columbia		» 62 »
48 »	St. Lucia	wurden zurückgezogen.	
60 »	Venezuela		
10 »	Caracas		
43 »	Maracaibo		

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein Minus von ca. 1000 Blln., die Anlieferungen waren dagegen auch kleiner, ca. 2500 Blln. weniger als zu derselben Zeit im vorigen Jahre, während der Lagerbestand, welcher sich gegen die vorhergegangene Woche überhaupt nicht änderte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 35 300 Blln. gegen das Vorjahr ergiebt.

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

	54 133 Blln.	in 1902
gegen	46 732 »	» 1901
	47 334 »	» 1900
	48 433 »	» 1899
	48 051 »	» 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 4 Juni betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	69545	28785	42101	140431
1899—1900	67299	18438	24572	110309
1900—1901	38173	20118	34153	92444
1901—1902	52567	40922	34925	128414

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der ersten Hälfte des Juni waren

	27 000 Ztr.	in 1902
gegen	15 500 »	» 1901
	20 250 »	» 1900
	28 638 »	» 1899

während sie vom 1. Januar bis heute

	242 500 Ztr.	in 1902
gegen	254 000 »	» 1901
	211 450 »	» 1900
	308 500 »	» 1899 waren.

Port of Spain (Trinidad), den 5. Juni 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 5. Juni folgendes:

Die letzten 14 Tage waren regnerisch und infolgedessen entwickeln sich die jungen Früchte, die die Ernte ausmachen sollen, mit Schnelligkeit. Uebrigens befriedigen die Einkünfte vom Felde sowohl in Hinsicht auf Qualität als auch auf Quantität. Infolge der guten Nachfrage am Platze und der Hausseberichte aus London ist unser Markt sehr fest mit Anzeichen einer steigenden Tendenz. Nichtsdestoweniger sind unsere Notierungen noch wie zuletzt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,25
Guter roter (El Salvador)	» 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 7455 Sack nach Europa und 673 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 6289 Sack nach Europa und 2911 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Tage betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	110 689	Sack
1901	67 073	»
1900	105 464	»
1899	115 810	»
1898	84 456	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	24 456	Sack nach den Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	20 428	» »	»
1900	22 236	» »	»
1899	32 408	» »	»
1898	32 472	» »	»

Cacaobutter.

Bericht vom 3. Juli 1902.

Die Londoner Auktion, in der 50 Tons Cadburybutter verkauft werden sollen, wird erst am 8. Juli abgehalten werden; wir können über ihren Ablauf erst in der nächsten Nummer berichten.

In Amsterdam kamen 50 Tons Van Houtens Butter und 28 Tons Nebenmarken unter den Hammer. Van Houtens Butter erzielte im Durchschnitt 74¼ cents pro ½ Kilo; der niedrigste Preis war 71¼, der höchste 77¼ c. Da im Juni durchschnittlich 67,10 c bezahlt worden war, ist also eine Preissteigerung von rund 7 cents pro ½ Kilo eingetreten.

Von den Nebenmarken wurden 8000 Kilo Dejongs Butter mit 65¼ und 65½ cents verkauft, nur ein Kaveling erzielte 66 cents; für 4000 Kilo Helmbutter wurden durchweg 65¼ cents bezahlt; 4000 Kilo Betke's Butter erzielten 64 und 64¼ cents; von 12000 Kilo Mignonbutter wurden 500 Kilo zu 64½ c verkauft, der Rest blieb unverkauft.

In Mark und Pfennigen umgerechnet, hat man also für Van Houtens Butter 250 Mk. pro 100 Kilo bezahlt, während die Nebenmarken, die zwischen 64—65¼ cents weggegangen sind, nur 216 bis 220 Mk. erzielt haben. Demnach besteht heute eine Preisdifferenz von 30—34 Mk. zwischen Van Houtens Butter und den holländischen Nebenmarken. Eine solche Preisdifferenz ist noch nie dagewesen, sie ist weder berechtigt, noch kann sie als ein gesundes Zeichen für die Marktlage gelten.

Vielmehr haben wir den Eindruck, als wäre in Van Houten's Butterpreisen nicht die Meinung ernsthafter Käufer zum Ausdruck gekommen; eher scheint es so, als hätten in der Hauptsache Meinungs-Käufe stattgefunden. Denn die grosse Ruhe im Junigeschäft hätte eher in sinkenden Preisen zum Ausdruck kommen müssen. Möglich ja ist es, dass die höher gesetzten Preise die Konsumenten veranlassen, nun schnell ihren Herbstbedarf einzunehmen und dass dann die lebhaftere Nachfrage die Verkäufer zurückhaltender macht und höhere Preise fordern lässt.

Für deutsche Butter wird man die Preise der holländischen Nebenmarken zu Grunde legen müssen und die um 30 Mark höheren Van Houten's Preise zunächst für Phantasiepreise halten. Dann hätte deutsche Butter im Juli für Export einen Preis von 216 bis 220 Mark übl. Konditionen oder fürs Inland einen Preis von 255 bis 260 Mark zu erwarten.



Allerlei.

10 000 Mk. statt 1000 Mk.! In Nr. 172 des Gordian wird auf Seite 3225 gesagt, dass die Leipziger Firma Wilhelm Felsche einen Chocoladen-Felsen ausgestellt hätte, der 91 Ztr. 56 Pfd. schwer wäre und einen Wert von 1000 Mk. hätte. Es muss natürlich 10 000 Mk. heissen, denn 91 Ztr. und 56 Pfd., also fast 92 Ztr. Chocolade kann man ja nicht für 1000 Mk herstellen, jeder Zentner würde dann ja nur 10 Mk. kosten; jeder Zentner guter Chocolade hat aber einen Wert von ca. 100 Mk. und das giebt dann, mit Arbeitslöhnen und Künstlerhonorar einen Wert von 10 000 Mk. Die deutschen Konditoren können der Leipziger Firma dankbar sein, dass sie ihnen ein solches Riesenschaustück aufgerichtet hat.

Aus Sachsen schreibt man uns: »Anbei empfangen Sie Nr. 173 der »Leipziger Neuesten Nachrichten«, worin Sie auf Seite 3 an angekreuzter Stelle einen Bericht über einen Schöffengerichtstermin finden.

Dieser Bericht lautet:

»Der Inhaber eines hiesigen Chocoladewarengeschäftes hatte eine Polizeistrafe von 20 Mk. erhalten, weil er eine Chocolade feilhielt und verkaufte, die nach einer Auszeichnung im Ladenfenster garantiert rein aus Cacao und Zucker hergestellt sein sollte, nach der vom hiesigen hygienischen Institut analysierten Probe aber einen Weizenmehlgehalt von ungefähr 2 Prozent aufwies. Der Beklagte, der zugleich Prokurist derselben Chocoladenfabrik ist, die ihm die Chocoladenwaren liefert, bestritt energisch, dass die von ihm verkaufte Chocolade absichtlich mit einem Mehlzusatze verfälscht sei. Er führte aus, dass in dem Fabrikraume, wo die reine Chocoladenmasse, d. h. die nur aus Cacao und Zucker gemischte, hergestellt werde, gleichzeitig auch die geringeren Sorten, die bekanntlich einen bestimmten Mehlzusatz erhalten, fabriziert würden. Es sei aber ausgeschlossen, dass durch das beim Einschütten umherstäubende Mehl die reinen Chocolademischungen einen so hohen Mehlzusatz erhielten. Im übrigen wurde diese Ansicht durch ein Gutachten des Verbandes deutscher Chocoladewarenfabrikanten durchaus bestätigt. Zwei andere Chemiker, die frühere Proben derselben Chocoladensorte entnommen und untersucht hatten, haben in ihren Gutachten ausgesagt, dass bei der Chocolade nichts zu

beanstanden wäre und dass die mikroskopisch festgestellten Stärketeilchen von dem Stärkegehalt der Cacaobohnen herrührten. Der Sachverständige des hygienischen Instituts, dem eine andere Probe vorlag, ist nun auf Grund eingehender Untersuchungen zu folgendem Resultat gekommen: Bei der mikroskopischen Untersuchung waren deutlich zwei Sorten Stärkekörperchen zu beobachten; die Cacaostärkekörper sind bedeutend kleiner wie diejenigen der Weizenstärke und daher genau von einander zu unterscheiden. Nach Vergleichspräparaten ist nun der Weizenstärkegehalt auf ungefähr 2 Prozent anzunehmen, was sich auch durch chemische Versuche darthun liess. Zum Schluss bemerkte der Sachverständige, dass eine von Weizenstärke ganz reine Chocolade überhaupt nicht im Handel vorkomme und dass man daher Chocolade bis zu einem Mehlgehalt von $1/2$ Prozent noch als technisch rein bezeichne. Der Gerichtshof hob den polizeilichen Strafbefehl auf, weil die Polizei, da es sich nicht um eine Uebertretung, sondern um ein Vergehen handele, nicht zuständig war. Die Kosten des Verfahrens sind der Staatskasse aufzuerlegen. In der Sache selbst hat der Gerichtshof keine Entscheidung getroffen.« —

»Was sagen Sie dazu, dass ein »Sachverständiger« vorträgt, dass eine von Weizenstärke ganz reine Chocolade überhaupt nicht im Handel vorkomme?«

Wir sagen dazu folgendes: Es muss eher angenommen werden, dass der Gerichtsreporter sich verhört, als dass ein Beamter oder Beauftragter des hygienischen Instituts einen solchen Unsinn vorgetragen hat. Wäre das letztere der Fall — was aber nicht denkbar ist — dann käme zu der heute schon bestehenden Konfusion aus Leipzig nun eine neue; wir hätten dann in Zukunft

a) eine garantiert reine Chocolade,
b) eine technisch reine Chocolade,
c) eine chemisch reine Chocolade.

Es lebe die Konfusion!

Hat aber, wie wir fest glauben, nur der Gerichtsreporter diesen Kohl feilgehalten, dann sollte das hygienische Institut der Zeitung eine Berichtigung einsenden.

Die Zentralstelle für Vorbereitung von Handelsverträgen in Berlin hat an viele deutsche Chocoladefabriken das folgende Schreiben gerichtet:

»Wir beehren uns, die dortige Aufmerksamkeit ganz ergebenst darauf hinzulenken, dass der schweizreische Nationalrat im neuen schweizerischen Tarifentwurf den bisher bestehenden Cacaozoll gänzlich gestrichen hat. Es ist klar, dass damit die Ueberlegenheit der schweizerischen Chocoladen-Industrie gegenüber der deutschen auf dem Weltmarkte eine weitere Verstärkung erfahren muss. Die Frage der Rückvergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Chocolade erhält damit für die deutsche Industrie einen neuen Anstoss. Wir möchten deshalb nicht verfehlen, die Branche zur Beteiligung und Unterstützung unserer Arbeiten auf diesem Gebiete ganz ergebenst einzuladen.

In Amerika besteht bekanntlich die Zollrückvergütung auf der ganzen Linie, d. h. für alle Branchen; thatsächlich geniesst auch die dortige Chocoladen-Industrie die Vorteile der Zollrückvergütung. Unsere letzte Generalversammlueg hat uns beauftragt, das amerikanische System auf seine Uebertragbarkeit auf deutsche Verhältnisse zu prüfen. Wir sind augenblicklich mit dieser Arbeit beschäftigt und würden im Interesse der Sache mit Freuden begrüssen, wenn auch die dortige Branche sich zur Sache äussern und uns gutachtliches Material freundlichst zur Verfügung stellen wollte.

Zentralstelle für Vorbereitung von Handelsverträgen.
Der Direktor.
I. A.: gez. Etienne.«

Die Zentralstelle würde gut thun, mit ihren Arbeiten in dieser Hinsicht noch eine Zeit zu warten. Erst müssen doch vom Bundesrat und Reichstag die von der Zolltarifkommission angenommenen neuen Zollsätze bestätigt worden sein; erst dann, wenn man sicher die Höhe des neuen Einfuhrzolles für Rohcacao kennt, kann man ausrechnen, wieviel bei Exportfabrikaten in Zukunft zurückvergütet werden muss, um gegenüber anderen Ländern nicht im Nachteil zu stehen. Heute schon kann man gültige Berechnungen dafür nicht aufstellen.

Die Preise für Rohzinn sind zurückgegangen, sodass die Fabrikanten von Stanniol ihre Preise um 10 Mk. pro 100 Kilo ermässigt haben.

Die Kolonie Surinam hat im Jahre 1901 3163 tons Cacao im Werte von 2 309 345 Gulden ausgeführt.

Export von Cacao in Ecuador. Man berichtet uns hierüber folgendes:

Der Cacao ist das Hauptprodukt von Ecuador und der hauptsächlichste Begründer des Reichtums dieses Landes.

Die Produktion des Jahres 1899 belief sich auf mehr als 500 000 Zentner, was ungefähr 30 Prozent der Produktion der ganzen Erde ausmacht.

Andererseits repräsentiert der Cacaoexport heute 80 Prozent des ganzen Exports dieses Landes.

Es muss indessen bemerkt werden, dass die Cacaoproduktion des Jahres 1900 niedriger war, als man angenommen hatte.

Die nachfolgende Tabelle giebt ein Bild über den Platz, welchen Cacao im Export der Produkte von Ecuador einnimmt:

	Totalexport	davon Cacao	
	Francs	Francs	Zentner
1891	36 759 000	22 722 000	234 240
1892	60 431 000	38 741 000	338 331
1893	70 262 000	51 835 000	426 403
1894	62 702 000	41 086 000	391 228
1895	57 814 000	31 516 000	350 176
1896	59 891 000	36 920 000	388 622
1897	45 023 000	29 808 000	343 068
1898	75 471 000	52 683 000	454 270
1899	107 106 000	81 130 000	554 006
1900	72 892 000	46 400 000	378 780

Die Haupt-Importländer von Ecuador-Cacao waren:

	1898	1899	1900
	Kilo	Kilo	Kilo
Frankreich . . .	10 372 763	11 535 289	8 754 113
Spanien	1 960 935	2 872 394	1 634 413
Deutschland . . .	2 901 132	5 771 988	2 211 312
Gross-Britannien .	3 464 460	4 321 953	2 792 064
Verein. St. v. N.-A.	1 823 915	2 464 661	2 792 064
Belgien u. Holland	117 809	380 409	104 649
Andere Länder. .	254 383	346 385	225 572
Total	20 896 397	27 693 545	18 803 900

Aus Ellefeld, 10. Mai. Vom Schöffengericht zu Falkenstein wurden dieser Tage die Kaufleute Morgner und Chryselius hier wegen Verstosses gegen das Nahrungsmittelgesetz mit je 30 Mk. Geldstrafe belegt, weil sie unter dem Namen ›Chocoladenpulver‹ und ›Vanillepulver‹ ein Fabrikat verkauften, das einen starken Zusatz von Getreidestärke enthielt, während die Käufer glaubten, reines Chocoladenmehl zu erhalten. Das betr. Pulver wird viel unter dem Namen ›Suppenpulver‹ verkauft.

Oesterreich - Ungarn. Anwendung der Bestimmungen des Zuckersteuergesetzes auf Milchzucker und Erhebung der Verbrauchsabgabe für Milchzucker bei der Einfuhr aus dem Auslande. Durch Verordnung der österreichischen Ministerien der Finanzen und des Handels vom 23. April d. J. ist im Einvernehmen mit den beteiligten ungarischen Ministerien erklärt worden, dass der im Handel vorkommende Milchzucker als ›Zucker anderer Art‹ unter die Bestimmungen des § 1 Ziffer 2 des Zuckersteuergesetzes fällt.

Dementsprechend ist auch bei der Einfuhr desselben aus dem Ausland ausser dem Zoll der Tarif-Nr. 329 von 10 Gulden für 100 Kilo die Verbrauchsabgabe in dem für ›Zucker anderer Art‹ festgesetzten Ausmaasse (6 Kronen für 100 Kilo) zu entrichten.

(Oesterreichisches Reichsgesetzblatt.)

Guatemala. Zuckerzölle. Der konstitutionelle Präsident der Republik hat unterm 26. Februar d. J. verfügt, dass, so wie der Zolltarif es in der für die Erhebung von Einfuhrzöllen vorgeschriebenen Form bestimmt, vom 1. März d. J. an für Zucker, welcher vom Auslande über die See- oder Landzollämter der Republik eingeführt wird, die folgenden Zölle zu bezahlen sind, ausgenommen im Falle, dass infolge von Reziprozitätsverträgen die zollfreie Einfuhr für den Artikel erklärt worden wäre:

für Moskobada- oder Antillen- (panela) Zucker für 1 Kilo Bruttogewicht . . 0,05 Peso*)
für nicht raffinierten Zucker jeder Art, für 1 Kilo Bruttogewicht . . . . . 0,10 › *)
für raffinierten Zucker, für 1 Kilo Bruttogewicht . . . . 0,20 › *)

(›El Guatemalteco‹ No. 67 vom 5. März 1902.)

*) Diese Sätze entsprechen den bisherigen.

Gewinnung eines neuen Nebenprodukts des Zuckers in Britisch-Guayana. In Britisch Guayana sind nach Mitteilung des ›Argosy‹ (Demerara) Versuche gemacht worden, welche die Entstehung eines neuen Industriezweiges im Zusammenhang mit der Zuckerfabrikation zur Folge haben werden. Es handelt sich um die Herstellung eines neuen Viehfutters, dem man den Namen ›Molascuit‹ beigelegt hat. Das ›Molascuit‹ besteht aus einer Mischung von Melasse und ›cush cush‹ Begasse — der zartesten Faser des Zuckerrohrs — wovon 50 Prozent verdaulich und nahrhaft sind. Die Mischung enthält 80 bis 85 Prozent Melasse und 20 oder 15 Prozent Begasse. Sie wird durch die aus dem Fabrikofen entweichenden Gase lufttrocken gemacht. Das fertige Produkt hat das Aussehen von sehr fein gemahlenem Oelkuchen und einen angenehmen, süssen Geschmack.

Die Herstellung des „Molascuit‹ als Nebenprodukt des Zuckers bietet den Pflanzern bemerkenswerte Vorteile, da ihnen dadurch Gelegenheit geboten wird, die Melasse auf zweierlei Weise zu verwenden, nämlich einmal zur Herstellung von Rum und dann zur Fabrikation von ›Molascuit‹. Letztere Möglichkeit ist namentlich für den Fall des Eintretens einer Ueberproduktion von Rum bedeutungsvoll.

(Nach The Board of Trade Journal.)

Britisch-Ost-Indien. Zollzuschlag für Zucker. Die Indische Regierung hat beschlossen, die Kartell-Prämie für Zucker unverzüglich durch einen Zuschlag zum Zucker-Zoll in Uebereinstimmung mit Artikel 4 der am 5. März d. Js. in Brüssel abgeschlossenen Zuckerkonvention bis zum September 1903 auszugleichen.

Aegypten. Einfuhrzollwerte für Zucker. Der zwischen der ägyptischen Zollverwaltung und den beteiligten Handeltreibenden vereinbarte Werttarif für Zucker ist mit Wirkung vom 12. Mai d. Js. ab folgendermaassen geändert worden:

		Wert für 100 kg Tausendstel
Kristall- oder Sandzucker in einfachen oder doppelten Säcken	brutto für netto	820
Pilé- oder Zentrifugalzucker		820
Konkassé-Zucker		870
Würfelzucker in Kisten	wirkliche Tara	970
Zucker in Broten	› ›	1000.

Der neue Tarif gilt vorläufig bis zum 11. September d. Js. Er kann spätestens zehn Tage vor Ablauf der Frist von einem der beiden Teile gekündigt werden, widrigenfalls er von Monat zu Monat für verlängert gilt.

Zu den englischen Krönungsfestlichkeiten schreibt man: In den Kreisen der anglikanischen Geistlichkeit hat es viel Anstoss erregt, dass bei dem Gastmahl, das der König der Stadt London anlässlich des Krönungsfestes giebt, Bier dargereicht werden soll, und in einigen Bezirken haben die Geistlichen sogar beschlossen, aus diesem Grunde von jeder Beteiligung an dieser Veranstaltung Abstand zu nehmen. Geändert dürfte jedoch an den Arrangements trotz dieser Demonstration nichts mehr werden, da bereits alle Vorbereitungen dazu getroffen sind und Lord Burton, der mit König Eduard persönlich befreundete Bierbrauereibesitzer, die zur Bewirtung der Gäste des Königs erforderliche Quantität des Gerstensaftes als Geschenk in Aussicht gestellt hat. Andere grosse Firmen zeigen sich gleichfalls freigiebig. So hat die Imperial Tobacco Company sich bereit erklärt, jedem der Armen ein Päckchen Tabak oder ein Paket Zigaretten zu spendieren und die Firma

Rowntree schickt Hunderttausende von kleinen Chocoladentafeln. Andere Geschenke werden noch erwartet, auch Geldgeschenke laufen so zahlreich ein, dass eine weit grössere Anzahl an dem Mahle teilnehmen wird, als ursprünglich beabsichtigt war.

Auf nach Russland! Riesendividenden kann eine Reihe russischer Zuckerfabriken für 1901 verteilen. An der Spitze steht die Fabrik Gorodok, die bei einem Aktienkapital von 300 000 Rubel einen Reingewinn von 197 973 Rubel = 66 Prozent erzielte. Es folgen dann Zibulewsky mit 47 Prozent, Genorowsky mit 46½ Prozent, Chodorkowsky mit 45½ Prozent und Guiwansky bei einem Aktienkapital von 1 300 000 Rubel mit 414 939 Rubel Reingewinn = 32 Prozent. Eine ganze Reihe Gesellschaften erzielte zwischen 20 und 24 Prozent Dividende, darunter Gebr. Tereschttschenkow, die mit einem Stammkapital von vier Millionen Rubel arbeiten, 20½ Prozent. Solche hohen Dividenden vermochten die russischen Zuckerfabriken auf Grund der indirekten Prämien, die in Russland bestehen, zu erzielen. Diese indirekte Prämie beruht darin, dass die Zuckerfabriken auf Grund der hohen Preise, die sie dem inländischen Konsum abnehmen, billig nach dem Auslande verkaufen können.

Oesterreich - Ungarn. Anleitungen zur Bestimmung des Rohrzuckergehaltes zuckerhaltiger Waren auf analytischem Wege, zur Prüfung der Chocolade auf den Cacaogehalt und zur Bestimmung des Gehaltes an unverändertem Alkohol in Parfums, Essenzen und dergleichen. Durch Erlass des österreichischen Finanzministers vom 5. Mai d. Js. sind im Einvernehmen mit dem ungarischen Finanzministerium mit Beziehung auf die Bestimmungen des § 1 des Finanzministerialerlasses vom 20. Juli 1899 neue Anleitungen zur Bestimmung des Rohrzuckergehaltes zuckerhaltiger Waren auf analytischem Wege, zur Prüfung der Chocolade auf den Cacaogehalt und zur Bestimmung des Gehaltes an unverändertem Alkohol in Parfums, Essenzen und dergleichen herausgegeben worden.

Die Bestimmungen, deren vollständiger Wortlaut im österreichischen Reichsgesetzblatt vom 16. Mai d. Js. unter Nr. 102 veröffentlicht ist, treten mit dem Tage der Kundmachung in kraft.

(Oesterreichisches Reichsgesetzblatt.)

Goldfunde in Samoa? Unter dieser Ueberschrift lässt sich die »Weltkorrespondenz« aus Apia folgendes schreiben:

»Ein gewisser John Waters ist am 27. Februar d. J. wegen falscher Vorspiegelungen von dem Gerichte zu Sydney zu 1½ Jahren Gefängnis mit harter Arbeit verurteilt worden. Derselbe ist angeblich ein Geologe und hat bei Gelegenheit eines Dampferaufenthaltes von nur wenigen Stunden im Hafen von Apia ein kostbares Goldfeld auf Upolu entdeckt. Er zeigte in Sydney eine Probe schwarzen Upolusandes, welcher in der That einen hohen Proventsatz Gold enthielt, nämlich 65 oz = 1,843 kg pro Tonne. Auf Grund dieser Probe liess er sich von den Dapto-Schmelzwerken einen Kostenanschlag über die Läuterungskosten von zehn Tonnen Upolusandes ausfertigen, stellte diesen aber dritten gegenüber als eine Abrechnung über thatsächlich von ihm gelieferte zehn Tonnen Goldsand dar. Auch wusste er eine Karte von Upolu vorzuzeigen, worin er das entdeckte Goldfeld mit gelber Farbe eingetragen hatte und endlich eine ihm von einem Samoahäuptling ausgefertigte Konzession. So ausgerüstet suchte Waters nach einem Agenten. Als Belohnung wurde dem Agenten S., der sich sofort nach Samoa begeben sollte, $^1/_{16}$ des Reingewinnes zugesichert. Vor der Abreise nach Samoa wurde dem S. die Sache jedoch bedenklich und er übergab dieselbe der Polizei. Vor Gericht bestritt der Angeklagte, falsche Vorspiegelungen gemacht zu haben; er habe in der That jenes Goldfeld entdeckt und für die Ausbeutung desselben in ehrlicher Absicht einen Agenten anstellen wollen. Da das Gericht indessen wie oben angegeben entschied, so dürften die Samoa-Goldfelder zunächst wieder einmal für 1½ Jahre Ruhe haben.«

Es ist nicht das erste Mal, dass von verborgenen Schätzen auf Samoa gefabelt wird. Nach Gold gesucht haben auch schon Geologen — vergeblich. »Unser Gold ist der Cacao, d. h. er wird es hoffentlich werden«, bemerkt der Berichterstatter der »Weltkorrespondenz« noch dazu. Das ist umsomehr zu wünschen, als sich darauf fast alle neuen Kulturunternehmungen stützen; und die schier unerschöpfliche Fruchtbarkeit der sich selbst stetig durch Zufuhr neuer Verwitterungs- und Verwesungsprodukte regenerierenden Bodenkrume wird bei tüchtiger Anlage und Behandlung der Pflanzungen das Vertrauen sicherlich vollauf rechtfertigen, solange keine Ueberproduktion die Cacaopreise herabdrückt.

Aus der »Allgemeinen Zeitung« in München:

Deutscher Import von Cacao. Man schreibt uns: Deutschlands Cacao-Einfuhr hat in den jüngsten Jahren, besonders aber in 1899, einen gewaltigen Aufschwung genommen. Die Zufuhren erfolgen fast ausschliesslich über Hamburg, was auf anderen Wegen nach Deutschland kommt, ist wenig von Belang. Die Gesamt-Einfuhr im Jahre 1901 ist nur wenig kleiner als im Jahre zuvor ausgefallen und wurde durch den stets anwachsenden Konsum ganz aufgezehrt, so dass nur grosse Ernten einer starken Preissteigerung, die stets ja unangenehme Rückschläge im Gefolge hat, die Wage halten können. Erfreulich ist es, dass Hamburg, als Deutschlands erster Importplatz, trotz der vielfach kleinen Ernten doch fast denselben Anteil am Geschäft sich sichern konnte wie im voraufgegangenen Jahre. Hamburgs Cacao-Einfuhr belief sich für 1901 auf insgesamt 330 554 Säcke, gegen allerdings 362 029 bezw. 378 464 Säcke in den beiden Vorjahren. Hierbei bleibt aber zu berücksichtigen, dass in 1899 eine aussergewöhnliche Steigerung der Einfuhr um mehr als 50 Prozent erfolgt war wenn trotzdem in den beiden nächsten Jahren fast gleich grosse Zufuhren absorbiert wurden, so spricht dies jedenfalls für die gesunde Grundlage des Konsums. Den befriedigenden Geschäftsgang des Artikels illustriert auch dieThatsache, dass Hamburgs Ablieferungen die ungefähre Höhe des Vorjahres wieder erreichten, so dass der Lagerbestand Ende 1901 noch etwas kleiner war als im Vorjahre, bezw. die Vorräte in Hamburg ziemlich erschöpft waren. Von grosser Wichtigkeit ist es daher, dass der Anbau des Artikels zunimmt, um erstens dem wachsenden Konsum zu genügen, zweitens aber die Preise auf einem Niveau zu halten, das es allen Beteiligten ermöglicht, einen angemessenen Nutzen für ihre Mühe und Arbeit zu erzielen. Die Zufuhren aus den deutschen Kolonien, Kamerun u. s. w., sind in erfreulicher Aufnahme begriffen und sehr begehrt; diese Sorten bürgern sich immer mehr ein. Die weitaus grösste Hälfte von Hamburgs Cacao-Import wird nach dem Inland versandt, die kleinere Hälfte dagegen wieder seewärts ausgeführt, vor allem nach den Niederlanden, Belgien, die Rheinprovinz, Dänemark, Schweden, den russischen Ostseehäfen, Grossbritannien; der Versand nach dem letzteren Lande hat aber in den jüngsten Jahren merklich nachgelassen. Das übrige entfällt auf den Platzkonsum. Der Bedarf hat in der gesamten Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie ganz erheblich zugenommen. Es sei noch darauf hingewiesen,

dass gerade die Kameruner Sorte, welche sonst nur von wenigen Fabrikanten verarbeitet wird, im vorigen Jahre bei grösseren Ankünften ein allgemeineres Interesse erweckte.

Aus der »Kölnischen Zeitung«:

Das Unglück auf den kleinen Antillen. Der Handel Martiniques. Unter den Anpflanzungen der letzten Jahre auf Martinique hatte man an erster Stelle dem Cacaobau wachsendes Interesse gezeigt. Die Cacaokultur war auf der Insel sehr alt, wurde Anfang des 19. Jahrhunderts aufgegeben, aber gegen Ende der achtziger Jahre wieder aufgenommen. Bereits im Jahre 1890 wurden 480 000 kg ausgeführt, während 1900 die Ausfuhr 860 000 kg betrug. Der Bestand an Bäumen wurde auf fünf Millionen gleich einer Fläche von 10 000 ha geschätzt, welche, da sie in unmittelbarer Nähe der Vulkane im verwitterten Lavaboden angelegt waren, als verloren anzusehen sind. Von diesen fünf Millionen Bäumen trug höchstens erst der zehnte Teil. Eine aussichtsvolle Kultur ist hier vernichtet worden, was umsomehr zu bedauern ist, als der Martinique-Cacao ausserordentlich hoch bewertet und dem Guayanas gleich geschätzt wurde. Auch grosse Zucker-Anpflanzungen sind vernichtet. Die Insel macht ihre Geschäfte hauptsächlich mit Marseille, Bordeaux und Havre. Die letzte amtliche Statistik der Ausfuhr nach diesen Häfen ist vom Jahre 1898 und ergiebt für die drei Häfen zusammen folgende Zahlen: Zucker 31 450 000 kg, Melasse 13 000 kg, Rum 15 000 kg, Kaffee 1400 kg, Cacao 635 000 kg, Kassia 134 000 kg, Farbholz 900 000 kg, Indigo 376 kg, Vanille 973 kg.

Automatische Verkäufe. Der Minister der öffentlichen Arbeiten hat eine kürzlich ergangene Entscheidung des Landgerichts zu Saarbrücken, betreffend Warenverkauf durch Automaten auf Bahnhöfen während der für den gewerblichen Verkehr nicht freigegebenen Stunden, den königlichen Eisenbahndirektionen zur Kenntnisnahme mitgeteilt. Danach ist in der Strafsache gegen einen Bahnhofsrestaurateur wegen Gewerbevergehens, weil er an Sonntagen zu den Stunden, in denen gemäss §§ 41a, 105b G.-O., ein Gewerbebetrieb in offenen Verkaufsstellen nicht stattfinden darf, einen auf eigene Rechnung betriebenen, in der Vorhalle des Bahnhofs Saarlouis ausserhalb der Bahnhofssperre aufgestellten Automaten nicht ausser Betrieb gesetzt hatte, das Urteil des königlichen Schöffengerichts in Saarlouis aufgehoben und der Angeklagte freigesprochen worden. Aus den Gründen, die zur Aufhebung der angefochtenen schöffengerichtlichen Entscheidung geführt haben, ist die gerichtsseitige Auffassung bemerkenswert, dass der Warenverkauf durch den Automaten, soweit als Verkaufsgegenstände lediglich Genussmittel und Reisebedürfnisse (Chocolade, Pfefferminzpastillen, Zigarren, Steichhölzer, Kölnisches Wasser u. s. w.) in Betracht kommen, zu dem Gewerbebetrieb der Eisenbahnunternehmung gehört und deshalb nach § 6 der G.-O. deren Bestimmungen entzogen ist. Die Eisenbahnverwaltung bezweckt mit der Erlaubnis zur Aufstellung von Automaten die Einrichtung einer Gelegenheit für die Reisenden zur leichteren Beschaffung von Genussmitteln und Reisebedürfnissen. Es ist deshalb der Einwand des Angeklagten, dass in den Automaten eine Einrichtung zu erblicken sei, die namentlich den minder bemittelten in hohem Masse zu statten komme, als zweifellos zutreffend und die Anschauung als durchaus richtig erachtet worden, dass eine Eisenbahnunternehmung hinsichtlich des Personenverkehrs pflichtgemäss sich nicht darauf beschränkt, eine sichere und schnellere Beförderung von Ort zu Ort zu gewähren, sondern dass sie auch Fürsorge dafür trifft, dass das Publikum möglichst behaglich reisen kann, dass ihm Nahrungs- und Genussmittel und andere Gegenstände des Bedarfs leicht zugänglich gemacht und dass die mit einer Reise verbundenen Unannehmlichkeiten auf ein Mindestmaass zurückgeführt werden. Auch eine Unterscheidung zwischen Veranstaltungen, die in dieser Hinsicht als notwendige Verkehrserleichterungen von den Eisenbahnunternehmungen verlangt werden können, und solchen Einrichtungen, die, ohne gerade notwendig zu sein, von dem reisenden Publikum als Annehmlichkeit empfunden werden, es nicht geeignet, die Merkmale dafür anzugeben, ob eine Veranstaltung im Interesse der Reisenden als zum Gewerbebetriebe der Eisenbahnunternehmung gehörig anzusehen ist oder nicht. Maassgebend für die begriffliche Einbeziehung einer Veranstaltung zu diesem Gewerbebetriebe ist, dass die Eisenbahnverwaltung die Veranstaltung in ihrer Eigenschaft als Eisenbahnunternehmerin getroffen hat, und dass die Veranstaltung ihrem Zwecke nach dem Gewerbebetriebe der Eisenbahnunternehmung, sei es auch nur mittelbar, dienen soll. An dieser Auffassung ändert auch der Umstand nichts, dass die Bahnverwaltung den Betrieb der Einrichtung durch einen Unternehmer ausführen lässt und dass dieser für die Bedienung des Automaten einen Vertreter bestellt. Unerheblich ist auch der Umstand, dass auch Nichtreisende, die den Bahnhof betreten, den Automaten Waren entnehmen können, da ja auch andere, lediglich im Interesse der Reisenden und zur Erfüllung von Obliegenheiten des Eisenbahnunternehmens getroffene Einrichtungen — z. B. die Aufbewahrungsstellen für Handgepäck, Aufgabestellen für Depeschen, Aborte — auch Nichtreisenden zugänglich sind. Schliesslich kommt auch nicht in betracht, dass der Automat ausserhalb der Bahnhofssperre aufgestellt ist, weil sich der Betrieb des Eisenbahnunternehmens auf dem Bahnhofe innerhalb und ausserhalb der Bahnsteigschranken vollzieht. Da somit in dem angezogenen Falle für den Anklagten nicht die Verpflichtung bestand, den Automaten während der in Frage kommenden Sonntagsstunden zu schliessen, wurde der Angeklagte freigesprochen; die Kosten des Verfahrens wurden der Staatskasse zur Last gelegt.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft „Victoria“, Berlin. Nach dem Geschäftsbericht für das Jahr 1901 befanden sich Ende des Berichtsjahres 1200 ha in Kultur, welche mit rund 500 000 Cacaobäumen, 800 000 Bananen und einer Anzahl Kickxia-Kautschukbäumen bestanden waren. Etwa 200 000 Cacaobäume sind im Jahre 1902/1903 tragbar, so dass im nächsten Jahre voraussichtlich eine recht bedeutende Menge Cacao bereits zu erwarten steht. Die diesjährige Ernte beträgt 1041 Zentner Cacaobohnen, welche nach Abzug der Erntekosten, Fracht u. s. w. einen Ertrag von 46 113.06 Mk. gegen 13 825.60 Mk. im Vorjahre brachten.

Die Handelsabteilung, welche Niederlassungen in Victoria, Bnea, Molyko und Bali unterhält, brachte einen Reingewinn von 16 101 Mk. gegen 14 862 Mk. im Vorjahre. Die Handelsabteilung wird namentlich von den eigenen, auf den Pflanzungen beschäftigten etwa 1400 Arbeitern und den etwa 25 europäischen Angestellten in Anspruch genommen. Der Gesundheitszustand der Europäer sowohl wie der eingeborenen Arbeiter hat sich gegen die Vorjahre bedeutend gebessert; die Gesellschaft führt dieses auf die grossen urbar gemachten Strecken Landes, ausserdem bei den Europäern auf die Chinin-Prophylaxe, bei den Arbeitern auf bessere Wohnungs- und Ernährungsverhältnisse zurück.

Die Gesellschaft hat im Berichtsjahre eine Hypothek von 1 Million Mark durch Ausgabe von Obligationen aufgenommen. Diese Mittel sind für die Anlage einer besonderen Pflanzung an der Ostgrenze des Ge-

bietes bestimmt. Dieses etwa 2000 ha tiefgründigen und steinarmen Bodens umfassende Gebiet soll im Laufe der nächsten zehn Jahre mit einer Million Cacaobäumen bepflanzt werden.

Ein für die Entwickelung Kameruns allgemein bedeutsames Unternehmen ist die Inangriffnahme des Baues einer Feldbahn mit 60 cm Spurweite von Victoria nach dem etwa 60 km entfernten Meanja. Der Bau der Bahn ist bereits durch eine besondere Feldbahn-Abteilung unter Leitung des Hauptmanns a. D. v. Besser in Angriff genommen. Die Bahn wird die hauptsächlichsten Pflanzungen der Gesellschaft wie ihrer Tochtergesellschaften berühren, ausserdem sind noch Anschlussgeleise nach Buana wie eventuell auch an die Pflanzung Moliwe vorgesehen. Das Vorwerk Ngeme wird durch eine besondere Feldbahnanlage mit dem Hafen Bota verbunden. Die Bahn wird natürlich in erster Linie dem Verkehr der eigenen Pflanzungen dienen, dabei aber naturgemäss auch dem allgemeinen Verkehr. Von Bedeutung ist die Eisenbahn einerseits dadurch, dass der Transport verbilligt wird, andererseits aber werden auch viele Träger für die Arbeit auf den Plantagen frei.

Nach der Bilanz verfügte die Gesellschaft am 31. Dezember 1901 über 407 279 Mk. flüssige Mittel, ausser den für die Hypothek eingegangenen 1 Million Mark. Der Warenbestand betrug 253 055 Mk. Das Landkonto steht mit 204 000 Mk., das Pflanzungskonto mit 1 460 537 Mk., Inventar mit 36 926 Mk., Gebäude mit 108 853 Mk., Feldbahn mit 28 090 Mk. zu Buch.

Die Gesellschaft führt den nach Abzug der direkten Kosten erzielten Erlös aus der Cacaoernte, den Handelsgeschäften u. s. w. als Gewinn mit 60 515. 44 Mk. auf und trägt denselben auf neue Rechnung als Gewinn-Saldo vor.

Von einem eigentlichen Gewinn kann aber doch wohl noch nicht die Rede sein, denn vorläufig decken die Einnahmen noch nicht den sechsten Teil der jährlichen Ausgaben. Schliesslich wird wohl auch der so gebuchte Gewinn zu den Betriebskosten herangezogen oder dem notwendigen Reservefonds zugeschrieben werden.

Die dem Bericht beigefügte Karte veranschaulicht in übersichtlicher Weise das Gebiet der Pflanzungen am Kamerunberg und die geplante Bahnanlage.

Zu dem obigen Bericht der Westafrikanischen Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria« in Kamerun schreibt die »Koloniale Zeitschrift«, Berlin, recht grob folgendes:

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria«. Der Geschäftsbericht für das Jahr 1901 zeigt neben manchem Erfreulichen doch auch einige nicht unbedenkliche Erscheinungen. Es ist erfreulich zu hören, dass die Erkrankungen unter den europäischen Beamten und Negern abgenommen haben und dass die Arbeiterlage sich bedeutend gebessert hat (Dank der jetzt erst geschaffenen Möglichkeit für den Arbeiter, Waren in den Faktoreien kaufen zu können!) aber die durchschnittliche Jahres-Ausgabe von 250 Mark für einen Neger ist sicher noch viel zu hoch. Es wurden 1041 Sack Cacao auf den Markt gebracht, welche nach Abzug von Erntekosten, Fracht, Assekuranz u. s. w. u. s. w. einen Gewinn von 46 113,06 Mark liessen. Der Durchschnittserlös per 100 kg betrug 112 Mark gegen 133,20 Mark im Vorjahre, erhält sich also auf einer bescheidenen Höhe. Nach den Angaben des Geschäftsberichtes wurden für diese 500 000 Cacaobäume bis Ende 1901 1 460 537,98 Mark aufgewandt, und zwar ist dies der Posten in der Bilanz. Aber es will uns scheinen, dass, um auf die wirklichen Kosten des Pflanzungsbestandes zu kommen, noch andere Konten zu Hilfe genommen werden müssen, wodurch ein etwas anderes weniger günstiges Bild sich ergiebt. Der Cacaobaum kann dann leicht auf 4 Mark, anstatt auf 3 Mark kommen. Der Geschäftsbericht tritt wieder, wie im vorigen Jahre, für Zollerleichterung ein. Wir sind der Ansicht, dass man hier äusserst vorsichtig sein muss. Nichts wäre falscher, als wenn es dahin kommen sollte, dass Plantagen-Unternehmungen auf die Zollbefreiung oder Zoll-Erleichterung hin gegründet werden sollten, was garnicht so unmöglich wäre, wenn z. B. der Cacao- oder Kaffeezoll wegfiele. Man sollte aber allerdings überlegen, ob man nicht alle Gegenstände für die Pflanzungen und den Unterhalt der Arbeiter für eine bestimmte Zeit zollfrei nach Kamerun einführen lassen könnte, falls wirklich hier kein Missbrauch getrieben wird. Wenn aber der Geschäftsbericht sagt, dass »durch eine Ermässigung wenigstens des Cacaozolles, welche wir bei der hohen Zollkommission des Reichstages erbeten haben, der Cacaoverbrauch in Deutschland zweifelsohne gefördert und dieses gesunde Produkt auch dem kleinen Mann zugänglich werden würde«, so ist dies, mit Verlaub zu sagen, blanker Unsinn, über den die hohe Zollkommission ihre Freude haben wird. Für so nationalökonomisch schwach hätten wir in der That den oder die Verfasser des Geschäftsberichts nicht gehalten. Das in Aussicht genommene Kapital von $2^1/_2$ Millionen hat nur zur Anpflanzung von 500 000 Bäumen gereicht, gegenüber der im Prospekt angegebenen einen Million Bäume. Aber es soll im Hinterland noch weiter gebaut werden, um die auf eine Million Bäume berechneten Anlagen recht ausnützen zu können. Zu diesem Zwecke ist durch Ausgabe von Obligationen eine Hypothek in Höhe von einer Million Mark beschafft worden. Zur Erreichung dieser Gebiete im Innern ist eine Feldbahn-Anlage geschaffen, welche 60 km lang sein soll. Ob alle diese Aufgaben mit dem vorhandenen Kapital ausgeführt werden können, ob überhaupt das System der Forzierung einer einzigen Kultur, so zu sagen das Spiel mit einem Trumpf richtig ist, erscheint uns sehr fraglich. Die Bilanz schliesst mit 2 258 547 Mark ab.

Aussichten für die nächste Mandelernte in Italien. Nach einem Bericht der französischen Handelskammer in Mailand liegen die Aussichten für die diesjährige Mandelernte in Italien nicht günstig. Die Kälte hat den Mandelbäumen sehr geschadet, so dass in manchen Distrikten eine völlige Missernte zu erwarten steht.

In Apulien, wo eine Durchschnittsernte sich auf 120 000 bis 130 000 Ballen stellt, rechnet man in diesem Jahre nur mit einem Ertrage von 50 000 bis 60 000 Ballen. Von der Produktion des Vorjahres, welche sich auf 170 000 bis 180 000 Ballen gestellt hatte, stehen zur Zeit noch 60 000 bis 70 000 Ballen zur Verfügung. Die Mandelpreise sind stark in die Höhe gegangen: Bari-Sorten werden zu 180 bis 203 Franken für 100 kg gehandelt; eine weitere Preissteigerung steht zu erwarten, da sich die Vorräte in Händen von Spekulanten befinden.

In Sizilien würde voraussichtlich ein günstigeres Ernte-Ergebnis zu erwarten sein, wenn nicht zahlreiche Gewitterstürme an vielen Stellen grossen Schaden angerichtet hätten. In den Distrikten, welche vom Unwetter verschont geblieben sind, wird die Ernte allem Anschein nach einen sehr guten Ertrag liefern, so dass hierdurch der Ausfall an anderen Orten zum Teil wett gemacht wird und immer noch mit einem mittelmässigen Ergebnis gerechnet werden kann.

Zuckerausfuhr und Zuckerverbrauch Cubas von Januar bis April 1902. In den ersten vier Monaten 1902 wurden aus Cuba im Ganzen 1 165 365 Säcke Zucker im Gewichte von 166 481 Tons (à 2240 engl. Pfund) ausgeführt, d. i. 146 868 Tons weniger als im gleichen Zeitraume des Vorjahres, wo die Ausfuhr 2 193 442 Säcke oder 313 349 Tons betrug. An der Ausfuhr waren 1902 (und 1901) die Haupthäfen

mit folgenden Mengen (in Säcken) beteiligt: Havana 81 552 (201 740), Matanzas 59 529 (320 951), Cardenas 118 097 (380 305), Cienfuegos 395 931 (550 749), Guantanamo 113 847 (213 151), Manzanillo 91 890 (113 812), Gibara 117 322 (39 263).

Der am 30. April 1902 (und 1901) noch vorhandene Zuckervorrat auf der Insel betrug 3 446 018 Sack oder 492 288 Tons (1 416 985 Sack oder 202 426 Tons), wovon u. a. in Havana 705 193 (365 150), in Matanzas 805 570 (350 360), in Cardenas 815 768 (316 491), in Cienfuegos 273 156 (105 224), in Sagua 213 113 (84 727), in Caibarien 216 276 Sack (102 320) lagerten.

Die Eingänge an Zucker der letzten Ernte in allen Hafenplätzen bis zum 30. April betrugen 652 946 Tons (528 552), der Vorrat an Zucker alter Ernte am 1. Januar 19 873 Tons (523). Auf den Markt kamen also im ganzen in den vier Monaten 672 819 Tons (529 075); Ausfuhr und Bestand am 1. Mai machten zusammen 658 769 Tons (515 775) aus, so dass sich der Verbrauch auf der Insel von zum Verkauf gestelltem Zucker auf 14 050 Tons (13 300) berechnet.

(The Louisiana Planter and Sugar Manufacturer.)

Zuckerausfuhr Javas und Maduras im Jahre 1901. Nach amtlicher Mitteilung wurden im Jahre 1901 insgesamt 726 107 396 kg Zucker aus Java und Madura ausgeführt (gegen 736 598 082 kg im Jahre 1900); die Ausfuhr — in 1000 kg — verteilte sich auf die hauptsächlichsten Bestimmungsgebiete, wie folgt: Niederlande 903 (1215) — Kanal an Ordre 85 151 (85 828) — Grossbritannien 5841 (7645) — Portugal 4235 (—) — Amerika 174 433 (248 307) — Britisch-Indien 12 188 (10 510) — Port Said an Ordre 61 122 (50 420) — Singapore 37 831 (35 820) — Hongkong 219 209 (175 193) — China — (7792) — Australien 80 410 (67 124).

(De Indische Mercuur.)

Vorsicht bei Gewürzen! In dem Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Altona lesen wir:

Gewürze. Unter sechs Proben Muskatnüssen waren keine zu beanstanden.

Von vier Proben Muskatblüte enthielten, wie der Bericht mitteilt, drei erhebliche Mengen der wertlosen Bombay-Macis. In einem Falle kam es zu einer gerichtlichen Verhandlung, bei welcher sich herausstellte, dass dem Krämer die Muskatblüte seitens des Gewürzhändlers — wie es nach hiesiger Erfahrung seit einigen Jahren häufiger der Fall ist — unter der Bezeichnung »reine Muskatblüte, aus Banda- und Bombay-Blüten« verkauft war. Dem Krämer war der Unterschied zwischen diesen beiden Macissorten völlig unbekannt und erfolgte daher auch seine Freisprechung.

Es scheint demnach der — gelinde ausgedrückt — grobe Unfug, welcher in der oben zitierten Bezeichnung liegt, eine ziemlich weite Verbreitung gefunden zu haben. Dem Ref. hat eine Blechbüchse vorgelegen, die die Aufschrift trug:

»Netto ½ Kilo.
Rein gemahlene Macis-Blumen von Banda- und Bombay-Macis.«

und den roten Querdruck in den gleichen Lettern

»Garantie für Reinheit.«

Also für den Kundigen eine Deklaration der vorgenommenen Fälschung, welche für den kleinen Krämer durch die »Garantie für Reinheit« wieder völlig verdeckt wird.

Eintragungen in das Handelsregister.

Zeitz.

Im Handelsregister Abteilung B Nr. 3 ist bei der Zuckerfabrik Spora, Aktiengesellschaft zu Spora, heute eingetragen worden: In Ausführung des Beschlusses der Generalversammlung vom 30. Januar 1902 ist das Grundkapital

a. um 286 000 Mk. herabgesetzt und
b. um 232 000 Mk. erhöht,

sodass es gegenwärtig 502 000 Mk. beträgt.

Gleichzeitig wird bekannt gemacht, dass von dem jetzigen Grundkapitale 459 000 Mk. auf Vorzugs-Aktien zu 1000 Mk. und 43 000 Mk. auf Stamm-Aktien zu 1000 Mk. enfallen. Sämtliche Aktien lauten auf den Inhaber und werden zum Nennwerte ausgegeben. Durch die Neuemission ist ein Aufwand von 5794,10 Mk. verursacht worden.

Zeitz, den 24. Mai 1902.

Königliches Amtsgericht.

Wurzen.

Auf dem die Aktiengesellschaft in Firma Wurzener Kunstmühlenwerke und Biskuitfabriken vorm. F. Krietsch in Wurzen betreffenden Blatt 100 des hiesigen Handelsregisters ist heute eingetragen worden, dass

a) die Generalversammlung vom 15. Mai 1902 die Erhöhung des bisherigen Grundkapitals der Gesellschaft um 290 000 Mk. durch Ausgabe von 290 neuen, auf den Inhaber lautenden, vom 1. Mai 1902 ab dividendenberechtigten Stamm-Aktien der Gesellschaft beschlossen hat und

b) der Gesellschaftsvertrag durch Beschluss derselben Generalversammlung abgeändert worden ist.

Wurzen, am 4. Juni 1902.

Königliches Amtsgericht.

Bernburg.

Unter Nr. 460 unseres Handelsregisters Abteilung A ist die Firma »Güstener Zuckerwarenfabrik Otto Boas« in Güsten und als deren Inhaber der Konditor Otto Boas daselbst eingetragen worden.

Bernburg, den 28. Mai 1902.

Herzogliches Amtsgericht.



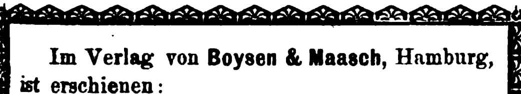
Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

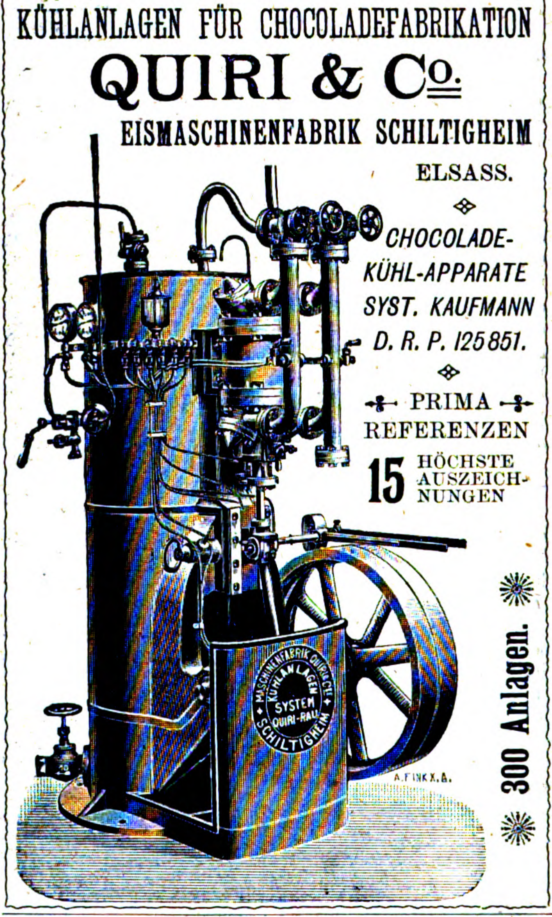
zu den billigsten Tagespreisen.

KÜHLANLAGEN FÜR CHOCOLADEFABRIKATION

QUIRI & Co.

EISMASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM

ELSASS.



CHOCOLADE-
KÜHL-APPARATE
SYST. KAUFMANN
D. R. P. 125851.

PRIMA REFERENZEN

15 HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN

300 Anlagen.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,

Rosenstrasse 16.

Wellpappe!

sowie **Schachteln,**

Gefächer und **Hüllen** daraus sind **bestes Packmaterial für zerbrechliche Gegenstände** aller Art. **Muster frei.**

Thompson & Norris,

Jülich.

Cakes-, Biscuit- u. Honigkuchenmaschinen

Continuirlich backende Kettenöfen

liefern in vollendetster Ausführung bei soliden Preisen

Gierner & Sohn, Maschinenfabrik

HAMBURG, Ottostrasse 27.

Fernsprecher Amt III, No. 311.

Inhalt dieser Nummer:

Handelskammerberichte.

Die Hallische Handelskammer berichtet:

Cacao- und Chocoladenfabrikation.

Die Einfuhr von rohen Cacaobohnen über die deutsche Zollgrenze ist etwas zurückgegangen, sie betrug 185 174 dz gegen 192 542 dz im Jahre 1900. Doch hat auch die Nachfrage etwas nachgelassen, so dass trotz der Mindereinfuhr die Rohcacaopreise nicht gestiegen sind.[1])

1) Diesen Satz verstehen wir nicht! R. d. G.

Im allgemeinen hat die missliche Geschäftslage im Berichtsjahre einen Rückgang des Umsatzes zur Folge gehabt, im besonderen aber dürften die hohen Zuckerpreise (die Chocolade besteht zu 60 Prozent aus Zucker) dazu beigetragen haben, den dadurch ganz erheblich verteuerten Chocoladeverbrauch einzuschränken. Der nicht unwesentliche Ausfall im Umsatz konnte auch durch eine in den letzten Monaten des Jahres plötzlich eintretende und über Erwarten grosse Nachfrage nach Weihnachtsartikeln nicht ausgeglichen werden. Es schien, als sei bei den Kleinhändlern das Vertrauen zu einer Besserung der Lage erst kurz vor Schluss der Saison gekommen. Der Nutzen, den die Chocoladenfabrikation abgeworfen hat, war im allgemeinen ziemlich gering, wie das bei dem immer stärker werdenden Wettbewerbe in diesem Industriezweige auch nicht anders denkbar ist. Diesem starken Wettbewerbe ist dann auch die Schuld dafür beizumessen, dass die Fabrikanten bei einer plötzlichen Verteuerung eines der Hauptbestandteile, wie das im Berichtsjahre beim Zucker der Fall war, nicht auch den Preis des Fertigfabrikates entsprechend in die Höhe setzen konnten, wenn sich die Konkurrenz nicht der Kundschaft bemächtigen sollte. Geringer Gewinn war die notwendige Folge. Das Absatzgebiet für den Bezirk ist fast ausschliesslich das Deutsche Reich.

Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrikation.

In der Zuckerwarenfabrikation greifen im allgemeinen dieselben Verhältnisse Platz, die auch den Geschäftsgang der Chocoladenindustrie beeinflusst haben, auch hier sind die hohen Zuckerpreise für den geringen Nutzen verantwortlich zu machen.

Etwas billiger war Marzipanmasse, für die der Preis entsprechend den billiger gewordenen Mandelpreisen zurückging.

In der Honigkuchenfabrikation wird der Geschäftsgang trotz der allgemeinen gedrückten Verhältnisse als nicht ungünstig bezeichnet.

Die Handels- und Gewerbekammer in Würzburg berichtet:

Chocolade und Konserven.

Wenn auch gerade unsere Branche, wie wohl die Mehrzahl der Industriezweige, die sich mit der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln befassen, nicht so sehr unter der allgemeinen Depression gelitten hat, wie andere, so haben sich doch für die Weihnachts-Saison unsere Abnehmer, und zwar hauptsächlich die in den Rheinprovinzen, dem Kohlengebiete und den sächsischen Industriebezirken, etwas zurückhaltend gezeigt und sich nur für den allernotwendigsten Bedarf gedeckt, während wir von unserem bayerischem Vaterlande gerne konstatieren können, dass daselbst die Kauflust und Kaufkraft für unsere Artikel nicht oder nur sehr wenig zurückgegangen ist.

Auf dem Rohcacao-Markte traten infolge des Nichteinsetzens der Spekulation etwas ruhigere Ver-

hältnisse ein; es war der Industrie jedoch nicht möglich, daraus Nutzen zu ziehen, da einesteils die Fabrikatpreise von dem Teil der Konkurrenz, der nur billig und schlecht fabriziert, sofort herabgedrückt wurden, andernteils das Zucker-Syndikat durch seine auch in diesem Jahre beibehaltenen enormen Forderungen für Zucker den Rückgang der Cacaopreise ausglich.

Die Obsternte war nur in einigen Sorten eine gute, während manche andere ganz missraten waren, so dass Durchschnittsangebot und Preis vorteilhaft nicht genannt werden konnten.

Die Handelskammer Dresden berichtet:

Zucker und Zuckerwaren; Cacao und Chocoladewaren.

Nach dem Geschäftsbericht der Zuckerfabrik Oschatz G. m. b. H. wurden vom 4. Oktober bis 16. Dezember 1900 verarbeitet 307077 (1899: 303076) dz Rüben und daraus gewonnen 41 049 dz Zucker erstes Produkt und 1489 dz zweites Produkt, sowie ungefähr 6000 dz Melasse. Vom Gewinne wurden 45 000 Mk. = 5 (1900: 6) Prozent auf das Stammkapital verteilt.

Das Handelsinteresse am Zucker ist seit Bestehen des Zuckerkartells ganz gering geworden, ebenso der Nutzen aus dem Geschäfte. Da das Kartell bestimmt, ob eine Fabrik verkaufen darf, und die Preise erhöht oder erniedrigt, büsst der Händler oft auch noch diesen geringen Nutzen ein. Nach der letzten grossen Zuckerernte würden die Preise für raffinierten Zucker ohne das Kartell 12—14 Mk. für 1 dz billiger sein.

Der Geschäftsgang in der Fabrikation von Zuckerwaren (Bisquits, Waffeln u. s. w.) war nach zwei Berichten aus Plauen und Löbtau gegenüber dem Vorjahre nur insofern verändert, als es im letzten Vierteljahre grosser Anstrengungen bedurfte, um den von dem allgemeinen wirtschaftlichen Niedergange ungünstig beeinflussten, sonst aber befriedigenden Absatz auf der bisherigen Höhe zu halten. Die Zahlungen waren schwer einzutreiben und zahlreiche Zahlungseinstellungen und Konkurse waren zu verzeichnen.

Auf den Geschäftsgang in der Herstellung von Cacao- und Chocoladewaren blieb nach den Berichten aus Dresden, Löbtau und Lockwitz die ungünstige allgemeine Wirtschaftslage nicht ohne Einfluss. Immerhin wird von der Mehrzahl der Berichterstatter das Geschäft als noch verhältnismässig befriedigend bezeichnet. Diese waren, wenn auch teilweise im ersten Halbjahre der Geschäftsgang etwas ruhiger war, während er sich in der zweiten Jahreshälfte sogar gegenüber dem Vorjahre noch lebhafter gestaltete, im allgemeinen gut beschäftigt und einige erzielten sogar eine Erhöhung des Umsatzes, teils durch Erschliessung neuer Absatzgebiete, teils durch ein gutes Weihnachtsgeschäft. Ungünstig wirkten auf das Geschäft die verringerte Kaufkraft der kleinen Leute in verschiedenen Industriegebieten, die Uebertreibungen hinsichtlich des Rückganges in der Industrie, infolge deren ängstliche Abnehmer sehr zurückhaltend waren und schliesslich die Zusammenbrüche grosser Banken und Industrie-Unternehmungen, durch die weite Volkskreise aller Klassen betroffen wurden. Dazu kam, dass das Zuckerkartell nicht nur den Zuckerpreis sehr hoch hielt, sondern auch sehr drückende Abnahmebedingungen vorschrieb. Eine Erleichterung dem gegenüber bot die Verbilligung des Rohcacaos und der Mandeln, Haselnüsse, Vanille, Kartoffelfabrikate, des Mehls, Stanniols u. s. w., sowie der Kohlen. Hierdurch war es möglich, wenigstens an den besseren und mittleren Sorten einen entsprechenden Verdienst zu erzielen. Dagegen liessen die sogenannten Konsumartikel infolge des hierin geübten gegenseitigen Unterbietens und der hohen Zuckerpreise keinen Nutzen. Eine Fabrik erhöhte wegen der hohen Zuckerpreise auch ihre Verkaufspreise etwas, ohne den Absatz dadurch zu beeinträchtigen. Zwei andere Fabriken bezeichnen dagegen den Geschäftsgang als sehr ungünstig und schwierig. Bei einer derselben war besonders das Weihnachtsgeschäft sehr schlecht, während dasselbe im Kleinhandel sich wider Erwarten schliesslich noch recht günstig gestaltete. Die andere sah sich genötigt, um nicht mit Verlust zu arbeiten, ihre Verkaufspreise zu erhöhen. Die Folge war eine Verminderung des Absatzes. Bei beiden Fabriken war so der Gesamtumsatz geringer als im Vorjahre. Die Preisverhältnisse der Rohstoffe waren die gleichen wie bei den ersterwähnten Fabriken. Die eine Fabrik klagt aber weiter darüber, dass Rohcacao immer mehr Gegenstand der Spekulation geworden und dass es deshalb kaum mehr möglich sei, sich mit einiger Sicherheit für längere Zeit einzudecken. Auch die Verbilligung des Rohcacaos wird in diesem Berichte deshalb als wenig günstig beurteilt, weil dadurch das Geschäft mit Cacaopulver sich noch verschlechterte. Da Cacaobutter die meiste Zeit sehr hoch im Preise stand, wurde massenhaft Cacaopulver hauptsächlich wegen der Buttergewinnung hergestellt und das Cacaopulver selbst zu immer niedrigeren Preisen auf den Markt geworfen. Durch den Rückgang der Cacaopreise wurde dies nur noch begünstigt. Mit von Einfluss war dabei allerdings auch die noch immer bestehende Vorliebe für sogenannte holländische, d. h. von holländischen Firmen in deutschen Zweigfabriken hergestellte Cacaopulver. Alle Hoffnungen, durch eine Konvention eine Besserung der Verkaufspreise herbeizuführen, wurden vorläufig zu nichte, als auch die freie Vereinigung der Chocoladefabrikanten sich auflöste. Ueber die Zahlungs- und Kreditverhältnisse berichten alle Auskünfte übereinstimmend, dass sie durch den allgemeinen Niedergang zwar ungünstig beeinflusst wurden, indem das Ziel noch mehr ausgenutzt, vielfach auch mit Wechseln gezahlt wurde und beim Kreditgeben erhöhte Vorsicht nötig war, dass aber im allgemeinen trotz zahlreicher Konkurse die Verluste nicht grösser waren als in den Vorjahren. Eine Fabrik konnte wegen des grossen Angebotes auch an weiblichen Arbeitskräften weitere Arbeiter einstellen und dadurch Ueberstunden vermeiden; eine andere dagegen musste wegen der Verminderung des Absatzes die Arbeiterzahl einschränken. Im übrigen blieben die Arbeiterverhältnisse gegenüber dem Vorjahre unverändert. Eine Beruhigung und damit eine Besserung des Geschäftes wird in einem Berichte von der Neugestaltung des Zolltarifes erhofft. Ein anderer Bericht klagt wiederum, dass der Nachtfernsprechdienst in Dresden immer noch nicht eingeführt worden sei.

Die Handelskammer Berlin berichtet (Bericht der Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin):

Cacao und Cacaowaren, Zuckerwaren.

Cacao. Im ersten Teil dieses Berichtes wurde bereits erwähnt, dass die Cacaoernte im Berichtsjahre sowohl hinsichtlich der Quantität als auch der Qualität recht günstige Resultate gezeitigt hat; der Preisgang gestaltete sich besonders zu Ende des Jahres zu Gunsten der Käufer und führte zu dieser Zeit ein lebhaftes Geschäft herbei. Von allen europäischen Plätzen werden beträchtlich geringere Lagerbestände als am Ausgang des vorigen Jahres gemeldet. Ueber die Aussichten für die neuen Ernten sind die Meinungen noch geteilt, im allgemeinen hofft man auf gute Erträge.

Die Zufuhren in Guayaquil beziffern sich auf 450 878 Quintals; diese hohe Zahl wurde bisher nur einmal, im Jahre 1899, mit 496 841 Quintals übertroffen. Im Jahre 1900 betrug die Ernte nur 351839 Quintals. Die Qualität sowohl des Arriba- als auch

des Machala-Cacao war eine recht gute, die Preise hatten einen mittleren Stand.

Die grossen Ernten der letzten Jahre von San Thomé-Cacao wurden noch bedeutend überholt; die Zufuhren in Lissabon betrugen 267 768 Sack gegen 220 663 und 219 052 Sack in den beiden Vorjahren. Die feinen Sorten waren von zufriedenstellender Qualität und wurden gern gekauft, dagegen wurde geringere Ware wegen der ungebührlich grossen Menge wertlosen Einwurfs, die darin enthalten zu sein pflegt, von vielen Fabrikanten zurückgewiesen. Darauf bezügliche Klagen der Fabrikanten wurden bisher in Lissabon oder im Ursprungsland wenig berücksichtigt. Die Preise waren öfteren Schwankungen unterworfen.

Die Bahia-Ernte war wiederum überaus reichlich und blieb nur wenig gegen das Vorjahr zurück; es wurden 203 650 Ballen ausgeführt gegen 217 671 Ballen in 1900 und nur ca. 130 000 Ballen in 1899. Die Qualität liess infolge anhaltend feuchten Wetters sehr oft zu wünschen übrig, besonders wurden mehrfach rauchige Abladungen beanstandet. Die Preise bewegten sich entsprechend denjenigen anderer Provenienzen.

Samana-Cacao gab einen kleineren Ernteertrag; die Sorte erfreut sich reger Nachfrage und fehlte zeitweise gänzlich am Markt. Die Preise waren gegenüber den Thomé-Preisen oft zu hoch normiert. Leider wird bei der Behandlung dieses Cacaos im Produktionslande noch immer nicht genügende Sorgfalt angewendet, insbesondere ist oft Klage zu führen über Beimischung beschädigter Bohnen.

Hayti-Cacao konnte seit dem Frühjahr wegen des zwischen der Republik und dem Deutschen Reiche ausgebrochenen Zollkrieges überhaupt bei uns nicht importiert werden.

Die Zufuhren von Caracas, Puerto-Cabello u. s. w. waren äusserst klein, wohl in Folge der in Venezuela ausgebrochenen Wirren, doch war genügend Auswahl am Markte zu angemessenen Preisen.

Die Cacaoeinfuhr nach Hamburg hat wiederum eine Einbusse von etwa 10 Prozent erlitten; sie beziffert sich auf 330 554 Sack, gegen 362 029 Sack in 1900 und 378 464 Sack in 1899.

Die Gesamteinfuhr von Cacaobohnen in das Deutsche Reich ist gegen diejenige des Vorjahres um etwa 4 Prozent zurückgeblieben und betrug 185 174 dz, gegen 192 542 dz in 1900 und 182 723 dz in 1899. Der Rückschlag hat in der ersten Jahreshälfte stattgefunden und erfuhr später durch vermehrte Einfuhr eine Abminderung.

Nach einer Londoner Statistik beziffert sich der Rohcacao-Konsum in den Hauptverbrauchsländern während der letzten vier Jahre wie folgt:

	1901	1900	1899	1898
	(englische	Tonnen)		
Grossbritannien . . .	18908	16888	15184	14325
Vereinigte Staaten von Amerika	18630	17450	15741	9418
Deutschland	18240	18965	17998	15622
Frankreich	17651	17204	17411	17187
Niederlande	14247	11552	14081	18667
Spanien	5122	3164	6398	5120
Oesterreich-Ungarn . .	1661	1477	1445	1264
	94459	87000	88258	81603

Cacaopulver. Der Konsum ist weiter gestiegen, mehr aber noch die Produktion dieses Artikels; geringwertige Sorten wurden massenhaft zu Preisen angeboten, bei denen der reelle Fabrikant sich einen Nutzen nicht herauszurechnen vermag. Die Ausfuhr ist beträchtlich kleiner gewesen, exportiert wurden 143 600 Kilo gegen 193 100 Kilo in 1901 und 174 300 Kilo in 1900. Die Einfuhr ist ebenfalls stark zurückgegangen, dieselbe betrug 597 600 Kilo gegen 700 300 Kilo und 700 100 Kilo in den beiden Vorjahren.

Cacaobutter. Die enorm hohen Preise des Vorjahres konnten nicht wieder erreicht werden, nach dem im November und Dezember eingeleiteten Rückgange fielen dieselben vielmehr fortgesetzt. In den Monaten Juni und Juli trat zwar eine Erholung ein; hierauf folgte aber eine weitere Rückwärtsbewegung, bis am Jahresschluss beste holländische Butter in Amsterdam mit 69 Cents notiert wurde. Dieser Preis ist als Durchschnittspreis der letzten zwölf Jahre anzusehen. Die Einfuhr beziffert sich auf nur 8200 Kilo gegen 11 100 Kilo und 25 000 Kilo in den Vorjahren. Dagegen ist die Ausfuhr wiederum stark gestiegen auf 879 200 Kilo von 646 500 Kilo im Vorjahre und 317 900 Kilo in 1899.

Chocolade. Die deutsche Chocoladenfabrikation ist zurückgegangen; dies ist nicht nur ersichtlich aus der kleineren Einfuhrziffer für Rohcacao, sondern auch aus der hohen Exportziffer für Cacaobutter. Ausser dieser Exportmenge wurde auch fast der gesamte inländische Bedarf an Cacaobutter (bis auf die angegebene geringe Einfuhr) im Inlande gedeckt. Die Grösse dieses Bedarfes lässt sich annähernd aus der Einfuhrziffer früherer Jahre schätzen, die 1892 bis 1895 durchschnittlich 150 000 Kilo betrug. Diese Zahlen beweisen, dass die Herstellung von Butter bedeutend gewachsen ist; da aber hierzu ein grösseres Quantum Cacao verarbeitet wurde, so hat sich der Verbrauch zur Chocoladeerzeugung bedeutend verringert.

Die gedrückte wirtschaftliche Lage hat zweifellos auch auf die Chocoladeindustrie Einfluss gehabt, aber der Hauptgrund für den Rückgang liegt in den übermässig gesteigerten Zuckerpreisen, welche nicht nur den Chocoladefabrikanten jeden Verdienst abschneiden, sondern naturgemäss hemmend auf den Konsum wirken müssen. Unterdessen blüht die Chocoladeindustrie in England und Amerika auf, der Verbrauch an Rohcacao ist dort rapid gestiegen, und Deutschland, welches noch vor Jahresfrist an erster Stelle der Cacao verbrauchenden Länder stand, musste sich, wie aus obiger Statistik ersichtlich ist, im letzten Jahre mit dem dritten Platze begnügen. Die einschlägige Industrie arbeitet im Ausland nicht nur unter günstigeren Zollverhältnissen, sondern auch mit Zucker, welcher mit Hilfe deutschen Geldes fabelhaft verbilligt ist. Alle Verhandlungen mit dem Zuckerkartell, welche fast ein Jahr lang geführt wurden, um eine Preisermässigung auf Zucker zur Inlandsfabrikation zu erlangen, verliefen ohne Resultat. Der »Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten«, der über ganz Deutschland verbreitet ist, beschloss daher auf seinem 25jährigen Jubiläums-Verbandstage in Dresden im September 1901 Zucker in eigenen Fabriken herzustellen; eine Anzahl Mitglieder vereinigte sich sofort zu einer Aktien-Gesellschaft mit einem Kapital von 1 200 000 Mk. zur Gründung einer ersten Zuckerfabrik, welche bereits in der nächsten Kampagne einen Teil des eigenen Bedarfes liefern wird.

Von seiten der Chocoladeindustrie wird aufs tiefste beklagt, dass alle seit langen Jahren fortgesetzt unternommenen Bestrebungen zur Erreichung eines »Gesetzes zur Regelung des Verkehrs mit Cacaowaren« bisher erfolglos waren und neuerdings wiederholte Ablehnung erfahren haben, während nach einer stattgefundenen mündlichen Verhandlung im Reichs-Gesundheits-Amt auf endliche Erfüllung gehofft werden durfte. Ohne ein solches Gesetz aber wird es dem Fabrikanten trotz aller langjährig aufgewendeter Mühen und grosser Geldopfer nicht gelingen, die immer wieder auftauchenden, die gesamte Industrie schädigenden Verfälschungen nachhaltig zu unterdrücken.

Das Reichsschatzamt wurde in einer ausführlich begründeten Eingabe um Gewährung einer Zollvergütung von 10 Mk. pro Doppelzentner bei Ausfuhr

von Cacaoschalen ersucht. Die Fabrikanten empfinden es schwer, dass auf diesem fast wertlosen Abfallprodukt, von dem etwa 2 000 000 Kilo im Jahre gewonnen werden, der hohe Zoll für Rohcacao lastet. Da das Ausland den Artikel verwenden kann, so möchte der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten die Ausfuhr erleichtert wissen, damit die Schalen nicht in grösserem Maasse zu Fälschungen Verwendung finden.

Die dringenden Anträge des Verbandes zum neuen Zolltarif, wegen Zollermässigung bei Rohcacao u. s. w., haben bei Aufstellung des Entwurfes leider keine Berücksichtigung erfahren.

Bei den geschilderten Verhältnissen und angesichts der in Folge übergrosser Konkurrenz eingebürgerten gewohnheitsmässigen Preisschleuderei konnten auch in diesem Jahre in der Chocoladefabrikation erfreuliche Resultate nicht erzielt werden.

Zuckerwaren. Die Umsätze waren einigermaassen befriedigend. Die eingetretene enorme Verteuerung des Hauptrohstoffes Zucker und die hiergegen seit Jahren stark herabgedrückten Fabrikatpreise haben eine »Vereinigung deutscher Zuckerwarenfabrikanten« mit dem Sitz in Leipzig erstehen lassen.

Die Mandelernte wird für das Berichtsjahr in Europa und Marokko zusammen auf 41 000 t geschätzt gegen 14 800 t und 32 500 t in den vorhergehenden Jahren; der Preisstand war dieser grossen Produktion entsprechend niedrig.

Theehandel.

Ueber die Lage des Theehandels im Jahre 1901 ist schon im ersten Teile dieses Jahresberichts berichtet. Dass das Geschäft nicht so umfangreich wie im vorletzten Jahre war, geht auch aus dem seither bekannt gewordenen Ausweis des hiesigen Hauptsteuer-Amtes für ausländische Gegenstände hervor. Danach wurden im Jahre 1901 am hiesigen Platze 170 876 Kilo Thee verzollt gegen 188 345 Kilo im Vorjahre und 167 044 Kilo im Jahre 1899. Immerhin bieten diese Zahlen kein vollständiges Bild von dem hiesigen Theehandel und Konsum, da die Importeure auch schon in Hamburg einen Teil ihrer Waren verzollen.

Zuckerhandel.

Das Berichtsjahr brachte in seiner zweiten Hälfte die in Fachkreisen schon lange befürchtete Erschütterung des Zuckermarktes. Zum ersten Mal seit 1896/97 zeigten die Weltbestände am Ende der Kampagne 1900/1901 eine Zunahme. Aber selbst die grössten Pessimisten konnten einen so heftigen Preisrückgang, wie ihn die Kampagne 1901/1902 brachte, nicht voraussehen. Das Aufblühen der Produktion in Kuba und der quantitative Ausfall der europäischen Rübenernte überstieg alle Erwartungen. Und zu dieser Mehrproduktion kam in Deutschland in Folge des wirtschaftlichen Rückschlages ein Minderkonsum, der den Preisrückgang noch verstärkte.

Die nächste europäische Rübenernte wird daher sicher ein geringeres Erträgnis bringen, denn der niedrige Preisstand wird in vielen Fällen zur Einschränkung des Rübenbaues zwingen. Ein solches Zusammentreffen von Momenten, welche eine grosse Produktion begünstigen, wie es im letzten Jahre eintrat, ist so bald nicht wieder wahrscheinlich.

Die weitere Gestaltung des Marktes ist davon abhängig, wie gross der europäische Minderanbau sein wird, wie hoch die nächstjährige Produktion in den Kolonien, namentlich in Kuba, ausfällt und welchen Einfluss die Aufhebung der Ausfuhrprämien auf die Produktion haben wird. Ohne den Zuschuss des Kartells würde die deutsche Rübenzuckerindustrie sich schon jetzt in voller Krisis befinden. Es lässt sich aber nicht verkennen, dass das Kartell, wenn auch nur zu einem Teile, der mit Sicherheit nicht messbar ist, auf die Weltmarktpreise drückt, und dass es durch die hohen Inlandspreise und durch den Reiz, neue kartellfreie Fabriken zu bauen, die Gesundung erschwert. Bis jetzt ist nur eine kartellfreie Fabrik in Ketzin a. H. neu erstanden und bereits im Betriebe. Dieselbe ist wegen der geringen Entfernung für den hiesigen Platz von besonderem Interesse. Von einer Anzahl erster Chocoladefabriken wird ferner in Genthin eine ringfreie Zuckerfabrik gebaut. Trotz aller Bemühungen der Kartellleitung ist es noch immer nicht gelungen, eine Einigung mit den Chocolade- und Zuckerwarenfabriken und den Zuckerhändlern zu erzielen. Erstere glauben noch immer mit der Drohung, selbständige Fabriken zu bauen, grössere Vergünstigungen durchsetzen zu können.

Den grössten Nutzen von dem Kartelle haben die Raffinerien. Die Spannung zwischen Rohzucker und Raffinade ist für den Inlandsmarkt in ausreichender Höhe festgelegt, an den Weltmarktpreisen für Rohzucker haben sie geringes Interesse.

Ueber den Inlandshandel ist unter der Herrschaft des Kartells kaum noch zu berichten. Nichts illustriert die gedrückte Lage dieses Handels besser als die Thatsache, dass die Grosshändler mit wenigen Ausnahmen bereit sind, eines geringfügigen Nutzens wegen den letzten Rest ihrer kaufmännischen Selbstständigkeit aufzugeben.

Der Exporthandel, der hauptsächlich in Hamburg, Magdeburg, Danzig und Stettin seinen Sitz hat, kann befriedigter auf das Jahr 1901 zurückblicken. Die Ausfuhr ist wesentlich gestiegen, namentlich nach Grossbritannien und den Vereinigten Staaten. Die Steigerung der Ausfuhr nach Grossbritannien ist auf die Einführung des Zolles zurückzuführen, vor dessen Inkrafttreten (April 1901) man noch möglichst grosse Mengen einführte, um der Verzollung zu entgehen. Wie schon im Teil I dieses Berichtes bemerkt, war diese Einführung das wichtigste Ereignis des Berichtsjahres. Sie bedeutet den ersten Schritt von dem Wege, den England bisher gegangen und schliesst schon eine Vergünstigung des Kolonialzuckers und der heimischen britischen Raffinerien in sich.

Nicht unerheblich gestiegen ist auch die Ausfuhr nach Dänemark, den Niederlanden, Kapland, China, Japan, Britisch-Ostindien und Australien. Die Vermehrung der Ausfuhr nach Japan beruht auf der geplanten Einführung einer Verbrauchsabgabe auf Zucker, die am 1. Oktober 1901 in Kraft trat. Eine beträchtliche Abnahme der Zuckerausfuhr hat nur bei Schweden und Afrika (ausgenommen Kapland) stattgefunden.

Die Aussichten für die europäische Rübenzuckerindustrie sind durch die Brüsseler Konferenz noch ungünstiger geworden. Noch am Ende des Berichtsjahres glaubte man, die Konferenz würde, wie ihre Vorgängerinnen, erfolglos auseinandergehen, doch wurde seitdem bekanntlich die Aufhebung der Ausfuhrprämien und die Herabsetzung der Zölle von einem spätern Zeitpunkt ab beschlossen. Die voraussichtlichen Wirkungen auf die deutsche Zuckerindustrie und den Handel sind zur Zeit noch nicht abzusehen; es wird darauf im Berichte über das Jahr 1902 einzugehen sein.

Biskuits- und Kakesfabrikation.

Gegen das Jahr 1900 ist eine Veränderung der Lage nicht eingetreten. Die Preise haben keine weitere Herabsetzung erfahren. Die allgemein ungünstige Konjunktur in der Industrie hat auf den Absatz in besseren Fabrikaten bisher keinen so erheblichen Einfluss ausgeübt, dagegen dürfte für billigere Konsumartikel wohl eine Verminderung des Absatzes zu verzeichnen sein.

Präparierte Zichorien.

Zu Anfang des Jahres 1901 behaupteten sich die Preise für gedarrte Zichorienwurzeln auf 15 Mk. pr 100 Kilo, fingen dann aber im Sommer langsam z.

weichen an, so dass greifbare Ware im August zu 14,50 Mk., im September zu 13,50 Mk. zu haben war. Die um Mitte September beginnende neue Ernte erwies sich mehr und mehr als eine gute Mittelernte und brachte neue Preisabschwächungen. Schon im Oktober wurden gedarrte Zichorienwurzeln à 13 Mk. gehandelt, gingen im November bereits auf 12 Mk. zurück und im Dezember sogar auf 11,75 Mk. bis vereinzelt auf 11,50 Mk. Dementsprechend wurden auch die Märkte in Holland und Belgien mehr und mehr flau, und fielen die Preise in Holland von 8 hfl. im Januar bis auf 6,50 hfl., in Belgien von 15,50 Fr. bis auf 12 Fr. pro 100 Kilo ab Verbandstation, ohne aber Absatz nach Deutschland zu bringen, da 6,50 hfl. einem Preise von 12,90 Mk. und 12 Fr. einem Preise von 12 Mk. ab Magdeburg entsprechen und an sich die Inlandsprodukte von den hiesigen Fabrikanten allgemein bevorzugt werden. Dieser Preisrückgang kam den meisten Fabrikanten unerwartet und war für viele um so unangenehmer, als sie einen grossen Teil ihres Bedarfes zur Lieferung aus der Ernte 1901 zu Preisen von 14,25 Mk. bis 13,75 Mk. vorgekauft hatten, weil man bei Beginn des Jahres 1901, wie schon im vorjährigen Bericht angedeutet, allgemein eine Einschränkung des Anbaues von Zichorien befürchtete. Eine Herabsetzung der Fabrikatpreise war aus jenem Grunde bisher nicht möglich. Auch diesmal wurden für nächste Ernte 1902 zuerst 14 bis 13,50 Mk. bewilligt, bald aber folgten auch die Lieferungspreise den Preisen für greifbare Ware, und sind auch Zichorienwurzeln zur Lieferung per Herbst 1902 mit 11,75 Mk. schon gehandelt worden.

Im Geschäfte mit fabrizierten Zichorien machten sich die ausserordentlich billigen Kaffeepreise als erschwerend für den Absatz der Zichorien bemerkbar. Im übrigen hat sich von neuem die Wohlthat des guten Einvernehmens zwischen den Zichorienfabrikanten Norddeutschlands bewährt, indem ohne alle Zwangsmaassregeln lediglich auf Grund des gegebenen Wortes der im Herbst 1900 festgesetzte Mindestpreis von 14,50 Mk. pro 100 Pack à 500 Gramm für die Grundpackung das ganze Jahr 1901 hindurch aufrecht erhalten wurde, so dass auch die Fabrikanten, die grössere Posten Rohware zu höheren Preisen vorgekauft hatten, vor direktem Schaden bewahrt blieben. Namentlich hat sich als segensreich die neue Einrichtung eines Ausschusses, bestehend aus drei Vertretern der norddeutschen Zichorienindustrie, erwiesen, welcher die hier und da im Wettbewerb auftauchenden Gegensätze friedlich auszugleichen wusste und in besonderen Fällen Zusammenkünfte der Fabrikanten veranlasste zwecks ruhiger Aussprache und Verständigung in Fragen, die die Interessen der Zichorienindustrie berührten. Zu bedauern ist nur, dass nach wie vor einige wenige Fabrikanten sich absonderten und durch Angebote zu niedrigen Preisen, sowie durch die ganz und gar nicht zutreffende Behauptung, dass die anderen Fabrikanten einen Ring bildeten, um die Abnehmer zu vergewaltigen, ihren Absatz zu vergrössern suchten. Demgegenüber sei nochmals festgestellt, dass die norddeutschen Zichorienfabrikanten lediglich freie Zusammenkünfte abhalten, je nach Erfordernis der Lage der Industrie und des Marktes, um auf Grund vernünftiger Aussprache eine Verständigung herbeizuführen und das Geschäft gesund zu erhalten. Nur diesem Zusammenschluss ist es zu verdanken, wenn die Zichorienfabrikanten — die abseits gebliebenen nicht ausgenommen — mit einiger Befriedigung auf das Jahr 1901 zurückblicken dürfen.

Die Handelskammer für Niederösterreich berichtet:

Die Erzeugung von Chocolade und verwandten Artikeln, sowie deren Absatz dürfte eine bescheidene Zunahme erfahren haben; nichtsdestoweniger ist eine merkliche Besserung in der Lage der Zucker- und Chocoladewarenindustrie nicht eingetreten.

Was die Preise der Roh- und Hilfsstoffe betrifft, bildeten die hohen Zuckerpreise im Inlande eine bedeutende Belastung der einschlägigen Branchen; dagegen sind die Preise der übrigen Rohwaren im allgemeinen zurückgegangen. Es notierten

Cacao	um ungefähr	7	bis 8	Prozent
Cacaobutter . . .	» »	15	» 20	»
Mandeln	» »	30	» 35	»
Haselnüsse . . .	» »	25	» 30	»
Vanille und Vanillin	» »	10 Prozent		

niedriger als im Vorjahre.

Die Verkaufspreise der fertigen Ware sind aber infolge der übergrossen Konkurrenz gleichfalls gesunken und bei den billigeren Sorten, welche bei der Erzeugung den Ausschlag geben, wird ebensowenig verdient wie früher, weil alle Anstrengungen aufgeboten werden, um durch niedrige Preise den Konsum vor einem Rückgange zu bewahren.

Infolge der ungünstigen Geschäftslage der Zuckerwaren-Industrie wurden einige alte Betriebe eingestellt und es ist besonders bezeichnend, dass auch eine vor zwei Jahren mit bedeutendem Betriebskapitale ins Leben gerufene Chocoladenfabrik, deren Inhaber grosse Opfer gebracht haben, um den Markt zu erobern, wieder geschlossen wurde.

Der Genuss von Chocolade und Cacao ist in Oesterreich verhältnismässig wenig verbreitet. Die namhaften Zölle auf die Rohstoffe (Cacaobohnen u. s. w.) einerseits und die hohen inländischen Zuckerpreise andererseits machen es unmöglich, die Erzeugnisse zu den Preisen herzustellen, zu denen sie im Auslande verkauft werden.

Die Einfuhr von Rohcacao nach Oesterreich-Ungarn hat zwar etwas zugenommen und ist bei 16 865 q angelangt; allein im Deutschen Reiche, in Frankreich, England und den Niederlanden sind Einfuhr und Verbrauch von Rohcacao beinahe zehnmal so gross.

Ein empfindlicher Schaden wird den hiesigen Fabriken durch die fortgesetzt sehr bedeutende Einfuhr von entöltem Cacaopulver aus Holland zugefügt. Die einheimischen Betriebe sind daher gezwungen, Cacaopulver zum Selbstkostenpreise zu verkaufen.

Unter diesen Umständen ist ein Export von Chocolade fast ausgeschlossen. Auch die Ausfuhr von Zuckerwaren weist nur einen geringen Aufschwung auf, obwohl für den in der Exportware enthaltenen Zucker die Steuer rückvergütet wird. Diese Einrichtung hat sich aber in der Geschäftswelt noch nicht eingelebt und genügt allein auch nicht, die Konkurrenzfähigkeit zu sichern, weil die ausländischen Zuckerwarenfabrikanten den österreichischen Zucker bedeutend billiger beziehen als die österreichischen Erzeuger. Es wird auch der Wunsch geäussert, dass den Betrieben die Ausnützung der Rückvergütung der Zuckersteuer und des Cacaobutterzolles für Exportware nach Thunlichkeit erleichtert werde.

In technischer Beziehung waren in der Chocoladenindustrie wieder einige Fortschritte zu verzeichnen und es wird bereits ein tadelloses, dem ausländischen gleichwertiges Produkt erzeugt.

Ueber die Lage der kleingewerblichen Zuckerbäcker und Lebzelter berichtet die einschlägige Wiener Genossenschaft, dass beide Gewerbe mit vielen Hindernissen zu kämpfen hatten.

Die Zuckerbäcker leiden vor allem unter der Konkurrenz der grossen Zuckerwarenfabriken, sowie darunter, dass viele Bäcker Zuckerwaren erzeugen und verkaufen; die Genossenschaft wünscht deshalb eine genaue Abgrenzung der Gewerbebefugnisse der Bäcker und die Zuckerbäcker in einem für das letztere Gewerbe günstigen Sinne. Von Nachteil ist noch der Verkauf von Zuckerwaren durch Hausirer und Gemischtwarenhändler.

Für die Lebzelter ist es kaum möglich, das Fortkommen zu finden. Der Geschmack des Publikums wendet sich immer mehr von den Lebzeltererzeugnissen ab und auch der Verkauf auf den Ständen, bei dem noch ein gewisser Umsatz zu erzielen wäre, ist mit vielen Schwierigkeiten verbunden. Infolgedessen sind auch die Arbeiterverhältnisse sehr ungünstig; nur zu den grösseren Feiertagen wird das Personal vermehrt, jedoch nach Beendigung der ausserordentlichen Arbeit sofort wieder verringert.

Die Handelskammer in Breslau berichtet:

Zichorienwurzeln und Kaffeesurrogate.

Der allgemeine Niedergang der Industrie hat seinen nachteiligen Einfluss auch auf die Zichorienfabrikation ausgeübt. Die zahlreichen Arbeiterentlassungen und Arbeitseinschränkungen in vielen Zweigen der Industrie, ganz besonders in dem Industriebezirk Ober- und Mittelschlesiens, haben die Kaufkraft gerade der Bevölkerungsschichten wesentlich vermindert, welche die Zichorie dauernd verbrauchen. Die Erfahrung lehrt, dass, wenn erst der Arbeiter weniger verdient, in erster Reihe der Zichorienkaffee, bisher ein gewisser Luxusartikel des Haushalts, abgeschafft und durch die noch billigeren Mehl- und Kartoffelsuppen und -Speisen ersetzt wird.

Während in der ersten Hälfte des vergangenen Jahres der Absatz der Zichorienfabrikate sowohl hinsichtlich der Menge als auch der Preise dem Fabrikanten einigermaassen genügen konnte, haben Absatz und Preise in der zweiten Hälfte des verflossenen Jahres wesentlich nachgelassen. Dies ist für die Fabrikation um so schlimmer, als die Herstellungskosten, z. B. die Preise für Kohle, Koks, Papier, nicht entsprechend gesunken sind. Auch das Rohprodukt, die grüne Zichorienwurzel, und deren Surrogat, die Zuckerrübe, stand im vergangenen Herbst hoch im Preise.

Der Preis der grünen Zichorienwurzel war im vergangenen Herbste 2,60—2,80 Mk. für 100 Kilo. Die Darrung war normal; 350—400 Kilo grüner Wurzeln ergaben 100 Kilo gedarrte Zichorienbrocken; fertiges Zichorienfabrikat schwankte zwischen 12 bis 14 Mk. für 50 Kilo.

Von grossem Vorteil würde die von seiten des Eisenbahnfiskus in Erwägung gezogene Ermässigung der Frachten für Zichorienwurzeln sein; gleichfalls ist eine Frachtermässigung für das fertige Fabrikat, die seit Jahren angestrebt wird, dringend erwünscht.

Die Herabsetzung der viel zu hohen Eingangszölle für das Fabrikat im Auslande, sowie die endliche und gründliche Regulierung der Oder von Ratibor bis Stettin bleiben die Vorbedingungen für die Hebung der Zichorien-Industrie und werden von ihr lebhaft gewünscht.

Bericht der Casseler Hafercacao-Fabrik, Hausen & Co., A.-G.:

Im Jahre 1901 war der Geschäftsgang bis zu den Herbstmonaten schleppend und soll in den meisten Cacao- und Chocoladefabriken sogar bis Ende des Jahres ungünstig gewesen sein, während sich bei uns der Absatz seit Herbst und im Winter gegen die gleiche Periode des Vorjahres erfreulich gesteigert hat. Die Steigerung hat bis in die neueste Zeit angehalten. Die Preisgestaltung war indessen keine befriedigende, namentlich sind die Cacaobutterpreise seit Herbst stark rückgängig und allen grösseren Cacaopulverfabriken Verlust bringend. Dieselben sind seit Juli von 87 Cents holländisch auf 69 Cents im Dezember gesunken und blieben bis März 1902 weiter nachgebend. Die Rohwarenpreise waren normal; die unnachgiebige Haltung des Zuckerkartells, welches bei fallenden Weltmarktpreisen die Inlandspreise teilweise erhöhte, wird von der gesamten Chocoladeindustrie nachteilig empfunden und im Interesse des konsumierenden Publikums bedauert.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Mai zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Mai 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1902	1901	1900
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Cacaobohnen	1433400	1423800	1523400
davon für Exportfabriken	45200	43900	48000
Es kamen im Januar bis Mai aus:			
Portug. Westafrika	1953600	1294000	1298600
Ecuador	1902700	2234100	2545300
Brasilien	1336100	1616400	1657600
Dominic. Republik	821300	534000	142800
Brit. Westindien u. s. w.	657900	540500	565200
Portugal	467000	601800	288500
Venezuela	347600	450400	545600
Niederlande	264300	109000	45200
Britisch-Westafrika	254800	55600	65100
Deutsch-Westafrika	236500	80200	123200
Niederl. Indien u. s. w.	187000	160300	85200
Ceylon	158300	28300	31700
Frankreich	64900	37300	72200
Columbien	50800	28100	29700
Grossbritannien	50700	95600	145400
Haiti	21600	335600	843400
Dänisch-Westindien	—	31800	94200
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	500	300	700
Cacaopulver aus den Niederlanden.	52100	47400	49100
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	700	300	800
Es kamen im Januar bis Mai aus:			
Niederlande	1900	6500	2500
Schweiz	500	900	1300
Chocolade	37700	29300	26500
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Schweiz	129900	87100	72100
Frankreich	19700	19100	27700
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	100	100	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4400	4100	3400
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Frankreich	6200	6200	5600
Schweiz	5500	5700	6100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	60000	58700	55700
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Schweiz	110100	121200	100000
Grossbritannien	58900	56900	57000
Frankreich	41900	37900	31000
Oesterreich-Ungarn	20900	22100	17900

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Mandeln, getrocknet	249500	303100	358400
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Italien	1505600	937900	1562700
Marocco	281800	340200	323400
Frankreich	163200	165900	257500
Spanien	128100	110500	107700
Persien	4000	23000	1000
Vanille	1600	800	2100
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Madagaskar	19200	17400	16700
Französisch-Australien	12400	10900	9900
Frankreich	6900	3[illegible]00	5500
Honig, auch künstlicher	187900	165400	167900
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Chile	343400	256800	310500
Kuba, Portorico	189100	303100	98000
Verein. Staaten v. Amerika	123700	72600	95100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2593200	2462500	2726700
Im Januar bis Mai kamen aus			
Verein. St. von Amerika	8496500	8658900	12746800
Oesterreich-Ungarn	4231400	2956100	3933900
Serbien	2128300	2942700	7109400
Frankreich	460700	2608800	112000
Niederlande	278100	284300	376200
Italien	146400	106400	274600
Belgien	131400	178500	54500
Türkei	56400	128600	89300
Rumänien	13800	211500	75700
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	2100	4300	1500
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Frankreich	7200	8100	2400
Verein. Staaten von Amerika	—	2700	4400
Rohzucker, Rübensäfte	8400	24700	24500
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Britisch-Malakka	11400	11600	8100
Frankreich	4700	600	600
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	100000	58700	49100
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Frankreich	154200	150500	136200
Grossbritannien	106100	147300	121700
Belgien	14900	14600	18400

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	43300	51600	61600
Im Januar bis Mai nach:			
Niederlande	143300	210900	312000
Schweiz	40900	71600	55800
Cacaobutter	77600	95200	44700
Cacaopulver	52100	48000	40100
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	6800	5100	4800
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	6400	9500	8100
Schweden	5700	6700	7600
Verein. Staaten von Amerika	4700	5200	20800
Schweiz	3200	3900	7000
Freihafen Hamburg	1500	6500	6300
Cacaomasse	42800	6300	15900
davon aus Exportfabriken	35100	300	6200
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	900	4700	7100
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	74600	7100	35500
Niederlande	47000	3800	12400

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Chocolade	21000	33200	25400
davon aus Exportfabriken	12500	26000	18600
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	2300	2400	1700
Im Januar bis Mai empfingen:			
Grossbritannien	74500	83000	47200
Verein. Staaten von Amerika	12900	13900	61500
Belgien	12500	14500	13800
China	800	49400	—
Chocoladensurrogate	500	1000	100
Davon erhielten im Januar bis Mai:			
Russland	1000	800	200
Oesterreich-Ungarn	500	400	600
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	31000	24300	42800
aus Exportfabriken stammten	18600	16600	31400
Davon gingen im Januar bis Mai nach:			
Grossbritannien	144800	157000	148500
Niederlande	3000	5100	5500
Verein. Staaten von Amerika	800	—	54200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	74800	64800	82100
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Grossbritannien	70400	50900	41200
Niederlande	23800	19100	17000
Britisch-Indien u. s. w.	22100	40700	53000
Niederländ.-Indien u. s. w.	17900	11200	43400
Oesterreich-Ungarn	16700	12800	17300
Mandeln	3400	500	200
Honig, auch künstlicher	600	12100	1900
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Freihafen Hamburg	21100	35200	56700
Niederlande	12700	21900	10200
Vanille	300	200	200
Es gingen im Januar bis Mai nach:			
Russland	600	300	500
Oesterreich-Ungarn	600	600	600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	20100	5200	6300
Im Januar bis Mai erhielten:			
Grossbritannien	3200	2500	4700
Schweiz	5600	5000	1500
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	411700	56700	61900
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Grossbritannien	1375000	239700	142100
Britisch-Australien	241100	130400	181500
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	49729700	61984000	44630700
Im Januar bis Mai erhielten:			
Grossbritannien	135660400	84613400	61972900
Verein. St. von Amerika	52382800	62992800	136714800
Britisch-Nordamerika	19027800	6693100	7193800
Niederlande	16174600	8010600	600
Freihafen Hamburg	14907000	52578300	25003700
Portugal	2079100	1953200	2484800
Dänemark	806900	3116900	231[illegible]300
Japan	489500	750100	800000
Norwegen	16400	6600	54600
Schweden	400	55200	591300

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Zucker in Broten	38165700	47283900	24774400

(Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)

Im Januar bis Mai gingen nach:

	1902	1901	1900
Grossbritannien	189349100	165971600	130890700
Freihafen Hamburg	12106300	15428900	7162000
Japan	11134300	32936900	10386000
Norwegen	8311200	8109900	6723800
Schweiz	7892900	6379300	4390000
Britisch-Süd-Afrika	5890900	1581400	225000
Niederlande	2019400	1887200	1286800
Portugal	1264200	655400	122900
Britisch-Indien u. s. w.	1253600	3070700	1034600
Chile	1240200	1908800	1760000
Verein. Staat. v. Amerika	1190100	1918500	106100
Uruguay	894100	279200	3200
Columbien	864400	632600	339700
Dänemark	801100	964500	728700
Britisch-Ostafrika	421500	475100	549100
Marocco	389100	368300	232800
Portugiesisch-Ostafrika	323900	70200	2939600
Hongkong	321100	700300	—
China	221000	115300	92900
Britisch-Westafrika	194300	166800	146700
Britisch-Nordamerika	187500	20300	10000
Britisch-Australien	162400	2362000	1788100
Bolivien	124900	187700	119000
Belgien	111600	192500	79100
Ceylon	41000	353500	10100
Schweden	39500	43500	197200
Italien	19800	—	1800

	1902	1901	1900
Aller übriger Zucker	1922900	822500	1929500

(Zuschussklasse c: 3 Mk.)

Im Januar bis Mai wurden gesandt nach:

	1902	1901	1900
Grossbritannien	2874900	2717800	1154000
Portugal	2437000	780100	1420800
China	2144200	11400	—
Uruguay	1722300	379800	2668900
Norwegen	874000	780000	1225300
Freihafen Hamburg	578200	661200	1365000
Japan	466800	354900	380200
Dänemark	11400	91300	154700
Verein. Staaten v. Amerika	10000	2000	500

Cacaobohnen-Markt.

London, den 5. Juli 1902.

Unterm 5. Juli berichtet man aus London, dass am 8. ds. folgende Posten Cacao in Auktion zum Verkaufe gebracht werden:

	115	Blln.	Jamaica
	34	›	Guayaquil
	15	›	Esmeralda
	65	›	Columbia
	1486	›	Trinidad
	100	›	Carupano
	113	›	Venezuela
	20	›	Demerara
	75	›	Surinam
	346	›	Ceylon
	17	›	St. Vincent
	5	›	St. Lucia
	9	›	Dominica
	296	›	Afrika
	25	›	Costa Rica
	1662	›	andere Sorten,
ferner:	50	tons	Cadburys Cacaobutter
	47	›	› Cacaoschalen
	12	›	Cacaoschalen von anderen Fabrikanten.

Es herrschte im allgemeinen eine feste Stimmung, jedoch sind nur kleine Geschäfte zu vollen Preisen abgeschlossen worden. Es wurden

300 Blln.	Trinidad	zu	65—66 Mk.
200 ›	Ceylon	›	60—67 ›
400 ›	Afrikaner	›	62 ›
200 ›	Guayaquil	›	69—70 ›

verkauft. Infolge der Festtage blieb die Londoner Cacaostatistik eine fast unveränderte. Die Abladungen zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 2200 Blln., die Anlieferungen waren 4440 Blln. kleiner, als die im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 970 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 42 600 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 28. Juni endenden Woche stellt sich folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	302	322	213	15790
Grenada	—	192	38	8874
Andere West.-Ind.	50	8	—	2692
Ceylon u. Java	231	166	12	11589
Guayaquil	995	57	49	11170
Brasil. u. Bahia	—	—	—	2011
Afrika	72	70	30	3217
Andere Ausländ.	566	91	—	6709
Zusammen	2216	906	342	62052
gegen dieselbe Woche 1901	6656	1730	1734	104669

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der zweiten Hälfte des Juni betrugen

	25 000	Ztr.	in	1902
gegen	10 100	›	›	1901
›	12 000	›	›	1900
›	17 500	›	›	1899

während sie vom 1. Januar bis heute betrugen

	267 500	Ztr.	in	1902
gegen	265 500	›	›	1901
›	223 450	›	›	1900
›	326 000	›	›	1899

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug

	58 691	Blln.	in	1902
gegen	49 784	›	›	1901
›	49 409	›	›	1900
›	49 657	›	›	1899
›	50 800	›	›	1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 18 Juni in den folgenden Jahren betrug nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898/1899	70429	30453	42382	143264
1899/1900	70048	19038	28062	117148
1900/1901	43123	23611	36713	103447
1901/1902	55030	42701	35922	133653

Ueber die Landungen und Lieferungen in Le Hâvre im Monat Juni und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	4734	1570	12773
Trinidad	8025	7180	22216
Côte-Ferme	8355	7150	31584
Bahia	1478	2450	4322
Haiti	913	1240	7408
Guayaquil	13726	12975	31227
Martinique	146	350	1356
Andere Sorten	14820	15740	16384
Zusammen	52197	48655	127270
gegen 1901	41325	34106	104304

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 26 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	100546	88787	71785	58602	27967	16598	38945	58011	59414
Auslandsware	40422	50436	42539	33205	14909	16733	23107	46658	28467
	140968	139223	114324	91807	42876	33331	62052	104669	87881

London, 12. Juli 1902.

Unterm 12. Juli wird aus London berichtet, dass, nachdem seit dem 17. ult. keine Auktion stattgefunden hatte, am 8. ds. das beträchtliche Angebot von 5772 Blln, bestehend aus 4135 Blln. Kolonienware und 1637 Blln. fremden Sorten, öffentlich zum Verkaufe angeboten war. Die Stimmung war ziemlich flau und nur 2042 Blln. fanden in und nach der Auktion Käufer. Trinidad war flau, jedoch wurden frühere Preise dafür bezahlt. Andere westindische Sorten zeigten keine Veränderung. Andere fremde Provenienzen wurden fast alle zurückgezogen. Ceylon war schleppend und nur wenig wurde losgeschlagen. Es wurden verkauft;

1344 Blln.	Trinidad	(Angeb. 2792 Blln.)	zu 64—72 Mk.
89 »	Dominica	(» 118 »)	» 57—62 »
13 »	St. Lucia	(» 45 »)	» 59—62 »
145 »	Jamaica	(» 393 »)	» 56—64 »
162 »	Samana	(» 379 »)	» 59 »
16 »	Surinam	(» 26 »)	» 57—60 »
85 »	Ceylon	(» 729 »)	» 53—60 »
17 »	St. Vincent		» 59 »
40 »	Demerara		» 66 »
46 »	Esmeralda		» 61 »
25 »	Costa Rica		» 60 »
184 »	Guayaquil	wurden zurückgezogen.	
113 »	Venezuela		
100 »	Carupano		
68 »	Colombia		
113 »	Puerto Cabello		
296 »	Afrika		
50 »	Haiti		

Der Privatmarkt gestaltete sich etwas besser und fanden ansehnliche Käufe statt, z. B.

600 Blln.	Ceylon	zu 62—76 Mk.
200 »	Afrika	» 62 »
50 »	Haiti	» 54 »
300 »	Guayaquil	» 69—83 »

Die Londoner Abladungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 390 Blln., die Landungen waren dagegen 900 Blln. kleiner als im vorigen Jahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 200 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von ca. 43 900 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 5. Juli endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	721	233	220	16058
Grenada	—	212	337	8325
And. West-Ind.	332	8	100	2916
Ceylon u. Java	29	164	161	11293
Guayaquil	658	513	261	11054
Brasil. u. Bahia	—	—	—	2011
Afrika	224	102	20	3319
AndereAusländ.	736	10	156	7279
Zusammen	2700	1242	1255	62255
gegen dieselbe Woche 1901	3634	558	1549	106196

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Juni und der ersten sechs Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import	engl. Konsum	Export
	Juni	Juni	Juni
1902	tons 1231	871	460
1901	» 2381	1179	435
	6 Monate	6 Monate	6 Monate
1902	tons 14309	12422	3271
1901	» 13812	10828	2584
Differenz	tons + 497	+ 1594	+ 687

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. Juni 4043 tons in 1902 gegen 7967 tons in 1901 und gegen 6554 tons in 1900.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat Juni und die ersten sechs Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import	engl. Konsum	Export	Lagerbest.
	Juni	Juni	Juni	Juni
	lb.	lb.	lb.	lb.
1902	664734	572298	50427	223000
1901	661236	557164	64625	125000
1900	546604	467559	88204	155000
	6 Monate	6 Monate	6 Monate	
1902	4226826	3940112	345510	
1901	4257012	4003109	467514	
1900	3556278	3156383	513360	

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1200 Blln. (47 tons) Cadburys, die sich wie folgt verkauften:

A	128—143 Mk.	pro ton
B	138 »	» »
C	146—148 »	» »
D	240—243 »	» »

Ferner wurden noch 216 Blln. in bond, die 155 bis 165 Mk pro ton erzielten, verkauft. 12 tons Cacaoschalen von anderen Fabrikanten wurden zurückgezogen.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 27 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	101628	90395	72402	58980	28785	17197	38592	58642	58593
Auslandsware	42040	52462	43164	33385	15346	17683	23663	47554	28080
	143668	142857	115566	92365	44131	34880	62255	106196	86673

London, den 19. Juli 1902.

Unterm 19. Juli berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 22. ds., folgende Posten Cacao in Auktion zum Verkaufe gebracht werden:

943 Blln.	Trinidad
330 »	Grenada
200 »	Bahia
50 »	Afrika
63 »	St. Lucia
337 »	Ceylon
4300 »	andere Sorten.

In dieser Woche fanden keine Auktionen statt, jedoch zeigte der Privatmarkt ein gutes Geschäft zu vollen Preisen. Die Verkäufe schlossen ein:

400 Blln.	Trinidad	zu 62—70 Mk.
500 »	Afrika	» 62 »
600 »	Guayaquil	» 70—78 »

Die Landungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 1900 Blln., die Ablieferungen waren dagegen 1890 Blln. weniger, als in derselben Zeit des Vorjahres, so dass der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 4900 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 40 100 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 12. Juli endenden Woche stellt sich folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1296	69	64	17221
Grenada	1100	73	162	9190
And. West-Ind.	318	39	110	3085
Ceylon u. Java	781	161	148	11765
Guayaquil	672	38	186	11502
Brasilien u. Bahia	276	71	—	2216
Afrika	1800	—	—	5119
Andere Ausländ.	274	482	5	7066
Zusammen	6517	933	675	67164
gegen dieselbe Woche in 1901	4585	2163	1335	107283

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen der ersten Hälfte dieses Monats waren

19 000 Ztr. in 1902
gegen 13 000 » » 1901
» 12 000 » » 1900
» 16 000 » » 1899

während die vom 1. Januar bis heute waren

286 500 Ztr. in 1902
gegen 278 500 » » 1901
» 235 450 » » 1900
» 342 000 » » 1899

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

58 906 Blln. in 1902
gegen 50 184 » » 1901
» 50 801 » » 1900
» 50 926 » » 1899
» 50 849 » » 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 2. Juli betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	75036	33593	42533	150965
1899—1900	74326	19738	30300	124364
1900—1901	47506	25261	40055	112822
1901—1902	55965	50540	36757	143262

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 28 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	105123	92493	73744	60640	29269	27778	41261	58499	57734
Auslandsware	45062	54949	43755	33888	15537	18437	25903	48784	28076
	150185	147442	117499	94528	44806	36215	67164	107283	85810

Paris, den 4. Juli 1902.

Man berichtet aus Paris unterm 4. Juli wie folgt:

Die Einkünfte von Cacao in Guayaquil im Laufe des Juni-Monats d. J. beliefen sich auf:

51 500 Zentner { 39 000 Zentner Arriba, 7 000 » Balao, 5 500 » Machala }

gegen 26 000 Zentner im Juni 1901.

Die Gesamteinkünfte im ersten Semester erreichten somit:

262 250 Ztr. in 1902
264 250 » » 1901 (Jahresernte 446 750 Ztr.)
227 000 » » 1900 (» 354 500 »)

Die Abnahme der Arriba-Einkünfte ist sehr plötzlich eingetreten. Die starke Nachfrage aus den Vereinigten Staaten hat eine Hausse verursacht, besonders da die ungedeckten Verkäufer sich nun mit etwas Ueberstürzung eindecken mussten.

Man notiert heute in Guayaquil:

Arriba	s/ 24,50 bis s/ 25,—		Zum Kurs von 191—196 Frcs.
Balao	s/ 22,— » s/ 23,—		
Machala	s/ 20,50 » s/ 21,50		

Die statistische Lage des Artikels ist noch immer eine günstige für die Haltung der Preise und es könnte höchstens die weniger gute Qualität der Einkünfte am Ende der Ernte eventuell einen Einfluss auf die Festigkeit der Preise im Produktionslande ausüben.

Port of Spain (Trinidad), den 3. Juli 1902.

Man berichtet aus Port of Spain (Trinidad) unterm 3. Juli folgendes:

Auch das Wetter der letzten 14 Tage war als günstig zu bezeichnen und es gewinnt den Anschein, als ob wir eine lange, aber nicht sehr starke Ernte haben werden. Die Einkünfte vom Felde wickeln sich in regelmässiger Weise ab und sind, ohne von grosser Bedeutung zu sein, doch zufriedenstellend. Die Nachfrage fährt fort, eine gute zu sein und alles an den Markt kommende findet schnell Käufer zu den in unserem letzten Bericht angegebenen Preisen.

Wir notieren noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 13,25
Guter roter (El Salvador) » 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,75
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 11394 Sack nach Europa und 835 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 6033 Sack nach Europa und 3342 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902 125 537 Sack
1901 86 915 »
1900 118 689 »
1899 127 591 »
1898 91 910 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1902 26 398 Sack nach den Ver. Staaten v. Nord-Am.
1901 26 330 » » »
1900 24 474 » » »
1899 32 840 » » »
1898 33 843 » » »

Port of Spain (Trinidad), den 19. Juni 1902.

Man berichtet aus Port of Spain unterm 19. Juni folgendes:

Die letzten 14 Tage zählten zu den regnerischsten. Thatsächlich sind seit Abgang unserer letzten Berichte auf der ganzen Insel fast ohne Unterbrechung Platzregen niedergegangen. Die Plantagenbesitzer sind hiermit sehr zufrieden und behaupten, dass es den Pflanzungen sehr von Nutzen sein wird, aber es bleibt doch abzuwarten, ob es nicht vielmehr schädlich wirken wird, wenn das Wetter so beibliebe. Die Einkünfte vom Felde befriedigen ziemlich, sowohl in qualitativer als in quantitativer Hinsicht, aber man hört verschiedene Meinungen über den Umfang der gegenwärtigen Ernte, denn die einen sagen, dass sie kurz und die anderen, dass sie von längerer Dauer, aber nicht sehr bedeutend sein wird. Die Nachfrage ist sehr lebhaft und wenn auch unsere Notierungen noch unverändert sind, so ist die Marktlage doch eine feste mit starker Tendenz à la hausse.

Wir notieren heute:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 13,25
Guter roter (El Salvador) » 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,75
pro Fanega oder 50 Kilo erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 1622 Sack nach Europa und 997 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 7907 Sack nach Europa und 2560 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Der gesamte Export vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	113 308	Sack
1901	97 540	»
1900	111 473	»
1899	119 893	»
1898	89 440	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	25 563	Sack nach den Vereinigten Staaten
1901	22 988	» » »
1900	22 236	» » »
1899	32 689	» » »
1898	33 463	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 23. Juli 1902.

Aus der am 8. Juli abgehaltenen Londoner Auktion haben wir noch nachträglich zu melden, dass die vorgebrachten 50 Tons Cadbury-Butter zu 12½ bis 12⅝ pence pro lb. verkauft worden sind. Das ist ein Durchschnittspreis, umgerechnet in deutsches Gewicht und deutsche Münze von 234 Mk. pro 100 Kilo verzollter, überall in England frei hingelieferter Butter. Auf diesen Preis werden 2½ Prozent Discount bewilligt. Da deutsche Butter auf je 100 Kilo, die ab Hamburg verschifft werden, zwischen 21 bis 24 Mk. Zoll- und Frachtspesen zu tragen hat, so würde deutsche Butter für England bestimmt, nur netto 204—206 Mk. pro 100 Kilo erzielen können. Ein Export nach England ist also immer noch ausgeschlossen.

Die Augustauktionen sollen am 5. in Amsterdam und am 12. in London stattfinden. In London der Bankferien wegen um 7 Tage später.

Wie alle Jahre, so bringen auch in diesem die Augustauktionen die kleinsten Mengen des Jahres. Es sind für Amsterdam

40 000	Kilo	Van Houtens	Butter
4 000	»	De Jongs	»
3 500	»	Helm	»
4 000	»	Bethke	»
8 000	»	Mignon	»

angemeldet.

In London sollen am 12. August 20000 Kilo Cadburybutter verkauft werden.

Ueber den Stand des Marktes ist wenig zu sagen, da nirgendwo Geschäfte zu stande gekommen sind, die der Rede wert wären. Aber diese ruhige Zeit geht ihrem Ende entgegen. Mitte August beginnen die Vorarbeiten für das Herbst- und Wintergeschäft und dafür müssen sich die Fabrikanten mit Cacaobutter versorgen.

Aus dem deutschen Inlande werden wieder merkwürdige Preisdifferenzen im Cacaobutterhandel gemeldet. Gute, reine, aus gesunden Bohnen gepresste Cacaobutter in exportfähiger Qualität sollte und konnte denselben Preis erzielen, der in der Juli-Auktion für holländische Nebenmarken bezahlt worden war, nämlich 64½—65¼ cents pro ½ Kilo, gleich 217 bis 220 Mk. pro 100 Kilo frei Amsterdam. Das würde ab deutscher Fabrik und zuzüglich der Zollrückvergütung einen deutschen Preis für Inlandsbutter von 250—252 Mk. pro 100 Kilo ergeben. Da aber von Frankfurter Firmen — (es handelt sich dabei meist um Darmstädter Butter, die im Lande bleiben muss und nicht exportiert werden kann) — verzollte, garantiert reine, filtrierte Cacaobutter zu 228 Mk. gegen 2 Monatstratte angeboten wurde, so sind die richtigen Marktpreise auch von anderen Fabrikanten nicht erzielt worden. Ganz Deutschland zerbricht sich den Kopf, wie es möglich ist, dass Darmstadt das billigste Cacaopulver im Markte hält, trotzdem die Darmstädter Cacaobutter zu Preisen verkauft werden muss, die das ganze Jahr hindurch 20 bis 30 Mk. pro 100 Kilo unter dem Marktpreise stehen.



Allerlei.

Stählerne Chocoladekästen. Die Brackweder Firma Stanz- und Presswerk A.-G., die vor einigen Monaten ihre Zahlungen eingestellt hatte, weil sie den Betrag einer Differenzklage in Höhe von über 200000 Mk. (aus Abschlüssen in Stahlblechen zu hohen Preisen) nicht bezahlen konnte, teilt uns mit, dass ihr Werk an eine neue Gesellschaft unter der Firma »Bielefelder Press- und Ziehwerke Act.-Ges. zu Brackwede« verkauft sei und in alter Weise weiterarbeiten würde. Da sich die stählernen, aus einem Stück Siemens-Martin-Stahlblech gestanzten Chocoladekästen überall vorzüglich bewährt haben, weil sie fast unverwüstlich sind, so werden wir mit dieser neuen Firma einen Vertrag abschliessen, nach dem der Alleinverkauf in unsere Hände übergehen soll, wenn nicht auch für Deutschland, so doch jedenfalls für das ganze Ausland. Die Unterhandlungen schweben. Die erste Folge dieses Abkommens wird sein, dass wir ein neues Format, nämlich den richtig passenden Walzenkasten

in der Länge	74	cm,
in der Breite	53	»
in der Höhe	13	»

herausbringen Dieses Format fehlt. In der Schweiz wurde auf mehreren Stellen danach gefragt und auf einer Rundfrage bei deutschen Fabrikanten hörten wir bestätigt,

dass dieses Format gefordert wird. Dieses ist ein Kasten, der ungefähr 70—80 Pfd. Chocolademasse fasst, genau unter die Walzen passt und von einem Mann, gefüllt, gut regiert werden kann.

Wenn wir den Alleinverkauf übernehmen sollten, dann würden wir alle Vorteile, die zu erzielen sind, auszunützen suchen. Dazu gehört vor allen Dingen, dass die Aufträge vorher gesammelt werden und dass die Fabrikation immer im grossen betrieben werden kann. Werden immer einige tausend Stahlkästen auf einmal hintereinander gestanzt, so ermässigen sich die Herstellungskosten wesentlich gegenüber einer Fabrikation von 100 oder 200 Stück zur Zeit. Die Einrichtungsarbeiten nehmen viel Zeit weg. Diese dann vereinfachte Fabrikation würde in niedrigeren Preisen zum Ausdruck kommen.

Sobald diese Angelegenheit glatt ist, werden wir näheres hierüber berichten. Die überall verbeulten undichten Schwarzblechkästen müssen aus unserer Industrie mit der Zeit verschwinden!

Nachtrag. Kurz vor Schluss dieser Nummer teilt uns das Brackweder Werk mit, dass es elf neue Dimensionen herausbringen wolle, um zwischen 8—135 Liter Inhalt alle Grössen zu liefern, die gefordert würden.

Hier ist eine Tabelle der Dimensionen:

Nummern, Inhalt und Maasse der neuen Brackweder Chocoladekästen.

Nr.	Inhalt Liter	Länge mm	Breite mm	Tiefe mm
0	7	375	240	85
1	10	400	260	100
2	15	450	290	120
3	20	500	325	140
4	30	550	350	160
5	40	600	375	180
6	50	675	400	200
7	65	750	450	220
8	85	825	500	230
9	100	900	550	240
10	135	1000	600	250

Wir würden dankbar sein, wenn wir aus den Kreisen der Industrie hierzu Bescheid erhielten, ob unter diesen Grössen besonders die richtigen Walzenkästen sich befinden, die zu den Lehmann'schen, Bauermeister'schen und Savy'schen Walzen passen.

In der Patentstreitsache des Herrn Prof. von Mering mit mehreren Interessenten und auch mit uns, haben wir am 15. Juni vom Patentamt das folgende Schreiben erhalten:

»In Sachen der Patentanmeldung M. 17 329 X/53 i werden Sie aufgefordert, bis zum 15. August 1902 Beweismittel dafür anzugeben, dass die mit der Eingabe vom 23. März d. J. eingesandte Packethülse vor dem Tage der Einreichung der oben bezeichneten Anmeldung (5. Oktober 1899) nicht nur gedruckt, sondern auch in den Handel gebracht worden ist.

Kaiserliches Patentamt,
Anmeldeabteilung X.«

Hierauf konnten wir am 10. Juli wie folgt antworten:

»An Kaiserliches Patentamt, Berlin,
Anmeldeabteilung X.

Mit Schreiben vom 15. Juni fordern Sie uns auf, Ihnen Beweismittel dafür anzugeben, dass eine Ihnen am 23. März eingesandte Packethülse vor dem 5. Oktober 1899 nicht nur gedruckt, sondern auch in den Handel gebracht worden sei. — Als Beweismittel dafür überreichen wir heute vier Anlagen.

Anlage 1. Ein Brief des Druckers und Hülsenfabrikanten H. C. Bestehorn in Aschersleben, worin bekundet wird, dass dieser die Hülsen am 15. März 1894 an die Firma C. Ehrhorn in Harburg geliefert hat.

Anlage 2. Ein Brief der Firma Carl Ehrhorn in Harburg, worin bekundet wird, dass diese Firma in den Jahren 1891—1894 in dieser und anderer Verpackung Fabrikate aus getrockneter Magermilch und Cacao in den Handel gebracht hat. Ferner

Anlage 3. 2. Beilage der in Berlin erscheinenden Zeitung »Vorwärts«, Nr. 132, 11. Jahrgang, Ausgabe vom 10. Juni 1894, worin auf Seite 3, an grün bezeichneter Stelle, durch Anzeige ein Milchsuppenpulver aus »Milch und Vanille, Hafermehl, Cacao nebst Zucker und Gewürzen« bekannt gemacht wird.

Anlage 4. Ein Brief des »Berliner Lokal-Anzeigers«, worin bekundet wird, dass die gleiche Anzeige auch am 10. Juni 1894 im »Berliner Lokal-Anzeiger« gestanden hat.«

Spanien. Ursprungserzeugnisse. Nach einer Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts (Staatsrats) vom 15. November 1901 hat der Einführer auch bezüglich derjenigen Waren, für die ein Ursprungszeugnis nicht nötig ist, den Ursprung durch Urkunden nachzuweisen, wenn er auf Zollvergünstigungen Anspruch macht. Führt er diesen Nachweis nicht, und hat die Zollbehörde einen Anhalt dafür, dass die Deklaration, wonach die Waren aus einem Vertragslande herrühren, falsch ist, so tritt die Zollstrafe des Art. 306 Nr. 6 der Zollordnung (Geldstrafe wegen Uebertretung in Höhe der Zolldifferenz) ein.

(Boletin oficial de la Direccion general de Aduanas vom 30. April d. J.)

Ueber die Einfuhr von kondensierter Milch aus der Schweiz nach Deutschland lesen wir im Maiheft des „Deutschen Handels-Archiv" folgendes:

Kondensierte Milch. Aus der Schweiz gehen in hermetisch verschlossenen Blechdosen Milchpräparate ein, welche aus Kuhmilch ohne irgendwelchen Zusatz hergestellt sind, gegenüber dem Wassergehalt der natürlichen Milch von durchschnittlich 87,5 Prozent nur einen solchen von 59 bis 66 Prozent haben und rahmige Konsistenz zeigen. Diesen auf den Dosen als „lait stérilisé concentré sans sucre" bezeichneten Erzeugnissen ist bisher Zollfreiheit zugestanden worden, weil der Klammerzusatz „Syrupmilch" im Absatz 2 des Artikels „Milch" auf S. 292 des amtlichen Warenverzeichnisses dahin aufgefasst wurde, dass nur Milch von der Zähflüssigkeit des Syrups als „kondensierte" nach Nr. 25 p 1 bis 60 Mark für 1 dz zollpflichtig, in geringerem Grade eingedickte Milch dagegen gemäss Absatz 1 a. a. O. als „sterilisierte nicht kondensierte, flüssige" nach Nr. 37 a zollfrei sei. Diese Auslegung deckt sich offenbar nicht mit der Absicht der angeführten Bestimmungen. Unter kondensierter Milch versteht man handelsüblich und technisch jede auf künstlichem Wege von einem Teile ihres Wassergehaltes befreite Milch; Syrupmilch ist dagegen nach Angabe Sachverständiger nur eine besondere Art der kondensierten Milch und zwar eine solche, die unter Zuckerzusatz eingekocht worden ist und demzufolge die Konsistenz des Syrups aufweist. In Uebereinstimmung hiermit war in den amtlichen Warenverzeichnissen von 1870 (S. 157 und 239) und von 1879 (S. 232 und 354) in den Artikeln „Milch" und „Syrupmilch" nur die mit Zuckerzusatz eingedickte Milch als Syrupmilch bezeichnet und zwecks Ausdehnung des Begriffs der kondensierten Milch auf solche ohne Zusatz von Zucker in dem durch Bundesratsbeschluss vom 12. April 1881 festgestellten Nachtrage (Aenderung Nr. 127) die Streichung der Worte: „(mit Zuckerzusatz eingedickte Milch, Syrupmilch)" hinter „Milch kondensierte" bewirkt worden. Dem im jetzigen amtlichen Warenverzeichnis wiederum in Klammer beigefügten Worte „Syrupmilch" darf man daher eine einschränkende Bedeutung nicht beilegen, und zwar um so weniger, als ohne Zucker eingedämpfte Milch keine syrupähnliche Beschaffenheit zeigt und deshalb, wenn diese Beschaffenheit als ein notwendiges Begriffsmerkmal für kondensierte Milch zu gelten hätte, als kondensierte Milch überhaupt nicht würde angesehen werden können, obwohl das amtliche Warenverzeichnis ausdrücklich von kondensierter Milch mit oder ohne Zusatz von Zucker spricht. Mit jener Einschaltung hat also wohl nur zum Ausdruck gebracht werden sollen, dass unter den Begriff von kondensierter Milch auch die sogenannte Syrupmilch falle.

Die in Rede stehenden Erzeugnisse, welche sich sowohl ihrer Herstellungsweise als auch ihrem Verwendungszweck nach als kondensierte Milch kennzeichnen, sind demgemäss künftig nach Nr. 25 p 1 des Tarifs mit 60 Mark für 1 dz in Verzollung zu nehmen. (Desgl. vom 4. April 1902. — Ebenda S. 71.)

Aus der Schweiz. Nach den Ausschreibungen der amerikanischen Konsuln in der Schweiz belief sich der Gesamtwert der Ausfuhr dieses Landes nach den Vereinigten Staaten von Amerika im Mai 1902 auf 6 207 474 Frs. gegen 5 418 007 Frs. im gleichen Monat des vergangenen Jahres. In den Monaten Januar bis Mai 1902 (und 1901) gestaltete sich diese Ausfuhr wie folgt:

	Januar-Mai 1901	Januar-Mai 1902
	Wert in Franken	
Kondensierte Milch u. Milchprodukte	74 373	70 923
Chocolade	42 014	98 351

In seinem Jahresbericht über das Jahr 1901 schreibt Herr Kaiserl. Konsul Perl in Madrid wie folgt im „Deutschen Handelsarchiv":

Cacao. In der Einfuhr spielten die Erzeugnisse der französischen Besitzungen in Amerika, von Venezuela und Fernando Po die Hauptrolle. Die Einfuhr aus Fernando Po hat weiter abgenommen, was wohl auf die durch den Tarif von 1899 erfolgte Zollbelastung, den Arbeitermangel und die wenig sorgfältige Reinigung der Ware zurückzuführen ist. Nachdem für die Beseitigung des Arbeitermangels und die maschinelle Reinigung des Cacaos Sorge getragen worden ist, wird voraussichtlich die Einfuhr aus dieser Kolonie wieder zunehmen. In den Ausfuhrförmlichkeiten sind durch Königliche Verordnung vom 13. Juni 1901 einige Erleichterungen zugestanden, während die Anträge auf Zollermässigung abgelehnt worden sind.

Chocolade. In Madrid bestehen etwa 25 Chocoladefabriken, von denen drei von grösserer Bedeutung sind. Eine Fabrik dieser Art liegt in Escorial de Abajo.

Zucker. Im Berichtsjahre hat sich in Spanien die Zahl der Rübenzuckerfabriken von 41 auf 48, der Rohrzuckerfabriken von 28 auf 30 und der Zuckerraffinerien von 3 auf 9 erhöht. Von diesen Raffinerien sind 5 zugleich Rohzuckerfabriken und 3 keine eigentliche Raffinerien, indem sie sich darauf beschränken, dem Rohzucker die Farbe und die Form des raffinierten Zuckers zu geben. Ferner giebt es 2 Sorgozuckerfabriken (eine zugleich Rohrzuckerfabrik) und 2 Glykosefabriken. Erzeugt wurden im Kalenderjahre 1901[1]) etwa 58½ Millionen kg Rübenzucker und ungefähr 28 Millionen kg Rohrzucker. Bezüglich des Sorgozuckers fehlt es an Angaben. Vom Beginn der Betriebszeit 1900 bis zum 30. Juni 1901 wurden von diesem Zucker 263 796 kg hergestellt. Es ist erklärlich, dass eine derartig grosse Zuckererzeugung, zumal der Zuckerverbrauch in Spanien mit 4,81 kg jährlich für den Kopf der Bevölkerung wohl zu hoch geschätzt wird, mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen hat. Dabei sind die Erzeugungskosten infolge der hohen Kohlenpreise sowie der Kosten des vielfach aus dem Auslande bezogenen technischen Personals und des Rohmaterials erheblicher als anderwärts. Die Tonne Zuckerrüben wurde im allgemeinen mit 38 Pesetas bezahlt, obwohl der Zuckergehalt der Rübe nur in Andalusien 12 bis 15 Prozent erreichte. Rohrzucker stand im Berichtsjahre auf etwa 75 Pesetas. Unter den obwaltenden Verhältnissen war die Lage der Zuckerindustrie im Berichtsjahre ungünstig; ihre Aktien sind gesunken, und nur wenige Fabriken zahlen Dividende. Die Bildung des im Vorberichte erwähnten Zuckersyndikats wurde demnach weiter betrieben und in der That Ende Dezember von den Rübenzuckerfabrikanten ein Uebereinkommen unterzeichnet, wonach die Gesamterzeugung auf den auf 80 Millionen kg geschätzten Jahresbedarf Spaniens beschränkt und diese Menge zwischen den einzelnen Fabriken ihrer Leistungsfähigkeit gemäss verteilt werden sollte. Infolgedessen stiegen die Zuckerpreise im Grosshandel um 2,25 Pesetas für 100 kg und im Kleinhandel in Madrid um 10 Centesimos für 1 kg. Vor kurzem ist das Syndikat aber schliesslich doch wieder am Widerstande der Rohrzuckerfabrikanten vorläufig gescheitert, obwohl die Bemühungen in dieser Richtung noch fortgesetzt werden.

Was die Provinz Madrid betrifft, so hat die Azucarera de Padrón hierselbst ihre Fabrik in Padrón (Provinz Lugo) im Berichtsjahre eröffnet. Ausserdem waren zwei Zuckerfabriken in Aranjuez und eine in La Póveda (Gemeinde Arganda) in Betrieb; die Ge-

1) Zu Grunde gelegt ist die Statistik des General-Zolldirektors, die jedoch den Betrag des im vierten Vierteljahr aus Rüben der früheren Kampagne hergestellten Zuckers nicht berücksichtigt nnd hinsichtlich des Rohrzuckers für das genannte Vierteljahr noch nicht erschienen ist. Schätzungsweise sind die Ziffern vervollständigt worden.

samterzeugung der drei in der hiesigen Provinz gelegenen Fabriken belief sich im Berichtsjahre auf etwa 6 834 520 kg.

Auf steuerlichem Gebiete ist beachtenswert, dass eine Neuregelung der von den Rohr- und Rübenzuckerfabriken zu entrichtenden Gewerbesteuer durch Erlass vom 23. Dezember 1901 erfolgt ist. Jene zahlen jetzt bei Mühlen mit wagerechten Zylindern jährlich 30 Pesetas, bei solchen mit senkrechten Zylindern 27½ Pesetas für jedes Centimeter Zylinderlänge und, sofern sie noch andere Apparate benutzen, 50 Prozent mehr, bei Nichtverwendung von Mühlen aber 30 Pesetas für jedes Hektoliter Inhalt der Diffusoren; bei den Rübenzuckerfabriken, für die eine besondere Gewerbesteuer bisher nicht vorgesehen war, beläuft diese sich auf 25 Pesetas für jedes Hektoliter Raumgehalt des Diffusions-Apparates.

Theekultur in Assam im Jahre 1901. Ende 1901 gab es in Assam 805 Theegärten gegen 804 am Ende des vorhergehenden Jahres; acht Gärten wurden während des Jahres 1901 neu eröffnet, vier in Lakhimpur, zwei in Sylhet und je ein in Kamrup und Sibsagar, ausserdem kamen noch zwei Gärten durch Teilung bestehender Gärten neu hinzu; zwei Gärten wurden im Jahre 1901 geschlossen, je ein in Sylhet und Kamrup, drei Gärten wurden verlassen, zwei in Darrang und ein auf den Khasi und Jaintia-Bergen und vier Gärten in Sibsagar wurden mit anderen vereinigt. Der gesamte Flächeninhalt der Theegärten betrug Ende 1901 1 049 018 Acres. Mit Thee bepflanzt waren im ganzen 338 186 Acres, und zwar 308 588 Acres mit reifen und 29 598 Acres mit noch unreifen Pflanzen. Von der bebauten Fläche befanden sich 327 132 Acres im Besitz von Europäern und 11 054 im Besitz von Eingeborenen.

Die Ernte gestaltete sich in den letzten beiden Jahren wie folgt:

Bezirk	Durchschnittsertrag von 1 Acre		Gesamtertrag	
	1900	1901	1900	1901
	Pfund		Pfund	
Cachar	532	533	30 789 171	31 087 564
Sylhet	524	470	35 041 973	31 277 810
Khasi und Jaintia	133	—	4 000	—
Goalpara	330	302	158 324	149 692
Kamrup	207	185	768 230	629 350
Darrang	418	373	15 311 348	13 943 079
Nowgong	371	373	4 330 000	4 470 548
Sibsagar	417	370	29 017 128	26 799 926
Lakhimpur	472	459	25 698 470	26 538 348
Zusammen	468	437	141 118 644	134 896 317

Die Ausfuhr des Jahres 1901 belief sich auf 125 139 785 Pfund gegen 107 241 760 Pfund im Jahre 1900.

Im Jahre 1901 betrug in Calcutta der Durchschnittspreis für 1 Pfund Surmathee 4 Annas 7 Pies (gegen 4 Annas 6 Pies 1900) und für 1 Pfund Brahmaputrathee 6 Annas 1 Pie (gegen 5 Annas 9 Pies 1900). Die Preise zeigen eine geringe Besserung, während sie bis zum Jahre 1900 von 1894 an anhaltend gefallen waren. (Aus Report on the Tea Culture in Assam for the Year 1901.)

Ausfuhr von Martinique vom 1. Januar bis 1. Juni 1902. Die Ausfuhr von Erzeugnissen der Kolonie Martinique gestaltete sich in der Zeit vom 1. Januar bis zum 1. Juni 1902 wie folgt (die Zahlen für den gleichen Zeitraum des Jahres 1901 sind in Klammern beigefügt):

Zucker 28 572 043 kg (28 245 154), Melasse 210 536 kg (62 999), Rum und Tafia 4 478 651 l (6 192 681), Kaffee 3 667 250 kg (1419), Cacao 284 429 kg (200 076), Cassia 8815 kg (75 658), Kampecheholz 169 919 kg (168 055). (La Dépêche Coloniale.)

Ueber die Wirkungen der deutschen Zuckersteuernovelle äussert sich der bekannte Bericht von Licht im Sinne früherer Ausführungen unseres Blattes wie folgt: Die Annahme der Zuckersteuernovelle sowie der Brüsseler Konvention seitens des Reichstages hat auf den Zuckermarkt keinen wesentlichen, aber immerhin doch einen freundlichen Eindruck gemacht, und man nimmt fast allgemein an, dass nunmehr die übrigen vertragschliessenden Staaten der Konvention beitreten werden. Gegen die Nachteile eines durch ungewöhnlich reiche Ernte herbeigeführten Preissturzes, wie dies im laufenden Jahre der Fall war, wird ja allerdings auch die Brüsseler Konvention keine nennenswerte Hilfe zu bieten vermögen. Immer werden aber bei einem freien Spiel der Kräfte Angebot und Nachfrage schneller ausgleichend auf die Gesamterzeugung und damit auch auf die Gesundung der Lage einwirken können, als wenn in einer Anzahl Länder durch zum Teil mehr scheinbare als thatsächliche Sondervorteile der notwendige Ausgleich noch eine Zeit lang verzögert wird.

Den Beamten der Zuckerraffinerie Neufahrwasser wurde zum 1. Oktober gekündigt. Infolge der Brüsseler Zuckerkonvention ist, wie die „Danz. Zeitung" schreibt, von dem Wiederaufbau der Fabrik für längere Zeit, wenn nicht überhaupt Abstand genommen worden. Gerüchtweise verlautet, die Gesellschaft beabsichtige eine Raffinerie in England zu errichten.

Mehr Chocolade. Aus der Vossischen Zeitung. »Wir leben in einer Zeit der Automaten. Allerorten steht solch ein metallener Kasten, welcher die verschiedenartigsten Sachen enthält, darunter auch immer Chocolade. Diese ist anerkannt ein nicht zu unterschätzendes Kräftigungs- und Nährmittel, welches namentlich Fuss- oder Radtouristen hochwillkommen ist. Daher reizt die Aufschrift »Chocolade« manchen, der wahrhaftig kein Leckermaul zu sein braucht, dazu, seinen Obulus dem Wunderkasten anzuvertrauen. Aber was spendet der Automat für den Groschen? — ad 1 einen dicken Pappkarton; ad 2 einen umfangreichen Bogen Papier, bedeckt mit mehr oder minder hübschen Gedichten; ad 3 bietet sich dem entsetzt rollenden Auge eine 3 bis 4 Millimeter dicke — — Papptafel, selbige — Gott sei Dank! — »mit nischt druff«; ad 4 kommt ein merkwürdiges Secessionsgemälde, und endlich, endlich ad 5 die in Stanniol gehüllte Chocoladentafel von ½ bis 1 Millimeter »Stärke«. Die Fabrikanten versehen sie — jedenfalls um sich zu entschuldigen — mit der Aufschrift »Probe unserer ff-Chocolade«. Dass sie das Prädikat ff verdient und vielleicht sogar 10 Pfg. wert ist, wird man schliesslich noch eingestehen, aber keineswegs, dass eine so minimale »Probe« den Magenanforderungen eines gewöhnlichen Sterblichen genügt. Wie wäre es denn, wenn die betreffenden Firmen sich herbeiliessen, statt ihrer ff-Chocolade anständige Tafeln von sogenannter Haushaltungschocolade, wie man sie in jedem einschlägigen Geschäft, die grosse Tafel zu 20 Pfg., bekommen kann, in die Automaten zu legen? Sicher wäre vielen damit gedient, und es giebt in der That viele Menschen, die ein ordentliches Stück Chocolade einem zarten Täfelchen, und sei es auch noch so schön in eine Gedichtsammlung und in Gemälde gehüllt, vorziehen.

Anmerkung der Redaktion des Gordian: Der Mann, der so schreibt, hat nicht unrecht. Wer kauft die Automatenchocolade? Kinder! Diese wollen für ihren Nickel ein greifbares Stück haben. Die Fabrikanten reagieren auf diesen Wunsch der kleinen Kunden nicht, sondern bleiben dabei, den automatischen Verkäufer nicht bloss als Chocoladenverkäufer, sondern zugleich als Reklameverteiler zu benutzen. Dieses System

könnte eine Verbesserung vertragen. Die nackte Ware, die heute in vielen Automaten verkauft wird, hat einen Handelswert von 3 - 5 Pfennig. Dafür sollte man nicht 10 Pfennig nehmen. Aber die Unkosten und Zwischenkosten sind wohl zu hoch. Die Automatenbesitzer zahlen dem, der ihnen das Material liefert, wohl kaum mehr als 5—5½ Pfennig.

Eintragungen in das Handelsregister.

Potsdam.

Bei der in unserem Handelsregister B unter Nr. 14 eingetragenen Firma »Zuckerfabrik Ketzin, Aktien-Gesellschaft, Ketzin« ist an Stelle des aus dem Vorstande ausgeschiedenen Direktors Albert Surber zu Ketzin der Rittergutsbesitzer Alfred Hornemann zu Gutenpaaren zum Vorstandsmitglied bestellt worden.

Potsdam, den 13. Juni 1902.

Königliches Amtsgericht. Abteilung 1.

Saarbrücken.

Unter Nr. 6 des Handelsregisters B wurde heute bei der Firma »Saarbrücker Cakeswerk, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Saarbrücken« eingetragen:

Der Kaufmann Theodor Hoegen zu Malstatt-Burbach ist am 23. Mai 1902 als Geschäftsführer ausgetreten

Saarbrücken, den 9. Juni 1902.

Königliches Amtsgerichts. 1.

Nakel.

In unser Handelsregister Abteilung B ist bei der unter Nr. 19 eingetragenen Aktiengesellschaft »Zuckerfabrik Nakel« heute eingetragen worden, dass der Rittergutsbesitzer Fritz Falckenberg in Chobieliner Mühle definitiv zum Vorstandsmitgliede gewählt und dass durch Beschluss der Generalversammlung vom 16. Mai 1902 das Statut dahin abgeändert ist, dass zu Willenserklärungen der Gesellschaft die Mitwirkung zweier Vorstandsmitglieder oder eines Vorstandsmitgliedes und eines Prokuristen, welcher vom Vorstande unter Zustimmung des Aufsichtsrats bestellt wird, erforderlich ist.

Nakel, den 16. Juni 1902.

Königliches Amtsgericht.

Leipzig.

Auf Blatt 9564 des Handelsregisters, die Firma C. G. Gaudig Nachf., Chocoladen-Fabrik in Leipzig betreffend, ist heute eingetragen worden, dass Herr Friedrich Karl Bernhard Heinrich Hiersche als Gesellschafter ausgeschieden ist.

Leipzig, den 14. Juni 1902.

Königliches Amtsgericht. Abt II B.

Berlin.

Nr. 15 819. Offene Handelsgesellschaft: Amerikanische Fruchtsiederei und Reform-Café. Goeritz & Bartusch, Berlin. Gesellschafter: 1) Eugen Goeritz, Kaufmann, Gross-Lichterfelde, 2) Fräulein Minna Bartusch, Kaufmann, Berlin. Die Gesellschaft hat am 10. Juni 1902 begonnen.

Wolfenbüttel.

In das hiesige Handelsregister für Aktien-Gesellschaften ist bei der daselbst eingetragenen Firma Aktien-Zucker-Fabrik Dettum heute folgendes eingetragen:

In der Generalversammlung vom 26. Mai cr. sind die Vorstandsmitglieder

August Wolf in Dettum,
Hugo Rosenthal in Dettum,
Werner Westphal in Mönche-Vahlberg,
Wilhelm Barnstorf in Weferlingen und
Heinrich Peggau in Gr.-Vahlberg

wiedergewählt.

Wolfenbüttel, den 13. Juni 1902.

Herzogliches Amtsgericht. Reinecke.

Schweidnitz.

In unser Handelsregister Abteilung B ist unter Nr. 6 folgendes eingetragen worden:

Die Firma der Gesellschaft lautet: »Zuckerfabrik Puschkau, Gesellschaft mit beschränkter Haftung«. Ihr Sitz ist Puschkau, Kreis Schweidnitz. Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb einer Zuckerfabrik sowie der Betrieb dieser Fabrik und der damit verbundenen Geschäfte. Das Stammkapital beträgt 300 000 Mk. Die Vertretung der Gesellschaft erfolgt durch zwei Geschäftsführer. Als solche sind gewählt:

a. Direktor Georg Salewsky zu Puschkau,
b. Direktor Karl Kurze ebenda.

Die Gesellschaft ist eine solche mit beschränkter Haftung. Der Gesellschaftsvertrag ist am 4. März 1902 abgeschlossen.

Schweidnitz, den 9. Juni 1902.

Königliches Amtsgericht.

Gebrüder Stollwerck, Aktien-Gesellschaft in Köln. Die Gesellschaft, deren Gründung bereits gemeldet wurde, ist nunmehr ins Handelsregister eingetragen worden. Wie schon früher erwähnt, beträgt das Aktienkapital 14 000 000 Mk. und ist eingeteilt in 5 000 000 Mk. 6 prozentiger Vorzugsaktien mit dem Recht auf Nachzahlung und in 9 000 000 Mk. Stammaktien. Bei den früher über die Gründung geführten Verhandlungen war ein Stamm-Aktienkapital von 10 000 000 Mk. in Aussicht genommen worden, so dass sich das Gesamtkapital auf 15 000 000 Mk. gestellt haben würde. Zur Aufklärung des jetzt angenommenen, um eine Million Mark niedrigeren Betrages wird der »Köln. Ztg.« aus Verwaltungskreisen geschrieben, dass ursprünglich beabsichtigt war, die Liegenschaften, Maschinen und Einrichtung mit teilweiser Berücksichtigung der jetzigen Taxen von vereinigten Sachverständigen in die neue Gesellschaft einzubringen. Die Liegenschaften, die seit 30 Jahren systematisch erworben wurden, hätten heute einen ganz erheblich höheren Wert als wie sie zu Buch stehen. Auf die Maschinen seien reichliche Abschreibungen erfolgt und sie seien dabei auf Unkosten-Rechnung in einem dem Nennwert fast gleichkommenden Zustande erhalten worden. Hierdurch stünden Liegenschaften, Maschinen und Einrichtungen weit über 2 Mill. Mark niedriger zu Buch, als sie von gerichtlichen Sachverständigen taxiert wurden. Da sich die Gründer nachträglich entschlossen haben, diese Werte zum Buchpreise in die Gesellschaft einzubringen, so ermässigt sich das Gesamtkapital von 15 auf 14 Millionen Mark. Die schon erwähnten 6 prozentigen Vorzugsaktien haben bei Auflösung der Gesellschaft den Anspruch auf vorzugsweise Rückzahlung ihres Nennbetrages und der etwa rückständigen Dividenden, bevor eine Rückzahlung an die Stammaktien erfolgen kann. Zu gunsten der Vorzugsaktien wird eine Dividendenrücklage gebildet, aus der die an der Dividende von 6 Prozent etwa fehlenden Beträge entnommen werden. Die Gesellschaft hat das Recht, die Vorzugsaktien vom 1. Januar 1912 ab jeder Zeit ganz oder teilweise nach einjähriger Kündigung mit 120 Prozent ihres Nennwertes zurückzuzahlen und zu dieser Rückzahlung die Dividendenrücklage ganz oder im Verhältnis der zurückgezahlten zu den verbleibenden Vorzugsaktien zu verwenden. Die Rückzahlung erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften für die Herabsetzung des Grundkapitals; sie darf aber auch ohne Beobachtung der gedachten Vorschriften geschehen, insofern die Tilgung vollständig aus dem nach der jährlichen Bilanz sich ergebenden Gewinn erfolgt. Im letzten Falle bedarf es lediglich eines auf Antrag des Aufsichtsrats und des Vorstandes erfolgenden Beschlusses der gemeinsamen ordentlichen Hauptversammlung der Stammaktionäre und der Vorzugs-Aktionäre, für welchen Beschluss die einfache Mehrheit des bei der Abstimmung vertretenen Grundkapitals genügt. Eine Summe, die dem Nennwert der aus dem Gewinn getilgten Vorzugs-Aktien gleichkommt, ist während

der Dauer der Gesellschaft unter den Verbindlichkeiten des Vermögensausweises als »Reserve durch getilgte Vorzugs-Aktien« einzustellen. So lange die Vorzugs-Aktien im Umlauf sind, darf die Gesellschaft ohne Genehmigung der Hauptversammlung der Vorzugs-Aktionäre neue hypothekarische Belastungen ihres zur Zeit der Gründung vorhandenen Grundeigentums nur in der Höhe von 60 Prozent des durch Neubauten und Zubehör geschaffenen Mehrwertes aufnehmen. Auch die Belastung des etwa später erworbenen Grundeigentums darf 60 Prozent des Buchwerts desselben nicht übersteigen. Stammaktien und Vorzugsaktien sind von den Gründern übernommen worden, die dafür Vermögenswerte im Gesamtbetrage von 16 219 654 Mk. eingebracht haben. Nach Abzug von 2 969 654 Mk. Verbindlichkeiten stellt sich das Einbringen auf 13 250 000 Mk. Dadurch sind voll gedeckt 5 000 000 Mk. Vorzugsaktien und 8 000 000 Mk. Stammaktien, während 1 000 000 Mk. Stammaktien nur mit 25 Prozent gedeckt sind, so dass 750 000 Mk. ungedeckt bleiben. Die in die Gesellschaft eingebrachten Liegenschaften sind mit 2 746 557 Mk. belastet. Der Betrieb geht mit Rückwirkung vom 1. Januar 1902 auf Rechnung der Aktiengesellschaft. Die Zusammensetzung des Vorstandes und Aufsichtsrates wurde schon früher mitgeteilt. Besonders ausbedungen ist noch, dass die Aktionäre alle ihre Rechte und Beteiligungen, die sich für sie aus der in der Eröffnungsbilanz per 1. Januar 1902 aufgeführten Rechnung »Beteiligungen« im Gesamtwerte von 2 298 586 Mk ergeben, auf die Aktiengesellschaft übertragen, wogegen diese auch alle mit diesen Rechten und Beteiligungen verbundenen Verbindlichkeiten für eigene Rechnung übernimmt. Die Herren Stollwerck verpflichten sich namentlich, die ihnen aus den Beteiligungen an der Commanditgesellschaft unter der Firma »Deutsche Automaten-Gesellschaft Stollwerck & Co.« in Cöln, der Commanditgesellschaft unter der Firma »Oesterreichisch-Ungarische Automaten-Gesellschaft Brüder Stollwerck & Co.« in Wien, der offenen Handelsgesellschaft unter der Firma »Volkmann, Stollwerck & Co.« in New-York, der Commandit-Gesellschaft unter der Firma »Gebr. Stollwerck« in Pressburg zustehenden sämtlichen Rechte in vollem Umfange lediglich für Rechnung der Aktiengesellschaft auszuüben. Hierüber ist weiter noch vereinbart, dass die Aktiengesellschaft für Verluste aus diesen Beteiligungen unter allen Umständen nur bis zum Werte des aus diesen Beteiligungen der Aktiengesellschaft zugeführten Aktienvermögens haftet.

A. L. Mohr A.-G., Bahrenfeld. Geschäftsbericht. Das Jahr ist für die Margarinefabrikation nicht günstig verlaufen, da wir fortwährend mit steigenden Preisen für alle Rohmaterialien zu rechnen hatten, und die äusserst scharfen Konkurrenzverhältnisse nicht gestatteten, mit den Preisen des fertigen Fabrikats entsprechend nachzufolgen. Der Gewinn war sehr klein. Der Verband deutscher Margarinefabriken, von dessen Thätigkeit man eine Besserung der Konkurrenzverhältnisse erhoffte, hat den Erwartungen nicht entsprochen und löste sich Ende 1901 auf. Auch für die Cacao- und Chocoladenfabrikation war das Jahr kein günstiges. Der fortwährende Niedergang der Preise für Cacaobutter beeinflusste das Erträgnis ganz bedeutend. Das Geschäft in geröstetem Kaffee war normal. Der Absatz hielt sich auf der Höhe des Vorjahres und das Erträgnis war befriedigend.

Abschreibungen auf Debitoren mussten wir in bedeutender Höhe vornehmen. Die vielen Verluste erklären sich dadurch, dass wir denjenigen Abnehmern, die uns als finanziell schwach erschienen, den Kredit teils einschränkten, teils ganz entzogen, wodurch denn viele Einklagungen erforderlich wurden, die in vielen Fällen ein negatives Resultat hatten. Ebenfalls glauben wir, Abschreibungen auf Maschinen und Inventar wieder in Höhe der letztjährigen Sätze vorschlagen zu müsssen. Der Reingewinn wird auf diese Weise fast ganz in Anspruch genommen und von der Verteilung einer Dividende muss Abstand genommen werden. Nach dem Gewinn- und Verlust-Konto per 31. Dezember 1901 betrugen: Gewinn an Waren 3 658 072 Mark, Unkosten, Steuern, Zinsen, Salaire u. s. w. 3 039 850 Mark, Abschreibungen auf Debitoren 252 936 Mark, Abschreibungen auf Inventar, Maschinen u. s. w. 331 848 Mark, Abschreibungen auf auswärtige Einrichtungen 33 185 Mark, Vortrag auf neue Rechnung 253 Mark.

Hygienische und Nahrungsmittel-Ausstellung in Amsterdam. Im September d. J. findet in Amsterdam eine internationale Ausstellung von hygienischen Produkten statt, die, bestimmt, einschlägige im- und exportierbare Artikel vorzuführen, für unsere Interessenten umsomehr Bedeutung hat, als unsere Fabrikate in Holland noch wenig bekannt sind. Namentlich kämen hierbei in Betracht: Schinken und Wurstwaren, Wild, Geflügel, Eier, Zucker und Chocoladenwaren, Nahrungsmittelkonserven, Mineralwasser, Obst, Gemüse, Produkte der Milchwirtschaft, Fische, Bier, Wein, Liköre, Essenzen, Parfümerie-Waren u. s. w. Eventuelle diesbezügliche Anfragen beantwortet der ausschliessliche Vertreter der Ausstellung, Herr Arthur Gobiet in Prag-Karolinenthal, der auch die Anmeldungen entgegen nimmt. (Vom Exportbureau der Prager Handels- und Gewerbekammer.)

Deutsche Kolonien. Handel. Der Gesamtumsatz des Handels der deutschen Kolonien beträgt im Jahre 1900 86 Millionen Mark gegen 1899 60 Millionen Mark. An dem Handel sind beteiligt: Deutsch-Ostafrika 15 700 000 Mk. (Ausfuhr 4 300 000 Mk., Einfuhr 11 400 000 Mk.) — Kamerun: 20 100 000 Mk. (Ausfuhr 5 900 000 Mk., Einfuhr 14 200 000 Mk.) — Togo: 6 600 000 Mk. (Ausfuhr 3 100 000 Mk., Einfuhr 3 500 000 Mk.) — Deutsch-Südwestafrika: 7 900 000 Mk. (Ausfuhr 900 000 Mk., Einfuhr 7 000 000 Mk.) — Südsee-Kolonien: 7 600 000 Mk. (Ausfuhr 3 300 000 Mk., Einfuhr 4 300 000 Mk.) — Kiautschou: 28 000 000 Mk. (Ausfuhr 8 600 000 Mk., Einfuhr 19 400 000 Mk.).

Die Zunahme des Handels von Kamerun 1900 gegen 1899 (Ausfuhr + 1 100 000 Mk., Einfuhr + 3 100 000 Mk.) ist einerseits eine Folge reicherer Ergebnisse der Eingeborenen- und Plantagenkulturen, u. a. von Kautschuk 1900: 2 058 000 Mk. gegen 1899: 1 897 000 Mk., Oelfrüchte 1900: 2 600 000 Mk. gegen 1899: 2 115 000 Mk., Cacao 1900: 334 000 Mk. gegen 1899: 192 000 Mk., und andererseits eine Folge der erhöhten Kaufkraft der Bevölkerung.

Plantagenkulturen. Die Plantagenkulturen in Deutsch-Afrika und den Südsee-Kolonien, u. a. Cacao, Kaffee, Agaven, Kautschuk, Kokospalmen, haben sich zum Teil günstig weiter entwickelt. Die Ausfuhr von Cacao aus Kamerun betrug im Jahre 1901/2 rund 11 000 Zentner Cacaobohnen gegen 1900 5200 Zentner. Die Ausfuhr von Kaffee aus Deutsch-Ostafrika betrug 1901 3700 Zentner gegen 1900 3000 Zentner. Die bereits im Vorjahre eingetretene Besserung der Arbeiterverhältnisse in Kamerun machte auch in diesem Jahre weitere Fortschritte. Auch mit Produkten, wie Vanille, Kardamom, Thee, Ramie, werden andauernd weitere Versuche angestellt, neuerdings auch mit Kola, Perubalsam, Chinarinde, Zimt, Muskatnuss.



Anzeigen.

100 Ctr. Cacaobutter,

filtrirt oder unfiltrirt, für Zollinland zu kaufen gesucht. Anerbietungen unter A. C. 1105 an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Tüchtiger Schokolatier, I. Kraft, verheiratet, 34 Jahre alt, Specialist für die Einformerei, welcher nur in ersten Geschäften fungirte, sucht dauernde, gut bezahlte Stellung. Gefl. Offerten unter **B. W. 431** an die Expedition des Gordian erbeten.

Ein bei den Chocoladenfabriken in einer lebhaften Industriestadt Westfalens sehr gut eingeführter **Agent** sucht die Vertretung eines leistungsfähigen **Cacao-Hauses.** Gefl. Offerten an den Verlag des Gordian unter H. K. 432.

Commis.

Ein mit der Confitürenbranche durchaus vertrauter junger Mann sucht Stellung auf Contor, Lager, Versand oder für Detailgeschäft per 1. September oder 1. Oktober d. J., ist in allen vorgenannten Fächern gründlich ausgebildet. Suchender hat ca. 5 Jahre als erste Vertrauensperson in seiner gegenwärtigen Stellung gewirkt. Gefl. w. Offerten erbeten unter Chiffre **K. I. 300 Commis** an die Expedition des Gordian.

Reine, trockene, auch geruchfreie **Holzwolle** in vorzüglicher Ia. Qualität, mehrfach prämiirtes Fabrikat.

*** Seidenspähne * Papierwolle ***

offerirt zu billigsten Preisen

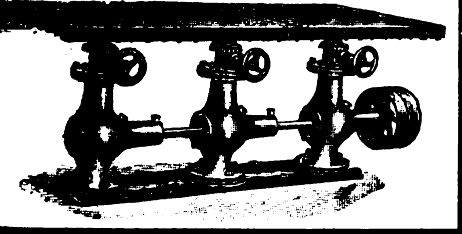
Gustav Braunsdorf, Magdeburg-Wilh.

Erste kaufmännische Kraft
der Lebensmittel-, Chocolade- oder verwandten Branchen
gesucht.

Dispositionsfähige Herren christlicher Confession, welche bereits in erster Stellung thätig waren, in Behandlung der einschlägigen Kundschaft erfahren sind und sich befähigt fühlen, an der Leitung eines grösseren Unternehmens teilzunehmen, belieben ihre Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsansprüchen unter **F. M. S. 949** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.,** einzusenden. Dieselben finden discrete Behandlung.

J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt, Döhlen-G. bei Dresden.

Sämtliche Maschinen und Apparate für die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation, Melangeure, Walzenmaschinen, Knetmaschinen, Kühltische zum Wenden, Dampfwärmtische, Mandelreibmaschinen, Dragéemaschinen, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten und Bonbonplatten, Dampfkochereien, Dampfkochkessel.



Specialität:

Klopftische, einfach und *dreifach*, grosse Arbeitsersparnis bei dreifacher Leistung, Hohl- und Unegalwerden der Chocoladentafeln beim Einklopfen in die Formen *ausgeschlossen*, beliebige Einstellung der Fallhöhe, geringstes Geräusch; beste Referenzen.

* Wellpapier * Wellpappe *

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

1902. VIII. Jahrgang. **No. 175.** Hamburg, 5. August 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.





Inhalt dieser Nummer:

Falsche Grundsätze.

Die Dresdner Chocoladefabrikanten Gerling & Rockstroh fabrizieren einen »Hafer-Cacao«, der nicht bloss aus Hafermehl und Cacaopulver besteht, wie ihn die ersten und wie ihn andere Fabrikanten machen, nein, der noch einen Zusatz von Zucker hat. G. & R. machen ihren Hafer-Cacao ungefähr aus

40 Pfd. Cacao
30 » Hafermehl
30 » Zucker.

Sie wählen dieses Rezept, um ihren Hafer-Cacao »fertig zum Gebrauch« bereit zu halten, damit die lieben Hausfrauen beim Aufkochen ja keine Beschwerden mit der Zuckerbüchse haben. So versichern sie.

Da kam die böse Polizei, kaufte sich diesen fertigen »Hafer-Cacao«, fand den Zucker drin, und behauptete nun, der Zucker wäre vom Uebel. Hafer-Cacao müsse nur Hafer und Cacao enthalten, der Zucker wäre nur dazwischen gemischt worden, um ihn billiger zu machen als er sein würde, wenn er nur aus 50 Teilen Cacao und 50 Teilen Hafermehl bestände. Sie klagte die Firma G. & R. an, gegen das Nahrungsmittelgesetz verstossen zu haben und vor einigen Tagen war vor dem Amtsgericht in Dresden die Verhandlung, die mit einer Verurteilung auf Grund § 367/7 des Reichsstrafgesetzes zu einer Geldstrafe von 100 Mk. schloss.

Es waren natürlich Sachverständige geladen. Der Vertreter der chemischen Zentralstelle für öffentliche Gesundheitspflege versteht unter »Hafer-Cacao« eine Mischung aus Hafer und Cacao zu gleichen Teilen. Die Beimischung von Zucker hält er für eine Verschlechterung des Produktes. Dasselbe bekundet der Vertreter des städtischen Untersuchungsamtes. Die Angeklagten sagen: Wir haben den Hafer-Cacao in Düten verkauft, auf denen zu lesen stand: »Fertig zum Gebrauch. Gesüsst!« Ohne Zucker schmeckt der Hafer-Cacao nicht, folglich machten wir ihn durch den Zuckerzusatz mundgerecht. Wir haben strenge angeordnet, dass unser Hafer-Cacao nur in Düten verpackt wird, die diesen Hinweis tragen. Haben die Verkäuferinnen diese Anordnung nicht befolgt, so sollen diese bestraft werden, nicht aber wir. Auch in den Schaufenstern liegen Plakate aus, die von der Beimischung des Zuckers reden. — Das alles war richtig. Das Gericht musste anerkennen, dass die Aufschrift auf den Düten so deutlich war, dass ein aufmerksamer Käufer lesen und erkennen konnte, was er bekam. Aber andererseits ging das Gericht nicht von seiner Auffassung ab, die sich auf das Gutachten der Sachverständigen stützt, dass ein »Hafer-Cacao« keinen Zusatz von 26—30 Prozent Zucker haben dürfe; ein Gemisch wie das von G. & R. wäre kein »Hafer-Cacao« im Sinne des reellen Handels.

Es erfolgte die Verurteilung. Das Urteil stützt sich auf § 367/7 des Strafgesetzbuches für das Deutsche Reich; er lautet: »Wer verfälschte oder verdorbene Getränke oder Esswaren, insbesondere trichinenhaltiges Fleisch, feilhält oder verkauft, wird mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. oder mit Haft bestraft.«

Wir wissen nicht, ob die Angeklagten dieses Urteil anfechten werden. Aber einerlei. Es ist doch nun auch einmal anerkannt, dass »Hafer-Cacao« in seiner Zusammensetzung nicht zu den vogelfreien Produkten gehört, sondern im Sinne des reellen Handels ein Gemisch aus

50 Prozent Cacao und
50 » Hafermehl

darstellt. Im Sinne des reellen Handels würde also ein Gemisch aus

40 Prozent Cacao und
60 » Hafermehl,

wie es sicherlich ebenfalls heute anzutreffen ist, auch eine strafbare Verfälschung bedeuten. Dass ein Cacaogemisch, das in 100 Teilen zwischen 26—30 Teile Zucker hat, nicht als Cacaopräparat, sondern als Chocoladenartikel bezeichnet und feilgehalten werden muss, ist ohne weiteres klar. Hätte die nun verurteilte Firma diese Mischung »Hafer-Chocolade« genannt, so hätte ihr weder die böse Wohlfahrtspolizei noch das strenge Amtsgericht etwas anhaben können. Denn »Hafer-Chocolade« ist es, nimmermehr aber »Hafer-Cacao«. Darum, weil G. & R. ihrem Fabrikate den vollständig falschen, zu Täuschungen führenden Namen »Hafer-Cacao« gegeben haben, konnte die Unterbezeichnung »Fertig zum Gebrauch. Gesüsst!« diesen Fehler nicht wieder gut machen.

Im Interesse der reellen Fabrikation, die sich bemüht, unter ehrlichem richtigen Namen ein gutes Produkt zu liefern, ist diese Untersuchung zu begrüssen. Warum ist es nötig, dass Artikel, die sich infolge sachgemässer glücklicher Zusammenstellung bei den Konsumenten gut eingeführt haben, durch Verminderung der Qualität zu billigsten Preisen hinterdrein geworfen werden? Mag man den Hafer-Cacao überall fabrizieren, wo Cacao gepresst und Hafer vermahlen wird, er ist ein gut schmeckender Artikel; mag man feine, mittlere und ordinäre Bohnengattungen und Haferfabrikate wählen, um Preisdifferenzen herauszuholen, aber bleibe man dabei, dass Hafer-Cacao im Sinne des reellen Handels zu gleichen Teilen aus Hafer und Cacao bestehen muss.

Was man hier beobachtet, sehen wir auch bei einem andern Artikel, der neu ist und kräftig aufwärts geht, kommen, dass erst ein paar Verurteilungen erfolgt sein müssen, ehe man im Sinne des reellen Handels überall fabriziert und handelt. Wir denken an die Milch-Chocoladen zum Rohessen und Kochen in Tafel- und Pulverform. Der Gedanke, eingedickte Milch mit Chocolade zusammen zu bringen, stammt aus der Schweiz von Peter; er ist glücklich, wie der Erfolg aufweist, den Peter sowohl als viele andere Schweizer Fabrikanten mit Milch-Chocolade geholt haben. Der Erfolg ist da, ist überall heute gesichert, wenn überall nach den Grundsätzen gearbeitet wird, nach dem der Vater des Gedankens, Peter, von Anfang an gearbeitet hat: gute Rohstoffe, viel Milch, beste sahnereiche Milch, wenig Zucker, sachgemässe Behandlung, angemessener Preis. Durch Befolgung dieser verständigen Grundsätze hat nicht bloss Peter sich in wenigen Jahren die Welt erobert, er hat auch ein Vermögen erworben. In Deutschland aber giebt man diesen Grundsätzen nur an wenigen Stellen ein Heimatrecht. Die Folgen sehen wir:

Die Einfuhr von Chocolade nach Deutschland aus der Schweiz ist enorm gestiegen, die Ausfuhr von Chocolade gegen 1901 stark gefallen.

Diese vier Zeilen können dem, der lesen mag und lernend weiter will, als Wegweiser dienen. Denn die Statistik zeigt dem aufmerksamen Beobachter an, wo der inländische Bedarf in der inländischen Produktion seine Befriedigung nicht findet: Die Einfuhr ausländischer Fabrikate steigt in solchem Falle. Und ein solcher Fall liegt seit einigen Jahren bei Chocolade vor. Vor fünf Jahren kamen aus der Schweiz im Monat ungefähr 3—4000 Kilo Chocoladen nach Deutschland. Kein Mensch regte sich darüber auf, denn ob pro Tag 100 Kilo fremde Chocoladen verzehrt werden oder nicht, das ist in einem Lande wie Deutschland gleichgültig. Vor zwei Jahren kamen aber schon 9000 Kilo monatlich herein und heute sind es 26 000 Kilo, die in diesem Jahre Monat für Monat aus der Schweiz nach Deutschland gehen. Halloh! Das sind bald 1000 Kilo pro Tag! Und wohin die Reisenden aus deutschen Fabriken kommen, da erzählen die Detaillisten, wie sehr die Kundschaft nach Schweizer Chocoladen verlangt. Und das in einem Lande, das ein übervoll geschütteltes und gerütteltes Maass von Chocoladefabriken hat und solange von einem eignen gewaltigen Aufschwunge sprechen konnte. Bequeme und vermögende Herren aus der Industrie werden vortragen, diese Vorliebe wäre Modesache, sie ginge vorüber. Das wäre ein unangebrachtes Schlafmittel, und ein unwirksames. Gewiss kann die Einfuhr von Schweizer Chocoladen eines Tages ihre Grenze finden, aber doch nur dann, wenn sich die deutsche Industrie durchweg die Schweizer Grundsätze zu eigen macht. Anders nimmermehr!

Notwendig vor allen Dingen ist die Erkenntnis, dass Cacao und Zucker für den Handel wohl nichts weiter sind als Cacao und Zucker, dass sie für den Fabrikanten aber mehr sind. Der Fabrikant hat seine Schuldigkeit nur erst halb erfüllt, wenn er gute Bohnen und guten Zucker einkauft; ihm bleibt die Pflicht, seine beiden Hauptstoffe durch und durch zu studieren und zu sinnen, ob er nicht auf anderen Wegen eine bessere Chocolade fertig bringt, als wenn er den Zucker in die flüssige Cacaomasse wirft, beides zusammen vermischt, walzt und formt. Wissen wir es nicht aus anderen Kreisen,

dass der Eine aus genau denselben Grundstoffen mit genau denselben Maschinen und Apparaten ein ganz anderes Produkt fertig bringt als viele Andere? Zum Beispiel in der Bäckerei. Giebt es da nicht fast in jeder Stadt einen Bäcker, der seine Spezialität hat, die ihm keiner nachmacht?

So muss es auch wohl mit der Chocolade sein. Nimmt man eine deutsche Chocolade, selbst von teurer Art, auf die Zunge, so empfindet man zuerst einen süssen Geschmack, hinterher einen bittern, dann gemischten, dann kommt Fett. Das ist erklärlich. Der Zucker löst sich zuerst im Mundspeichel, durch diese Lösung werden Cacaopartikelchen frei, man empfindet einen bittern Geschmack; dann vermischt sich die Zuckerlösung mit den Cacaopartikelchen, man hat den Geschmack von Zucker und Cacao zusammen; endlich ist auch das Cacaofett geschmolzen und es tropft und fliesst hinterdrein, am Zäpfchen vorbei, in die Speiseröhre. — In dieser Reihenfolge geht der Auflösungsprozess einer gewöhnlichen, wenn auch noch so teuren Chocolade vor sich, die nach bekannter Methode aus ungefähr 40 Pfd. Cacaomasse und 60 Pfd. Zucker besteht. Man muss immer bedenken, dass in der Chocolade der Zucker ungelöst neben den Cacaopartikelchen und neben den Fetttröpfchen liegt; man darf nicht denken, das eine wäre in das andere aufgegangen, wie Zucker in Wasser aufgeht und sich löst. Zucker ist in der fetten Cacaomasse unlöslich geblieben und wird es für alle Zeiten bleiben. Und wenn wir früher gesagt haben, man solle nicht glauben, dass die sogenannten Konchen oder Längsreibmaschinen im stande wären, das Rätsel zu lösen, das z. B. in der Lindt-Chocolade den Fabrikanten der ganzen Welt aufgegeben ist, so besteht diese Behauptung ungeändert zu recht. Durch rein mechanische Hilfsmittel sind nur technische Effekte zu erzielen. Ob ich eine Chocolade, wenn ich ihre Grundstoffe bis zur grössten Feinheit bringen will, zwanzig mal über die Walzen schicke oder ob ich sie 48 oder 72 Stunden lang in einer Längsreibmaschine reiben lasse, das ist auf den Geschmack, auf die Löslichkeit, auf den Charakter ohne Einfluss. Niemand wird im stande sein, eine 20 mal gewalzte Masse von einer »gekonchten« (Verzeihung für das hübsche Wort) zu unterscheiden; aber jeder wird im stande sein, eine Lindt-Chocolade zu drei Mark aus 50 anderen Sorten zu drei Mark herauszufinden. Die letzte Probe wollen wir stets bestehen; bei der ersten aber würde die Treffsicherheit versagen.

Wir sehen eben, wir sind etwas vom Wege abgeraten. Wir wollten, anknüpfend an den Dresdner Hafercacao-Fall, nur warnen und empfehlen, in der Fabrikation von Chocoladen und Milchchocoladen den von der Schweiz beobachteten Grundsätzen zu folgen, eine Aufbesserung aller Qualitäten anzustreben, nicht aber immer in den alten Fehler zu verfallen, ähnlich klingendes, ähnlich aussehendes, ähnlich verpacktes, aber billigeres zu fabrizieren. Bei deutschen Milchchocoladen ist das letztere schon wieder sichtbar. Statt bester Milch-Präparate aus Vollmilch werden schon Milch-Chocoladen aus Magermilch gemacht; statt der Chocolade einen hohen Milchgehalt zu geben, werden auf 100 Kilo Chocolade ein paar Kilo Milch genommen, wohl meist nur um sagen zu können, es sei Milch-Chocolade. Ja, bei solchen Grundsätzen wird der Boden nur gelockert und bestellt für bessere Fabrikate aus dem Auslande. Hier wäre zu wünschen, dass auch recht bald im Sinne des reellen Handels eine Entscheidung käme, dass den Namen Milch-Chocolade nur ein Fabrikat tragen dürfe, in dem in 100 Teilen Chocolade mindestens 25 Teile der Milch als Trockensubstanz vorhanden sein müssen. Denn die aus der Schweiz kommende getafelte Milch-Chocolade, die uns als Vorbild dienen muss und die, im Sinne des reellen Handels, »Milch-Chocolade« ist, besteht im Durchschnitt aus:

40	Prozent	Cacaostoffe, Cacaomasse 25, Cacaobutter 15)
25	»	Milchstoffe (Trockensubstanz der Milch)
35	»	Rohrzucker.

Es ist klar, dass eine Chocolade, die aus 90 Prozent Cacao, Cacaobutter, Zucker und 10 Prozent Milchstoffen und vielleicht gar aus Milchstoffen, die aus Magermilch gewonnen sind, nicht den Namen Milch-Chocolade im Sinne des reellen Handels verdient; sie würde mit dem Nahrungsmittelgesetz zu treffen sein.

Gefärbte Chocoladensuppen.

Es ist wohl überall bekannt, dass wir die braun gefärbten Chocoladenmehle mögen sie Namen haben und vorsichtig bezeichnet werden wie sie wollen — hassen, wie kaum sonst etwas im braunen Reiche. Darum verfolgen wir sie, wo immer wir sie treffen, mit der klar ausgesprochenen Absicht, sie so lange hassen und verfolgen zu wollen, bis sie ausgerottet sind. Lange kann ihre Lebenskraft nicht mehr vorhalten; alle Augenblick liest man in den Zeitungen von Verurteilungen wegen Nahrungsmittelverfälschung, weil als Chocoladenmehl keine

Substanz aus Cacao und Zucker, sondern aus viel Mehl, viel Zucker allerordinärster Sorte, viel Cacaoabfall, wenig Cacao und hübsch brauner Farbe verabfolgt worden ist. Es ist auch bekannt, dass wir den Verband deutscher Chocoladefabrikanten nicht verstehen; dass er gegen die Fabrikation gefärbter Chocoladenmehle nichts zu sagen weiss, während er sonst flink bei der Hand ist, wenn es gilt, Unsauberkeiten zu finden und an die tönende Sturmglocke des Landes zu hängen. Wie der Verband diesem allerordinärsten braunen Gemische seine Existenzberechtigung, die es im Laufe der Zeiten längst verloren hat, immer noch zugestehen kann, ist uns und bleibt uns unverständlich. Auch dem Vorstande des chemischen Untersuchungsamtes in Dresden ist dies unverständlich, wie er — siehe Gordian Nr. 165, Seite 3084 — in seinem Jahresbericht, Ausgabe Frühjahr 1901 — klar und deutlich und ganz im Gordiansinne ausgesprochen und zum Druck gebracht hat.

Diese Kritik hat den Verband unangenehmer berührt als wenn sie von anderer Seite gekommen wäre. Er hat sich bemüht, zu retten, was zu retten war und hat den Vorstand des Chemischen Untersuchungsamtes, Herrn Dr. A. Beythien, veranlasst, eine sogenannte Berichtigung zu erlassen, die wir in der »Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel« finden und die uns auch in einem Sonderabdrucke zu dem Zwecke eingesandt worden ist, davon Gebrauch zu machen. Wir drucken diese Berichtigung hier wörtlich ab und knüpfen daran einige Schlusssätze:

Chocoladenmehle.
(Berichtigung.)
Von A. Beythien.

Zu Anfang vorigen Jahres habe ich in Gemeinschaft mit Dr. Hempel eine einfache Gleichung mitgeteilt, durch welche bei Gemischen von Cacao und Getreidemehl aus dem Fettgehalt und der Jodzahl des Fettes beide Komponenten annähernd berechnet werden können. Die damals näher beschriebenen Versuche hatten ergeben, dass die im hiesigen Verkehr befindlichen Chocoladenmehle nichts als künstlich braun gefärbte Gemische von viel Mehl und Zucker mit sehr geringen, etwa 9 bis 18 Prozent betragenden Cacaomengen darstellten und somit als »verfälscht« beanstandet werden mussten. Eine auf Grund des diesseitigen Gutachtens gegen mehrere Verkäufer derartiger Erzeugnisse eingeleitete Untersuchung wurde von der Kgl. Staatsanwaltschaft nach Befragung eines praktischen Sachverständigen wieder eingestellt, weil dieser, selbst Mitglied des Verbandes Deutscher Chocoladefabrikanten, angab, dass Mischungen der geschilderten Zusammensetzung durchaus sachgemäss als »Chocoladenmehl« bezeichnet würden und sich überdies ausdrücklich darauf berief, dass auch der Verband diese Auffassung teile.

Da kein Anlass vorlag, den Angaben dieses Gutachters zu misstrauen, wurde dem Erstaunen über diese mit den Grundsätzen des Verbandes völlig unvereinbare Stellungnahme in dem Jahresberichte des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden für 1900 mit folgenden Worten Ausdruck verliehen:

»Bei diesen bekannten strengen Grundsätzen, welche die behördliche Kontrolle bislang wesentlich unterstützt hatten, musste die ausserordentlich weitherzige Stellung grosses Befremden erregen, welche besagter Verband einigen im hiesigen Verkehr anzutreffenden Produkten gegenüber einnahm u. s. w.«

Inzwischen ist mir nun von dem Verbande Deutscher Chocoladenfabrikanten die Mitteilung geworden, dass die Aussagen seines von der Kgl. Staatsanwaltschaft befragten Mitgliedes irrtümlich waren, und in der That geht aus mehreren übersandten Drucksachen klar hervor, dass von seiten des Verbandes für Gemische der erwähnten Zusammensetzung schon seit Jahren nur die Bezeichnung »Chocoladesurrogat« oder »Chocoladesuppenpulver« als zulässig erachtet wird, ja, dass auf dem im Jahre 1896 abgehaltenen 21. Verbandstage sogar beschlossen worden ist, das Wort »Chocolade« für Waren, die Abfälle enthalten, durchaus zu verwerfen, und das in Rede stehende Surrogat nicht mehr als »Chocoladesuppenpulver«, sondern nur noch als »Suppenpulver« zu führen.

Ich verfehle nicht, den ohne diesseitiges Verschulden in den Jahresbericht gelangten Irrtum richtig zu stellen und gleichzeitig der Befriedigung darüber Ausdruck zu verleihen, dass auch in diesem Punkte zwischen den diesseitigen Ansichten und denjenigen des Verbandes Deutscher Chocoladefabrikanten, dessen Bestrebungen für die ganze Nahrungsmittelindustrie vorbildlich genannt werden können und hier jederzeit gewürdigt worden sind, völlige Uebereinstimmung besteht.

Dresden, im April 1902.

Aus dieser Berichtigung geht hervor, dass ein Mitglied des Verbandes, der als praktischer Sachverständiger vernommen worden ist, sich mit den Auffassungen seines eigenen Verbandes nicht auskennt, sich mit diesen in ganz scharfe Gegensätze bringt, und nun nach Jahresfrist noch von der Verbandsleitung korrigiert wird.

Wenn dann zweitens gesagt wird, der Verband gestatte für derlei gefärbte superordinäre Gemische nicht die Führung des Wortes »Chocoladenmehl«, sondern er gestatte nur die Bezeichnungen »Chocoladesuppenpulver« und »Chocoladensurrogat«, ja, er habe sogar an seinem 21. Verbandstage im Jahre 1896 beschlossen, dass für Waren, welche Abfälle enthalten, nicht mehr Chocoladensuppenpulver, sondern einfach »Suppenpulver« gesagt werden dürfe, so ist das alles hohle Rederei am grünen Tisch. Wer gelbe Farbe statt Eier zu Eiernudeln nimmt, der spiegelt mit seiner gelben Farbe der kaufenden aber nicht sachkundigen Hausfrau Eier vor, er täuscht sie, vergeht sich gegen das Nahrungsmittelgesetz und muss, wenn er nicht gewarnt sein will, Strafe ertragen, wie man alle Tage in Verurteilungen sieht. Und wer braune Farbe

statt Cacao in Chocoladensuppenpulver nimmt, der täuscht ebenfalls den Käufer, die nicht sachkluge Hausfrau. Wir, die im praktischen Leben stehen, wollen uns doch wohl nichts weiss machen; wir wissen doch alle miteinander, dass das braune Gemisch nicht gekauft würde, wenn die Käufer es nicht für Chocolade hielten. Und schlimm ist doch der Zustand, dass man in den eigenen Läden der Verbandsmitglieder — siehe wieder Nr. 165 des Gordian — bei der Forderung: »Geben Sie mir ein halbes Pfund vom billigsten Chocoladenpulver« — dieses gefärbte Gemisch eingetütet bekommt. — Ja, wer vielleicht noch die Nr. 21 vom 1. März 1896 hat, kann dort auf Seite 354 lesen, dass dieses Gemisch in dem Schaufenster eines Verbandsmitgliedes ausgestellt war mit dem Zettel:

Chocoladen- Pulver mit Gewürz pr. Pfd. 40 Pfg.

Das ist doch eine Korruption, wie sie garnicht schlimmer sein kann!

Es fällt uns garnicht ein, auch nur einen Augenblick zu denken, alle die angesehenen Inhaber grosser deutscher Fabriken wollten sich durch diese unsachliche Geschäftsführung bereichern, wollten ihre Kunden belügen und betrügen. Nein, es ist ein Schlendrian; es war immer so; der »Artikel« wird verlangt; die »Kundschaft« will ihn haben, wenn ich ihn nicht liefere, liefert ihn ein anderer! So kommt's, dass dieses Gemisch ein so zähes Leben hat.

Wie der Verband von Jahr zu Jahr, von Verbandstag zu Verbandstag aufwärts gestrebt und sich zu reinigen gesucht hat, so ist es wohl endlich zu hoffen, dass der nächste Verbandstag — er steht ja wohl vor der Thür — uns auch von gefärbten Chocoladen befreit. Wir möchten herzlich gern das Kapitel darüber schliessen.

Allerlei vom Zucker.

Dem englischen Parlament ist am 21. Juli eine Forderung vorgelegt worden, in der 250 000 £ gleich 5 Millionen Mark erbeten werden zur Unterstützung der westindischen Rohrzuckerindustrie, damit diese sich bis zu dem Tage, an dem die Brüsseler Konvention in Kraft getreten ist, über Wasser halten kann. Das heisst mit anderen Worten, die englische Regierung erwartet, dass in demselben Augenblick, in dem die Prämien fallen, die Zuckerpreise im Weltmarkte um soviel steigen, dass die indische Rohrzuckerindustrie keine Unterstützung mehr braucht. Die deutschen Gegner der Brüsseler Konvention mögen sich dies merken.

* * *

Surtaxe! Die Brüsseler Konvention hat uns auch ein neues Wort gebracht, das Wort Surtaxe. Wie es scheint, soll es im deutschen Lande Wurzeln fassen, denn Fachschriften und Tageszeitungen arbeiten alle Tage mit der Giesskanne, damit es hübsch anwächst. Da es aber ein hässliches Unkraut ist, wollen wir hier im Gordian ihm die Pflege versagen und es nur heute zum ersten und letzten male abdrucken. Wir werden an seiner Stelle einfach Aufzoll oder Schutzzoll sagen; etwas anderes oder gar etwas neues ist mit »Surtaxe« nämlich nicht gemeint.

* * *

Es ist angeregt und auch schon im Reichstage der Regierung vorgetragen worden, die Frachtsätze für den auf preussischen Bahnen hin- und herbewegten Zucker auf Grund eines besonderen Tarifes zu ermässigen, so dass in Zukunft Zucker im inländischen Verkehr billiger reisen solle als andere Güter. Sowohl die Regierung als auch die Zuckerfabriken unter sich stellen »Erhebungen« an, ob solche Ausnahmepreise gerecht und nützlich sind. Uns dünkt, volkswirtschaftlich angesehen, fehlt durchaus jeder Grund dafür, dass Zucker billiger verfrachtet werden soll, als andere Güter in Säcken ähnlicher Art.

* * *

Die süssen Geschwister des Zuckers, die Süssstoffe, mit den lieblich und neu klingenden Namen auf -in sind nun dem Süssstoffgesetze vom 7. Juli 1902 verfallen, nach dem, mit einigen Ausnahmen verboten ist, Süssstoffe herzustellen oder sie bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln zu verwenden. Nur nach näherer Bestimmung des Bundesrates ist einem oder mehreren Individuen die Herstellung oder Einfuhr von Süssstoffen erlaubt; aber nur in Apotheken und zu Apothekerpreisen dürfen diese unter Sittenkontrolle stehenden Hersteller ihre süssen, ach viel zu süssen Süssstoffe verkaufen lassen und die Käufer müssen ein Sittenzeugnis von Senat und Bürgerschaft bei sich haben, wenn sie ihr Markstück los werden wollen. Am 1. April 1903 tritt dieses neue Gesetz in Kraft. Die heutigen Fabriken bekommen eine Entschädigung, deren Höhe der Bundesrat unter Ausschluss des Rechtsweges festsetzt. Ach, würden doch auch demnächst einige zwanzig Chocoladenfabriken abgelöst! Was gäbe das für ein vergnügtes Rentierleben mit Beinestrampeln und Mundspitzen!

Die Saccharin- und Schwefelsäurefabrik Fahlberg, List & Co. in Salbke bei Westerhüsen, die von der Allgemeinen Deutschen Kreditanstalt in eine Aktiengesellschaft mit 3 Millionen Mark Kapital umgewandelt ist, wird wahrscheinlich infolge des Saccharingesetzes fortan hauptsächlich die Schwefelsäurefabrikation betreiben.

* * *

Am 18. Juli ist beim Amtsgericht in Magdeburg die neue zur Errichtung von Zuckerfabriken für Kolonialwarenhändler gegründete Genossenschaft eingetragen worden. Man sieht: Die von Mitgliedern des Verbandes deutscher Chocoladefabriken zuerst gewagten Schritte sind nicht echolos verhallt. Auch die Detaillisten wollen ihre eigenen Rüben bauen und auf Zucker verarbeiten, um den Profit, den die Zuckerfabrikanten bisher gehabt haben, sich selber zu verschaffen. Man sieht die Disteln wachsen, die das Kartell gesäet hat. Wo aber kommen in den nächsten Jahren die Langohren her, die all den Zucker aufschleckern sollen, der in alten und neuen Fabriken aus Rüben und Rohr diesseits und jenseits des grossen Wassers gewonnen werden wird? Eines Tages wird der atlantische Ozean doch wohl als Punschterrine dienen müssen; damit der Kontinent von seinen Zuckerlasten befreit wird, wird man sie hineinschütten müssen. Wie das den norwegischen Heringen wohl bekommt?

* * *

Holland führt aus Deutschland recht ansehnliche Mengen von Zucker ein. In der letzten Kampagne 16 000 000 Kilo. Um sich von dieser Einfuhr zu befreien, wird Holland jedenfalls einen höheren Einfuhrzoll auf deutschen Zucker legen, damit die eigne Industrie angeregt wird, sich zu vergrössern. Auf der andern Seite läuft, parallel mit diesen Bestrebungen das Bemühen, den Zuckerverbrauch im holländischen Lande zu steigern. Ein Herr Birmé in Deventer hat einen Verein gegründet, der die gänzliche Aufhebung von Zöllen und Steuern auf Konsumzucker anstreben will.

* * *

Russland, das auch Rüben baut und Zucker fabriziert, hat sich nicht an den Brüsseler Verhandlungen beteiligt, gehört also nicht zu den Ländern, die die Brüsseler Konvention unterzeichnet haben. Da in einigen Ländern Drohungen laut geworden sind, dass man russischen Zucker nur bei Strafzöllen über die Grenzen der Konventionsländer lassen würde, hat die russische Regierung ungefähr folgendes erklärt:

»Die Kaiserliche Regierung hat sich an der Konferenz nicht beteiligt, weil sie von der Ueberzeugung ausging, dass deren Angelegenheiten die russischen Interessen nicht berühren, da in Russland der Zuckerexport weder durch direkte noch indirekte Prämien begünstigt wird. In Russland reguliert die Regierung nur das auf den Binnenmarkt gelangende Zuckerquantum, um auf diese Weise einerseits Ueberproduktion zu verhüten und andererseits Reduktion der Preise und Verbreitung des Konsums von Zucker im Innern des Landes zu erzielen. In dem von der belgischen Regierung mitgeteilten Vertrag der Vertreter der an der Konferenz beteiligten Mächte ist erwähnt, dass die Vertragsmächte sich verpflichten, für den aus denjenigen Staaten, welche Produktions- oder Ausfuhrprämien zahlen, kommenden Zucker eine spezielle Steuer zu erheben (§ 4) und gegenseitig einen niedrigeren Tarif für Zucker aus den an der Konvention beteiligten Ländern anzuwenden.

Die russische Regierung hält es für notwendig, ihren Gesichtspunkt betreffend diese Angelegenheit klar zu stellen, ehe die Verfügungen der Konferenz in Kraft treten, um wenig wünschenswerten Komplikationen vorzubeugen. Russland hat mit allen an der Brüsseler Konferenz beteiligten Staaten Handelsverträge abgeschlossen, laut welchen für Produkte russischer Provenienz kein anderer oder höherer Zoll als für Produkte der am meisten begünstigten Staaten erhoben werden kann. Dieses Prinzip der Meistbegünstigung ist in den Verträgen durch nichts beschränkt und bedingt, und müsste die russische Regierung eine Tariferhöhung für russischen Zucker als Vertragsverletzung ansehen, wenn auch in Russland der Zuckerexport durch Ausfuhrprämien begünstigt würde, was in Wirklichkeit keineswegs der Fall ist.

* * *

Herr v. d. Ohe in Egeln macht im Centralblatt für die Zucker-Industrie den Zuckerfabriken die folgenden Vorschläge, die sich auch die Fabrikanten unserer Industrie anhören können, die für den Export gesonderte Abteilungen haben:

»Mit Schluss des Betriebsjahres 1902/03 tritt eine Verschleierung der bereits gebesserten Statistik dadurch ein, dass in allen Konventionsstaaten aus Anlass der mit dem 1. September 1903 eintretenden Veränderung der Inlandpreise das Bestreben stark vorhanden sein wird, »Kehraus« zu machen und das andererseits die Verbraucher von Zucker in diesen Ländern die Vorräte zu Ende gehen lassen werden bis aufs äusserste Maass. Dadurch tritt eine Stauung ein, welche bis zum Herbst 1903 hin die »sichtbaren Bestände« unverhältnismässig gross erscheinen lassen

wird, wogegen die unsichtbaren Bestände, wenigstens in den Konventionsstaaten, auf ein nie dagewesenes Maass reduziert sein werden. Die Handelswelt wird sich freilich dadurch nicht täuschen lassen, aber es wird dem Handel schwer werden, die grossen Vorräte, die noch im nächsten Sommer vorhanden, und dann noch durch die vorbezeichneten Umstände aufgestaut sein werden, aufzunehmen und hinzuhalten; deshalb müssen die Zuckerfabriken unbedingt auch selbst dazu schreiten, einen möglichst grossen Teil dieser Vorräte »einzusperren« und womöglich bis nach dem 1. September 1903 hinzuhalten.

Es ist nun vielfach die Ansicht verbreitet, dass diese Einsperrung bis über den 1. September 1903 hinaus nicht möglich sei, da der Zucker, wenn er die Exportprämie bekommen solle, vor dem 1. September 1903 exportiert sein müsse. Diese Ansicht ist indessen irrig. Bis zum 1. September 1903 gilt das Zuckersteuergesetz vom 27. Mai 1896. Nach § 77, Abs. 1 erhält aller Zucker den Ausfuhrzuschuss, welcher ausgeführt oder in einer öffentlichen oder unter amtlichem Mitverschluss stehenden Privatniederlage niedergelegt wird. Nach dem 1. September 1903 tritt das vom Reichstage am 11. Juni beschlossene Gesetz in Kraft. Nach diesem Gesetze kann der vorher niedergelegte und bonifizierte Zucker, da in demselben keine besonderen Bestimmungen darüber enthalten sind, ohne weiteres ausgeführt werden, nur kann er dann in den freien Verkehr im Inlande oder in eine inländische Fabrik nicht anders kommen, als wenn der darauf gezahlte Ausfuhrzuschuss zurückerstattet wird. Dasselbe gilt von dem im August 1903 aus einer Fabrik zur Niederlage abgefertigten Zucker (also für das Ueberkontingent aus der nächsten Kampagne). Auch dies erhält, wenn es in eine öffentliche oder in eine unter amtlichem Mitverschluss stehende Privatniederlage gebracht wird, den Ausfuhrzuschuss und kann dann später, nach dem 1. September 1903 exportiert werden.

Die Fabriken haben es also in der Hand, ohne Schaden an der jetzt noch bestehenden Prämie zu erleiden, den Zucker bis nach dem 1. September 1903 einzusperren. Wie im vorstehenden nachgewiesen ist, hat man allen Grund, für die Zeit nach dem 1. September wesentlich höhere Zuckerpreise zu erwarten; die Aussicht darauf, welche auch in den Terminwerten zum Ausdruck kommen dürfte, macht es auch ängstlichen Gemütern möglich, sich anstatt der »Einsperrungen« durch Eindeckungen im Terminmarkte schadlos zu halten, sollte die Fabrikanten veranlassen, in möglichst grossem Maasse zu diesem einzigen Mittel zu greifen, welches geeignet ist, uns über das kritische Uebergangsjahr 1902/03 hinwegzuhelfen. Ja, es sollte davon schon jetzt Gebrauch gemacht werden, indem man den August-Zucker nicht à tout prix verkauft, sondern denselben einsperrt, bis sich der Handel erholen kann. Vor allen Dingen aber sollten die Verkäufe neuer Ernte bei jetziger Preislage, welche den Handel vollständig irreführen, ganz und gar eingestellt werden.

Die Handelswelt hat die Annahme der Brüsseler Konvention durch den deutschen Reichstag durchweg günstig aufgenommen, wofür die Tendenz der Märkte vor und während der Verhandlungen im Reichstage Zeugnis ablegten, wo jede Nachricht, welche die Zustimmung des Reichstages als sicher hinstellte, à la hausse, und jede Nachricht, welche Zweifel brachte an der Zustimmung, à la baisse beantwortet wurde. Aber als die Entscheidung wirklich gefallen war, trat alsbald ein förmliches Bombardement von Offerten in alter und neuer Ernte ein, und da musste der Markt erliegen, wenn auch die einzelnen Mitglieder des Handelsstandes im Grunde genommen ihre günstige Meinung über den Einfluss der Konvention beibehalten haben. Man bedenke doch auch, dass das Ausland wenig disponiert ist, grosse Posten aufzunehmen; in England sind die Vorräte noch immer sehr gross von der starken Vorversorgung im vergangenen Frühjahr her, die dort stattfand aus Anlass der erwarteten, aber vereitelten Erhöhung der englischen Zuckerzölle, und in Amerika stehen dem Trust die grossen Vorräte auf Kuba jetzt zur Verfügung. Diese Vorräte sammelten sich dort an in Erwartung einer Ermässigung der Eingangszölle in Nordamerika; diese ist nun nicht zu stande gekommen, der Kongress ist geschlossen, ohne diese sehnsüchtig erwartete Maassregel zu stande zu bringen, die an dem Widerstande der einheimischen nordamerikanischen Rüben- und Rohrzuckerproduzenten scheiterte. Nachdem aber diese Aussicht geschwunden, hat die weitere Hinhaltung der Vorräte bei dem teuren Geldstande dort keinen Zweck, und so fallen diese Vorräte jetzt dem Trust zu, so weit sie ihm nicht auch schon vorher gehört haben.

Unter solchen Verhältnissen mussten die europäischen Märkte erliegen, speziell der in Deutschland, welches leider verhältnismässig noch die grössten Vorräte hat.

Schliesslich brauchen wir dringend Vertrauen auf eine Stetigkeit des jetzigen Zustandes, wie er sich nach Annahme der Brüsseler Konvention anbahnt. Wie man hört, treten schon jetzt verständnislose Bestrebungen zu Tage, um an dem eben vom Reichstage angenommenen Zuckersteuergesetze Aenderungen herbeizuführen, namentlich eine Kontingentierung zu erreichen. Man muss, um hiergegen bestimmter Stellung nehmen zu können, abwarten, wie und nach welcher Richtung hin diese Wünsche und Forderungen sich geltend machen, hier sei nur betont, dass alle derartigen Bestrebungen nur das eine sicher erreichen werden, nämlich den Markt zu beunruhigen und das Vertrauen in die Zukunft zu erschüttern. Jetzt, wo es darauf ankommt, geschäftliche Operationen von langer Tragweite auf Grund der neuesten Gesetzgebung einzuleiten, von denen die Errettung aus dem jetzigen Sumpfe abhängt, da schon wieder mit Aenderungen der Zuckersteuergesetzgebung hervortreten zu wollen, wäre von verhängnisvoller Wirkung für die ganze Zuckerindustrie.

* * *

Aus den Beratungen der genossenschaftlich Zuckerfabriken gründenden Kolonialwarenhändler werden recht interessante Einzelsätze bekannt. Der Mitmanager, ein Herr Scharf aus Posen, hat eine vorläufige Berechnung aufgestellt, nach der er bei grösster Vorsicht zu dem Resultat gekommen ist, dass der Genossenschaftszucker den Genossen später 4,48 Pfg. pro Zentner weniger kosten wird, als ihn die Nichtgenossen vom Zucker-Engroshändler beziehen können. Dieses günstige Resultat soll zumeist dadurch erzielt werden, dass weder Makler, noch Händler, noch Reisender an ihm etwas zu verdienen bekommen sollen.

Die volkswirtschaftliche Ader in uns schwillt; rotes Blut hüpft darin vor Freude über solche volkswirtschaftlich richtige Einsicht. Wie ist auf einmal eine solche Erleuchtung in die Köpfe der Detaillisten gekommen? Sonst hiess es in diesen Kreisen, Jeder, der rechnerisch nachwies, dass genossenschaftliche Verbände, Vereinigungen, Konsumvereine, Beamtenvereine, Spezial-

geschäfte, Versandgeschäfte dadurch, dass sie ein Heer von Zwischenhändlern ausschalten können, dass ein fester Absatz durch die Mitglieder gesichert sei, besseres leisten könne, als die Haus an Haus wohnenden hunderttausend kleinen Krämer und Höker, Umstürzler oder Sozialdemokrat.

Nun, wo es heisst, in den eignen Sack wirtschaften, wird genau dasselbe. Ausschaltung der Zwischenhändler, Sicherung des Absatzes, als hohe wirtschaftliche Weisheit gepriesen. Ja, diese Organisation allein gerade ist es, die dieser genossenschaftlichen Zuckerfabrik einen Vorsprung sichert vor anderen Weisszuckerfabriken. Weitere Vorteile kann sie ihren Genossen in keiner Weise bieten. Ihnen gegenüber steht das Risiko, das allen Fabriken anhaftet. Da es sich aber auf viele Schultern verteilt, wird es leichter getragen, als wenn es einer kleinen Zahl von Besitzern aufgebürdet ist.

Der Ehrentitel eines Genossen bleibt versagt den Konsumvereinen, Warenhäusern, Schleudergeschäften und Kaffee - Spezialgeschäften. Da nun die Genossen den Zucker nach der Aufstellung des Herrn Schwarz um 4½ Pfg. pro Pfund später billiger einkaufen werden, als andere Kaufleute, so ist es klar, dass eine grosse Zahl von Genossen den Zucker, den sie nun so billig haben, als Zugartikel zur Gewinnung neuer Kunden benutzen werden. Sie werden ihn stets billiger verkaufen als andere. Sie sind dann also in den Augen der anderen Schleuderer. Folglich müssten sie eigentlich dann von der Liste der Genossen gestrichen werden Oder, wer hat das Recht zu entscheiden, wann ein Händler den Ehrentitel Schleuderer verdient?

Es ist eine tolle Wirtschaft in der Wirtschaft!

* * *

In der Mitte des Julimonats hat sich in Berlin ein Schutzverband der mittleren und kleinen Zuckerfabriken gegründet. Herr Dr. Schulz-Wulkow ist der leitende Vorsitzer dieses neuen Verbandes, an dem sich die Fabriken beteiligen sollen, die weniger als 700 000 Zentner Rüben im Jahre verarbeiten. 101 Fabriken gehören ihm an. Es soll in der Hauptsache für eine Kontingentierung agitiert werden. Da aber Regierung und Reichstag in unserem Lande davon nichts wissen wollen, so soll versucht werden, auf dem Umwege über das Ausland eine sogenannte internationale Kontingentierung durchzubringen. Oesterreich soll dafür die Führung übernehmen. Man hofft, dass dann, wenn jedes Land gesetzlich verpflichtet ist, nicht mehr Zucker zu fabrizieren als konsumiert wird, die Preise eine mittlere Höhe halten werden. Was gewiss jedem, dem Produzenten, dem Konsumenten und erst recht unserer zuckerverarbeitenden Industrie zu wünschen ist.

* * *

Die von der englischen Regierung ausgesetzte Unterstützung kommt den folgenden englischen Kolonien zugute: Sanct Lucia soll 60 000 Mk. haben; Sanct Christoph und Nevis sollen alle fiskalischen Steuern, die bisher auf Zucker lagen, erlassen werden; Barbados soll 1 600 000 Mk. geliehen bekommen; Demarara hat auf 60 000 Mk. zu rechnen; Jamaika wird 200 000 Mk. erhalten. In Port of Spain haben die Zuckerleute einfach erklärt (durch den Mund eines Mitgliedes der Handelskammer), wenn England nicht hülfe die westindische Zuckerkrisis zu beseitigen, dann würden sie sehnsüchtige Blicke auf die grosse und freie Republik des Nordens — gemeint sind die Vereinigten Staaten — werfen, die ihre Bürger und ihre Industrien so vortrefflich schütze.

* * *

In der blauen Zuckerzeitung, »Die Deutsche Zuckerindustrie«, die das Kartell vertritt, war kürzlich folgender Aufsatz zu lesen, der zu beachten ist, weil in ihm das Samenkorn zu einer Abart vom heutigen Kartell gelegt werden soll:

Ein ernstes Mahnwort

muss an die Rübenzuckerindustrie und an die damit aufs engste verbundene Landwirtschaft gerichtet werden, nachdem die Brüsseler Konvention und das Zuckersteuergesetz mit ihren bestimmt zu erwartenden einschneidenden Folgen zur Annahme gelangt sind. In den Vorverhandlungen zur Begutachtung der Brüsseler Konvention sind die Worte »vom freien Spiel der Kräfte« und im Plenum bei den Reichstagsverhandlungen die »vom Kampfe bis aufs Messer« gefallen. Bedeuten aber diese Worte in Wirklichkeit die Charakteristik der Lage, was leider nur als allzu wahr anzunehmen ist, so kann der Ernst derselben garnicht genug betont werden, und es erwächst der deutschen Rübenzuckerindustrie mit der hinter ihr stehenden Landwirtschaft die dringende Pflicht, den Ernst der Lage in seinem vollen Umfange zu erfassen. Will daher die Industrie den ihr aufgedrungenen, schweren Kampf mit nur einigermaassen Aussicht auf Sicherung und Ausnutzung der ihr noch verbleibenden Rechte bestehen, so müssen nicht nur alle der Rübenzuckerindustrie bereits zur Verfügung stehenden Kräfte aufs äusserste angespannt werden, sondern auch die Hilfskräfte, welche bislang nicht in richtiger und nutzbringender Weise verwendet oder überhaupt nicht verwendet sind, so herangezogen und in Anwendung gebracht werden, dass sie die Bedeutung eines wirksamen und wesentlichen Schutz- und Hilfsmittels im »freien Spiel der Kräfte« und im »Kampf bis aufs Messer« für die deutschen Rübenzuckerfabrikanten erlangen. Und das sind die kaufmännischen Kräfte. Wir zollen den hervorragenden Erfolgen auf dem Gebiete der Rübenkultur und der Technik in der Zuckergewinnung, die der deutschen Rübenzuckerindustrie

den ersten Platz unter den Zucker erzeugenden Ländern angewiesen haben — von welchen Errungenschaften sie hoffentlich nicht mehr so viel an das Ausland verrät — unsere unumwundene Hochachtung, und die Rübenzuckerindustrie wird auch fernerhin verstehen, ihre Ueberlegenheit auf diesen Gebieten zu wahren. Ganz wesentlich muss aber das Lob in bezug auf die den genannten Verdiensten wenig entsprechende fachmännische Unterbringung ihrer Produkte und kaufmännische Wahrung ihrer berechtigten Interessen am Zuckermarkte eine Einschränkung erfahren. Da genügt weder die Form, in welcher die Zuckerfabrikanten ihre Produkte dem Markte zur Bewertung und zum Verkaufe zuführen, noch die Stellung der hierzu berufenen Organe (Agenten), welche sie den letzteren im Verkehr mit den Käufern angewiesen haben. Neue Verhältnisse erfordern aber neue Maassnahmen, und so müssen sich die Fabriken eine kaufmännisch geleitete Zentralstelle am Zuckermarkte schaffen, welche, unbeschadet der Einkünfte dieser nun einmal zu den Schosskindern der Rübenzuckerindustrie gehörenden Agenten und ihrer sonstigen persönlichen Beziehungen zu den Fabrikanten, sich den kaufmännisch vorteilhaftesten Absatz des Zuckers an Raffinerien und Exporteure in einer einzig und allein das Interesse der Fabriken den einzelnen Käufern, wie dem allgemeinen Markte gegenüber wahrenden Form zur Aufgabe stellt. Die Rivalität und der hieraus sich entwickelnde Provisionsneid der Agenten, welche jetzt einem erspriesslichen Wirken zum Nutzen der Fabriken im Wege stehen, werden dadurch beseitigt, und die Stellung der Agenten wird den ihnen gegenüberstehenden und den Vorteil ihrer Auftraggeber nur allzu gut wahrnehmenden Einkäufern des In- und Auslandes wesentlich gestärkt. Eine solche Zentralstelle hätte aufs peinlichste die täglichen Vorgänge an den Zuckerbörsen und die Maassnahmen des internationalen Zuckermarktes zu überwachen, sich für die heimischen Produzenten ergebende Vorteile ohne Zögern auszunutzen und drohende Nachteile durch augenblickliches Zurückziehen der Zuckerofferten oder durch andere geeignete Schritte von ihnen abzuwenden. Die Rübenzuckerindustrie würde sich durch das Inslebenrufen einer solchen Zentralstelle im Verein mit den nicht mehr zum Vorteile der Käufer eigenen Interessen nachjagenden, sondern zum Nutzen der Zuckerfabriken nunmehr mit diesen gemeinsame Interessen verfolgenden Agenten einen Schutzwall errichten, der ihr mindestens die kaufmännische Gleichwertigkeit auf dem Zuckermarkte gegenüber den Gegenkontrahenten des In- und Auslandes im »freien Spiel der Kräfte« und im »Kampfe bis aufs Messer« gewährleistet. Man unterschätze die Wirksamkeit einer solchen kaufmännischen Phalanx nicht, denn darüber ist sich jeder Kundige klar, dass der Hauptanteil in diesem Kampfe unter den neuen Verhältnissen dem Kaufmanne zufallen wird und dass die deutsche Zuckerindustrie empfindliche Verluste erleiden muss, wenn sie in dieser Beziehung nicht vollständig ebenbürtig auf dem Plane erscheint.

Es ist zu bedenken, dass schützende Prämien in Wegfall kommen und Organisationen, wie das Kartell, bei dem geringen Ueberzoll von 2,40 Mk. pro Zentner zur Unmöglichkeit gemacht werden oder der Kontrolle der Vertragsstaaten unterliegen. Will man daher diesen noch verbleibenden geringen Schutz nach Kräften je nach den am internationalen Zuckermarkte gegebenen Verhältnissen ausnutzen und die kulturelle und technische Ueberlegenheit der heimischen Rübenzuckerindustrie auch praktisch am Markte in die Wagschale werfen, so kann dies nur mit Hilfe einer Einrichtung, wie der vorgeschlagenen kaufmännischen Zentralstelle, geschehen, welche an jedem Tage und zu jeder Stunde die internationale Marktlage übersieht und danach die Preisforderungen reguliert. Denn das sind rein kaufmännische momentane Maassnahmen, die nicht unter die Rubrik verbotener schützender Einrichtungen fallen.

Voraussetzung für die Schaffung einer kaufmännischen Zentralstelle und für die Wirksamkeit der kurz gekennzeichneten Maassnahmen einer solchen ist natürlich, dass die Fabriken nicht, wie bisher, auf Tage hinaus ihr Angebot durch die Agenten veröffentlichen und für bestimmte Verkaufstage in jeder Woche Gebote einfordern, wodurch sie den Käufern allzu freimütig und unkaufmännisch ihre Verkaufsdispositionen preisgeben und ihnen zu grossen Einfluss auf die Preisbildung zugestehen, sondern sie müssen mit festen Forderungen ihre Waren dann an den Markt bringen, wenn Aufnahmefähigkeit dazu vorhanden ist, ohne auf Tage hinaus auf erdrückendes Angebot selbst hinzuweisen und so dem Käufer das Recht auf Bewertung leichtfertig in die Hand zu geben.

Es ergeht daher die dringende Aufforderung an die Rübenzuckerindustrie, diesen Anregungen zu Reformen in ihrem eigensten Interesse Beachtung zu schenken, und so lange es Zeit ist, diese in die Praxis zu übertragen, und an die Vertreter der Fabriken die wohlgemeinte Mahnung, diesen schützenden und das Interesse ihrer Fabriken wahrenden Vorschlägen das Wort zu reden, sonst könnte die unausbleibliche Entwickelung der Dinge nach der vorgeschlagenen Richtung hin die Dienste der Agenten mit der Zeit entbehrlich machen. Zeigen aber die Fabrikvertreter, dass es ihnen Ernst ist, der Rübenzuckerindustrie in dem schweren Kampfe beizustehen und auf kurzsichtige Sonderinteressen ein für alle Mal zu verzichten, so kann sich ihre Stellung nur in jeder Weise befestigen.

Darum Einigkeit der Fabriken und ihrer berufenen Vertreter untereinander im »freien Spiel der Kräfte« und im »Kampfe bis aufs Messer« zu Nutz und Frommen der deutschen Rübenzuckerindustrie!

* * *

Auf dieses »Ernste Mahnwort« anwortete die grüne »Magdeburger Zeitung«, das »Zentralblatt für die Zuckerindustrie«, folgendes:

»Nur durch gemeinsames, energisches und zielbewusstes Vorgehen aller beteiligten Kreise auf dieser vorgezeichneten Bahn, das sich nicht durch hier und da auftauchende, nur trügerische Hoffnungen weckende Katerideen, wie die jüngst empfohlene Einrichtung einer »Zentralverkaufsstelle«, die wohl wieder einige fette Pfründen schaffen, der Zuckerindustrie aber nur Schaden bringen kann, beirren lässt, kann einer weiteren Entwertung des Artikels vorgebeugt werden. Je breiter und stärker die Schultern sind, um so leichter ist die Last zu tragen. Als man noch kein Börsengesetz kannte, sorgte das mobile Kapital für die Aufnahme der Ueberschüsse und beugte dadurch einer übermässigen Entwertung der Ware vor, seitdem aber eine hirnverbrannte Agitation zu einer Erschwerung der Spekulation geführt hat, ist eben der Produzent selbst gezwungen, sein Erzeugnis bis zur Wiederkehr besserer Zeiten festzuhalten.

Diese Anspielung hat die blaue Zuckerzeitung sehr verschnupft; sie hat geschimpft. Davon brauchen wir aber nichts zu berichten.

* * *

Die Leitung der Zuckerfabrik Genthin, die von Verbandsmitgliedern gegründet ist, hat die letzte Rate (25 Prozent) der Aktienzeichnungen von den Gründern eingefordert.

* * *

Aus einer englischen Zeitschrift:

Rohr- oder Rüben-Zucker.

Nur diejenigen, welche glücklich oder unglücklich bereits 50 Jahre ihres Lebens zurückgelegt haben, so schreibt ein englischer Chocoladenfabrikant, werden sich der einfachen aber schmackhaften Zuckerwaren

erinnern, die zu jener Zeit verkauft wurden. Zu dieser Zeit dachte man noch nicht an Rübenzucker, der später ein harter Gegner des Rohrzuckers sein sollte. Es ist uns allen wohl bekannt, dass infolge des ausländischen Ausfuhr-Systems, Rohrzucker vom Markte vertrieben worden ist, um dem Rübenzucker Platz zu machen; und zwar ist Rohrzucker so schnell vom Markte verschwunden, dass ich wohl behaupten darf, dass nicht Einer unter tausend Candiskäufern jemals ein Stück, aus reinem Rohrzucker verfertigt, gekostet hat. Wenn er es gethan hat, so wird er gefunden haben, dass der Unterschied im Geschmack ein so auffallender und angenehmer war, dass die gänzliche Unmöglichkeit, ein aus Rohrzucker verfertigtes Fabrikat zu bekommen, ihn veranlassen würde, sich dagegen zu sträuben, einen aus Rübenzucker bestehenden Artikel sich aufdrängen zu lassen. Der Unterschied zwischen diesen beiden Rohprodukten kann nur verglichen werden mit demjenigen von Messing und Gold, Glas und Diamant oder einer Wachsrose und einer frischen Rose.

Jedoch kann dieser Umstand aus verschiedenen Gründen geändert werden; mit anderen Worten, Rohrzucker verdient volle Beachtung und tritt dieser Fall endlich ein, so entsteht dem Candis essenden Publikum daraus ein grosser Vorteil.

Aus Rübenzucker verfertigte Zuckerwaren sind keineswegs schädlich oder nachteilig, aber sie müssten den den aus Rohrzucker fabrizierten Waren anhaftenden vollen und schönen Geschmack besitzen.

Mehr als ein Grund muss die Aufmerksamkeit wieder auf Rohrzucker lenken, um daraus für die Britischen Inseln einen Handelsartikel zu machen. Die Aufhebung der Prämien bei den ausländischen Mächten in kurzer Zeit und ferner die Abgaben von £ 4. —.— pro ton auf allen importierten Zucker, mit Ausnahme auf dem aus unsern eigenen Kolonien, hat den Zuckerplantagen-Besitzern in Westindien wieder einmal Hoffnung gegeben. Jedoch so vernichtend ist das Resultat des ausländischen Zuckerprämien-Systems gewesen, so unsicher ist die Lage der Rohrzucker-Pflanzer geworden, dass nur die Unterstützung der Britischen Regierung von £ 200 000 letztere in Stand setzt, ihre Plantagen weiter zu bearbeiten. Natürlich wird einige Zeit verstreichen, ehe das Candis essende Publikum sich den Genuss wieder leisten kann, um seinen Gaumen mit aus reinem Rohrzucker verfertigten Zuckerwaren zu kitzeln, aber wenn es dies thut, dann wird es auch den Vorteil zu schätzen wissen. Der anerkennenswerte Antrag Sir Alfred Jones, 500 00 tons Zucker jährlich aus Westindien zollfrei in England einzuführen, bis die Pflanzer sich von den ungünstigen Einflüssen wieder erholt haben, verdient besonderer Erwähnung. Wenn das Publikum erst einmal von den Rohrzucker enthaltenden Artikeln gekostet hat, so zweifle ich nicht, dass es in anbetracht eines vernünftigen Preisunterschiedes der beiden fabrizierten Zuckerwaren verleitet werden würde, die Rohrzucker enthaltenen Waren zu wählen.

Die jetzige Generation, welche auf einer so hohen Stufe der Zivilisation steht, zieht mehr denn ihre Vorfahren Waren von schönem Geschmack und Geruch den andern vor; sie wird sich ferner kein Vergnügen versagen, was es auch sein mag, wenn es in ihren Kräften steht, es sich zu leisten. Seit der Konsum von Candis allgemein geworden ist und die Fabrikation einen solchen Aufschwung genommen hat, verspricht der Erfolg des neuen Unternehmens ein grosser zu werden. Es muss für den Käufer von Kandis ein wohlthuendes Gefühl sein, zu wissen, dass er Ware aus reinem Rohrzucker bekommt. Wenn er ein Pfund reinen Demerara-Zucker und ein Pfund Rübenzucker riechen würde, so bin ich sicher, dass er von diesem Tage an keinen Pfennig mehr für Rübenzucker enthaltende Zuckerwaren anlegen würde.

Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft.

Es wird viele Leser interessieren, die Eintragung der Firma Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft in das Handelsregister zu Köln vom 18. Juli 1902 in der ausführlichen Fassung, wie sie im Reichsanzeiger veröffentlicht worden ist, zu lesen. Deshalb bringen wir sie wörtlich wie folgt:

Köln. Bekanntmachung.

In das Handelsregister des unterzeichneten Gerichts ist heute in Abteilung B. unter Nr. 424 eingetragen die Aktiengesellschaft unter der Firma

Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft

mit dem Sitze in **Köln**.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 6. Juli 1902 festgestellt.

Gegenstand des Unternehmens ist die Fabrikation und der Vertrieb von Chocoladen und Cacaopräparaten, Zuckerwaren aller Art, Biscuit, Früchten, Kartonnagen und einschlägigen Artikeln, sowie Verkaufs- und sonstigen Automaten; ferner der Erwerb und der Vertrieb von Unternehmungen, welche mit dem vorangegebenen Zwecke zusammenhängen oder diesen Zweck zu fördern geeignet erscheinen, sowie die Beteiligung an solchen Unternehmungen in jeder gesetzlich zulässigen Form.

Die Gesellschaft erwirbt zu diesem Zweck die der Firma Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oestr. Hof-Chocol. Fabrikanten Gebr. Stollwerck zu Köln gehörige Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik mit ihren sämtlichen im Inland gelegenen Zweiganstalten und ihren Beteiligungen an anderen Unternehmungen.

Das Grundkapital der Gesellschaft beträgt 14 000 000 Mk., eingeteilt in 5000 Vorzugs-Aktien über je 1000 Mk. und in 9000 Stamm-Aktien über je 1000 Mk.

Die Aktien werden zum Nennwert ausgegeben.

Die Vorzugs-Aktien lauten auf den Inhaber; sie haben nach Maassgabe des § 34 des Gesellschaftsvertrages ein Vorrecht auf 6 Prozent kumulative Dividende und haben im Falle der Auflösung der Gesellschaft den Anspruch auf vorzugsweise Rückzahlung ihres Nennbetrages und der aus früheren Jahren etwa rückständigen Dividendenbeträge, ehe eine Rückzahlung auf die Stamm-Aktien erfolgen kann.

Reicht der verteilbare Reingewinn zur Zahlung der Dividende von 6 Prozent nicht aus, so ist der fehlende Betrag der gemäss § 34 Ziffer 5 des Gesellschaftsvertrages zu bildenden Dividendenreserve zu entnehmen.

Die Nachzahlung des an 6 Prozent fehlenden Betrages findet in der Weise statt, dass die jeweiligen Dividenden-Rückstände auf die Gewinn-Anteilscheine des zuletzt abgelaufenen Geschäftsjahres ausgezahlt werden.

Die Gesellschaft hat das Recht, diese Vorzugs-Aktien vom 1. Januar 1912 ab jederzeit ganz oder teilweise nach einjähriger Kündigung mit 120 Prozent ihres Nominalbetrages zur Rückzahlung zu bringen und zu dieser Rückzahlung den in dem zweitvorhergehenden Absatz erwähnten Dividenden-Reservefonds ganz beziehentlich im Verhältnisse der zurückgezahlten zu den verbleibenden Vorzugs-Aktien zu verwenden. Die Rückzahlung erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften für die Herabsetzung des Grundkapitals (§§ 288—290 des Handelsgesetzbuches); sie darf aber auch ohne Beobachtung der gedachten Vorschriften geschehen, insofern die Tilgung vollständig aus dem nach der jährlichen Bilanz sich ergebenden Gewinn erfolgt.

Zu der letztgedachten Tilgung bedarf es lediglich eines auf Antrag des Aufsichtsrats und des Vorstandes erfolgenden Beschlusses der gemeinsamen ordentlichen Generalversammlung der Stamm-Aktionäre und der Vorzugs-Aktionäre, für welchen Beschluss die einfache Mehrheit des bei der Abstimmung vertretenen Grundkapitals genügt, ohne dass es eines zustimmenden Beschlusses einer besonderen Generalversammlung der Vorzugs-Aktionäre oder der Stamm-Aktionäre bedarf.

Eine Summe, welche dem Nennwert der aus dem Gewinn getilgten Vorzugs-Aktien gleichkommt, ist während der Dauer der Gesellschaft unter den Passiven der Bilanz als »Reserve durch getilgte Vorzugs Aktien« einzustellen.

Die Nummern der zu kündigenden und zu tilgenden Vorzugs-Aktien werden von dem Vorstand nach der ordentlichen Generalversammlung durch das Loos zu notariellem Protokoll bestimmt und spätestens im folgenden Monat Juli einmal in den Gesellschaftsblättern zur Aufkündigung veröffentlicht.

So lange die Vorzugs-Aktien im Umlauf sind, darf die Gesellschaft ohne Genehmigung der Generalversammlung der Vorzugs-Aktionäre neue hypothekarische Belastungen ihres zur Zeit der Gründung vorhandenen Grundeigentums nur in Höhe von 60 Prozent des durch Neubauten und Zubehör geschaffenen Mehrwertes (nach den Kosten berechnet) aufnehmen. Auch die Belastung des etwa später erworbenen Grundeigentums darf 60 Prozent des Buchwertes desselben nicht übersteigen.

Die Stamm-Aktien lauten auf Namen; sie haben nach Maassgabe des § 34 des Gesellschaftsvertrages Anspruch auf den Reingewinn der Gesellschaft.

Die Gründer haben sämtliche Aktien übernommen und haben dafür aufzubringen einen Gesamtbetrag von 13 250 000 Mk., deren Deckung von jedem für den ihm obliegenden Betrag in folgender Weise geschieht:

Die Herrn Stollwerck sind die alleinigen Teilhaber der offenen Handelsgesellschaft unter der Firma: »Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten Gebr. Stollwerck« in Köln.

Sie bringen das Vermögen dieser Firma, wie es sich aus der dem Gesellschaftsvertrage beigefügten, per 1. Januar 1902 aufgemachten Bilanz ergiebt, zu den Wertansätzen dieser Bilanz in die Aktiengesellschaft ein, und zwar mit der Maassgabe, dass der Betrieb der genannten Handelsgesellschaft schon seit dem 1. Januar 1902 als für Rechnung der Aktiengesellschaft geführt gilt und dass die Aktiengesellschaft auch in alle laufenden Verträge und Rechte aller Art, namentlich Patent- und Musterschutzrechte ohne Ausnahme, eintritt, wogegen sie keine weiteren Verbindlichkeiten übernimmt, als die aus der vorerwähnten Bilanz ersichtlichen.

Nach dieser Bilanz beträgt das eingebrachte Aktivvermögen	Mk. 16 219 654,47
die übernommenen Passiven betragen	„ 2 969 654,47
sodass das Nettoeinbringen . .	Mk. 13 250 000,—

beträgt.

An diesem Nettovermögen sind die fünf Kontrahenten entsprechend denjenigen Beträgen beteiligt, welche sie gemäss dem Gesellschaftsvertrage zur Deckung der von ihnen übernommenen Aktien aufzubringen haben.

Mit diesem Einbringen sind also 5000 Stück Vorzugsaktien	Mk. 5 000 000,—
und 8000 Stück Stammaktien . ,	„ 8 000 000,—
voll gedeckt, während 1000 Stück Stammaktien nur mit einem Viertel gleich	„ 250 000,—
gedeckt sind.	Mk. 13 250 000,—
und noch	„ 750 000,—
ungedeckt	Mk. 14 000 000,—

Zu dem Einbringen gehören namentlich folgende Immobilien:

a. die im Grundbuche von Köln-Altstadt Band 86 Blatt 3406 eingetragenen Parzellen:

1) Flur 7 Nr. 558/197, Hohestr. 9 und 9a, Hofraum von 10 a 94 m Fläche,

2) Flur 7 Nr. 559/218, Sternengasse 8, Hofraum von 2 a 45 m Fläche;

b. die im Grundbuche von Köln Band 253 Blatt 10 083 eingetragene Parzelle Flur 19 Nr. 727/451, Brückenstr. 12, Hofraum von 1 a 87 m Fläche;

c. die im Grundbuche von Köln Band 158 Blatt 6308 eingetragene Parzelle Flur 31 Nr. 128, Hohestr. 164, Hofraum von 90 m, Nr. 129, Hohestr. 166, Hofraum von 77 m und Nr. 130, kleine Sporergasse 1—3, Hofraum von 1 a 22 m Fläche;

d. die im Grundbuch von Köln Band 161 Blatt 6426 eingetragene Parzelle Flur 31 Nr. 877/138 am Hof 8, Hofraum von 1 a 45 m Fläche;

e. die im Grundbuche von Köln Band 292 Blatt 11 660 eingetragene Parzelle Flur 32 Nr. 423/110 Ubierring 21, Hofraum von 2 a 91 m Fläche;

f. die im Grundbuch von Köln Band 291 Blatt 11 629 eingetragene Parzelle Flur 32 Nr. 326/110 Kurfürstenstr. 5, Hofraum von 1 a 50 m Fläche;

g. die im Grundbuch von Köln Band 292 Blatt 11 676 eingetragene Parzelle Flur 32 Nr. 327/110 Kurfürstenstr. 7, Hofraum von 1 a 59 m Fläche;

h. die im Grundbuch von Köln-Altstadt Band 15 Blatt 594 eingetragene Parzelle Flur 1 Nr. 502/75 Corneliusstr. 3, Hofraum von 7 a 8 m Fläche;

i. die im Grundbuch von Köln-Altstadt Band 4 Blatt 150 eingetragene Parzelle Flur 1 Nr. 76 Corneliusstr 11, Hofraum von 1 a 58 m Fläche;

k. die im Grundbuch von Köln Band 293 Blatt 11 720 eingetragene Parzelle Flur 32 Nr. 376/110 Alteburgerstr. 4, Hofraum von 1 a 34 m Fläche;

l. die im Grundbuch von Köln Band 293 Blatt 11 684 eingetragene Parzelle Flur 32 Nr. 372/110 Severinswall 16, Hofraum von 2 a 52 m Fläche;

m die im Grundbuch von Köln Band 293 Blatt 11 718 eingetragene Parzelle Flur 32 Nr. 373/110 Severinswall 18, Hofraum von 2 a 71 m Fläche;

n. die im Grundbuch von Köln Band 293 Blatt 11 719 eingetragene Parzelle Flur 32 Nr. 374/110 Severinswall 20, Hofraum von 2 a 25 m Fläche;

o. die im Grundbuch von Köln-Altstadt Band 2 Blatt 62 eingetragene Parzelle Flur 1 Nr. 220/141 Annostr. 42/44, Hofraum von 2 a 34 m Fläche;

p. die im Grundbuch von Köln-Altstadt Band 2 Blatt 53 eingetragenen Parzellen Flur 1 Nr. 138 zu Annostr. 26/28, Hofraum von 1 a 57 m, Nr. 263/79 Corneliusstr. 10, Hofraum von 2 a 34 m, Nr. 440/81 Corneliusstr. 12, Hofraum von 3 a 63 m, Nr. 193/141 von 2 a 45 m, Nr. 206/140 von 2 a 31 m, Nr. 470/140 von 1 a 10 m, Nr. 471/140 Annostr. 30, Hofraum von 1 a 11 m Fläche, Nr. 618/81 Corneliusstr. 2, Hofraum von 20 a 11 m, Nr. 617/148 Dreikönigenstrasse 26a, Hofraum von 1 ha 2 a 59 m Fläche;

q. die im Grundbuch von Köln Band 161 Blatt 6427 eingetragene Parzelle Flur 31 Nr. 139, am Hof 10, Hofraum von 1 a 32 m Fläche;

r. die im Grundbuch von Köln-Altstadt Band 2 Blatt 61 eingetragene Parzelle Flur 1 Nr. 219/141 Annostrasse 40, Hofraum von 1 a 20 m Fläche;

s. die im Grundbuch von Köln-Altstadt Band 2 Blatt 60 eingetragene Parzelle Flur 1 Nr. 305/137 Annostrasse 24, Hofraum von 1 a 35 m Fläche;

t. die im Grundbuch von Köln-Rondorf Band 12 Artikel 454 eingetragene Parzelle Flur 53 Nr. 204/2 an der Brühlerstr., Acker von 46 a 28 m, Nr. 529/213 am Sausacker, Acker von 88 a 85 m, und Flur 54 Nr. 687/186 u. s. w. Bonnerstr., Acker von 1 ha 03 a

15 m, und Nr. 688/186 u. s. w. daselbst, Hofraum von 40 a 44 m Fläche; .

u. die im Grundbuch von Berlin vor dem Invalidenhaus Parzelle Band 12 Nr. 427 Chausseestr. 81 eingetragene Parzelle Kartenblatt 17 Nr. 913/190 u.s.w., Hofraum von 39 a 22 m Fläche mit sämtlichen, auf den vorbezeichneten Parzellen aufstehenden Gebäulichkeiten.

Die Liegenschaften sind mit einem Gesamtbetrag von 2 746 557,59 Mk. belastet.

Die Aktionäre übertragen alle ihre Rechte und Beteiligungen, die sich für sie aus dem in der Eröffnungsbilanz per 1. Januar 1902 aufgeführten Konto »Beteiligungen« im Gesamtwert von 2 298 586 Mk. ergeben, auf die Aktiengesellschaft, wogegen diese auch alle mit diesen Rechten und Beteiligungen verbundenen Verbindlichkeiten für eigene Rechnung übernimmt.

Die Herren Stollwerck verpflichten sich, namentlich die ihnen aus den Beteiligungen an

1) der Kommanditgesellschaft unter der Firma »Deutsche Automaten Gesellschaft Stollwerck & Co.« in Köln,

2) Der Kommanditgesellschaft unter der Firma »Oesterreichisch Ungarische Automaten-Gesellschaft Brüder Stollwerck & Co.« in Wien,

3. der offenen Handelsgesellschaft unter der Firma »Volkmann, Stollwerck & Co.« in New-York,

4. der Kommanditgesellschaft unter der Firma »Gebr. Stollwerck« in Pressburg

zustehenden sämtlichen Rechte in vollem Umfang lediglich für Rechnung der Aktiengesellschaft auszuüben. Hierüber ist weiter noch vereinbart, dass die Aktiengesellschaft für Verluste aus diesen Beteiligungen unter allen Umständen nur bis zum Wert des aus diesen Beteiligungen der Aktiengesellschaft zugeführten Aktienvermögen haftet.

Der Vorstand besteht, je nach der Bestimmung des Aufsichtsrats, aus zwei oder mehreren Mitgliedern. Die Vorstandsmitglieder werden durch den Aufsichtsrat bestellt. Sie können auch vom Aufsichtsrat abberufen oder suspendiert werden. Die Beschlüsse über Bestellung, Suspension und Abberufung von Vorstandsmitgliedern bedürfen zu ihrer Gültigkeit der notariellen Form. Dem Aufsichtsrat steht es zu, über die Art der Zusammensetzung des Vorstandes und die Befugnisse der einzelnen Vorstandsmitglieder zu entscheiden, auch für behinderte Mitglieder Stellvertreter zu ernennen und die Zeichnungsbefugnisse der Vorsteher und Beamten von Zweigniederlassungen zu bestimmen.

Zu Vorstandsmitgliedern sind bestellt:

1) Ludwig Stollwerck,
2) General-Konsul Carl Stollwerck,
3) Gustav Stollwerck,

alle Kaufleute und Fabrikanten in Köln.

Zu Willenserklärungen insbesondere zur Zeichnung der Firma für die Gesellschaft, bedarf es der Mitwirkung zweier Mitglieder des Vorstandes oder eines Vorstandsmitgliedes und eines Prokuristen.

Stellvertretende Vorstandsmitglieder stehen bezüglich der Vertretungsbefugnis den ordentlichen Mitgliedern gleich.

Der Aufsichtsrat der Gesellschaft ist ermächtigt, jedem der Teilhaber der früheren Firma Gebr. Stollwerck in Köln die Befugnis zu erteilen, als Mitglied des Vorstandes die Gesellschaft für sich allein zu vertreten.

Durch Aufsichtsratsbeschluss vom 6. Juli 1902 ist den Vorstandsmitgliedern Ludwig Stollwerck und General-Konsul Carl Stollwerck die Befugnis erteilt, je die Gesellschaft für sich allein zu vertreten.

Die öffentlichen Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen rechtsgültig durch einmalige Veröffentlichung im **Deutschen Reichs-Anzeiger,** soweit nicht im Gesetze eine mehrmalige Bekanntmachung vorgeschrieben ist. Sie werden vom Vorstande derart erlassen, dass der Firma die Worte »der Vorstand« und die Namen der Vorstandsmitglieder hinzugefügt werden, sofern die Bekanntmachungen nicht durch Gesetz oder die Satzungen dem Aufsichtsrat übertragen sind.

Die Gesellschaft behält sich vor, ihre Bekanntmachungen ausserdem durch vom Aufsichtsrat jeweilig zu bestimmende Blätter zu veröffentlichen, ohne dass jedoch von der Veröffentlichung in diesen Blättern die Rechtsgültigkeit der Bekanntmachung abhängt.

Die Generalversammlungen werden von dem Aufsichtsrat oder Vorstand berufen und zwar in der Regel nach dem Sitz der Gesellschaft und, sofern nicht im Gesetz Abweichendes bestimmt ist, durch einmalige Bekanntmachung im Deutschen Reichs-Anzeiger. Die Bekanntmachung soll mindestens 21 Tage vor dem anberaumten Termine erfolgen, wobei der Erscheinungstag des die Bekanntmachung enthaltenden Blattes und der Tag der Versammlung nicht mitgerechnet werden.

Die Gründer der Gesellschaft sind:

1) Kommerzienrat und Konsul Peter Josef Stollwerck,
2) Heinrich Stollwerck,
3) Ludwig Stollwerck,
4) Generalkonsul Carl Stollwerck,
5) Gustav Stollwerck,

alle Kaufleute und Fabrikanten in Köln.

Die Mitglieder des ersten Aufsichtsrats sind:

1) Kommerzienrat Peter Josef Stollwerck,
2) Heinrich Stollwerck,
   beide Kaufleute und Fabrikanten zu Köln,
3) Bernhard Dernburg, Bankdirektor zu Berlin,
4) Albert Simon, Banquier zu Köln,
5) Lazar von Lippa, Regierungsrat zu Breslau,
6) Justizrat Emil Schniewind, Rechtsanwalt zu Köln,
7) Oberregierungsrat ausser Diensten Heinrich Schröder, Bankdirektor zu Köln.

Von den bei der Anmeldung eingereichten Schriftstücken, insbesondere dem Prüfungsberichte des Vorstandes und Aufsichtsrats sowie dem Prüfungsberichte der Revisoren kann bei dem unterzeichneten Gericht Einsicht genommen werden.

Der Prüfungsbericht der Revisoren kann auch bei der Handelskammer hierselbst eingesehen werden.

Köln, den 18. Juli 1902.

Königliches Amtsgericht. III 2.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 26. Juli 1902.

Unterm 26. Juli berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 29. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkaufe kommen:

324	Blln.	Guayaquil
1249	»	Ceylon
13	»	Seychelles
83	»	Grenada
5	»	St. Lucia
101	»	Surinam
236	»	Trinidad
140	»	Jamaica
7	»	Columbia
11	»	Costa Rica
33	»	Dominica
67	»	Puerto Cabello
1300	»	andere Sorten.

In der letzten Auktion stand das nicht unbedeutende Quantum von 7262 Blln., bestehend aus 6271 Blln Kolonienware und 991 Blln. anderen Sorten, zum

Verkaufe. Die Nachfrage war eine recht schwache und nur 3250 Blln. fanden in und nach der Auktion Käufer. Die erzielten Preise standen zu gunsten der Käufer. Von Trinidad wurde nur ein kleiner Teil zu früheren Preisen verkauft; Grenada erzielte 1 Mk. niedrigere Preise; andere West-Indische waren ruhig, aber fest; Ceylon war ebenfalls flau und zeigte nur wenig Veränderung. Es wurden verkauft:

262 Blln.	Trinidad	(Angeb. 1687 Blln.)	zu 65—71 Mk.
2873 »	Grenada	(fast alles verkauft)	» 56—65 »
46 »	Dominica	(Angebot 67 Blln.)	» 57-58 »
38 »	Demerara	(» 61 »)	» 66 »
156 »	Guayaquil	(» 276 »)	» 70—72 »
8 »	Caracas	(» 201 »)	» 80 »
407 »	Ceylon	(» 1434 »)	» 56—80 »
32 »	St. Vincent		» 55—58 »
35 »	Costa Rica		» 60—61 »
20 »	Jamaica	wurden zurückgezogen.	
97 »	St. Lucia		
50 »	Columbia		
15 »	Esmeralda		
164 »	Samana		
200 »	Bahia		
50 »	Afrika		

Unsere frühere Bemerkung betreffs der Abänderung des Promptes hat sich nunmehr bewahrheitet, denn infolge des früheren Schlusses der Banken an den Sonnabend-Nachmittagen soll nunmehr das Prompt anstatt auf Sonnabend stets auf Dienstag verlegt werden. Fällt das Prompt auf einen Bank Holiday, so ist der folgende Dienstag anzunehmen. Diese Aenderung tritt mit der heutigen Auktion in Kraft, das Prompt erlischt somit am 25. August.

Die Landungen der letzten Woche in London waren sehr gross und ergaben ein verhältnismässiges Mehr von 1580 Blln., die Ablieferungen waren dagegen über 1200 Blln. mehr als zu derselben Zeit im Vorjahre, während der Lagerbestand, der in dieser Woche sich um 3160 Blln. vermehrte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 39 760 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 19. Juli endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	389	187	487	16936
Grenada	1173	17	125	10221
And. West-Ind.	151	73	24	3139
Ceylon u. Java	614	116	139	12124
Guayaquil	1202	108	739	11857
Brasil. u. Bahia	200	—	—	2416
Afrika	1742	184	66	6611
AndereAusländ.	350	311	85	7020
Zusammen	5821	996	1665	70324
gegen dieselbe Woche 1901	4241	736	702	110086

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 29 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	107450	95157	73137	61016	30014	17939	42420	60596	59710
Auslandsware	[illegible]	56526	4.358	34218	16427	13978	27904	49490	28955
	[illegible]	151683	117495	95264	46471	36917	70324	110086	88665

London, den 2. August 1902.

Am Dienstag, den 12. August, kommen 52 tons Cadburys Cacaoschalen zum Verkauf.

Cacao war fest, aber ruhig. Ca. 200 Blln. Ceylon wurden zu 63—73 Mk. verkauft.

Die Anfuhr von **Guayaquil-Cacao** betrug für die zweite Hälfte des Monats Juli

18 000 Ztr. in 1902
gegen 13 000 » » 1901
» 14 000 » » 1900
» 16 500 » » 1899

während dieselbe sich seit Anfang des Jahres folgendermaassen gestaltete:

304 500 Ztr. in 1902
gegen 291 500 » » 1901
» 249 450 » » 1900
» 358 500 » » 1899

Ueber die Landungen und Ablieferungen in Le Hâvre im Monat Juli und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	1643	2120	12296
Trinidad	11790	9650	24356
Côte-Ferme	8350	7370	32564
Bahia	2790	2520	4592
Haiti	784	950	7242
Guayaquil	12680	10575	33332
Martinique	82	180	1258
Andere Sorten	15870	12650	19604
Zusammen	53989	46015	135244
gegen 1901	49735	47124	106915

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis Juli betrugen

342 939 Blln. in 1902
gegen 243 539 » » 1901

während die Ablieferungen

278 073 Blln. in 1902
gegen 222 235 » » 1901 waren.

In der letzten Dienstag-Auktion stand das kleine Angebot von 4369 Blln. zum Verkaufe, bestehend aus 2960 Blln. Kolonienware und 1409 Blln. Auslandsware, wovon jedoch nur 1231 Blln. Käufer fanden. Es wurden verkauft:

146 Blln.	Trinidad	(Angebot 646 Blln.)	zu 66—71 Mk.
100 »	Grenada	(» 141 »)	» 57—63 »
10 »	St. Lucia	(» 35 »)	» 59 »
185 »	Jamaica	(» 527 »)	» 54—60 »
210 »	Guayaquil	(» 534 »)	» 66—70 »
567 »	Ceylon	(» 1552 »)	» 43—71 »
13 »	Seychelles	wurden zurückgezogen.	
33 »	Dominica		
13 »	Demerara		
65 »	Costa Rica		
250 »	Surinam		
300 »	Bahia		
20 »	Afrika		
107 »	Samana		
50 »	Haiti		
16 »	Columbia		
67 »	Puerto Cabello		

Die nächste Cacao-Auktion findet am 12. August statt. Im Privatmarkte wurden

100 Blln. Trinidad zu 65—70 Mk.
40 » Surinam » 62 »
700 » Ceylon » 60—75 »

abgestossen.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 30 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	109551	97699	73671	61546	30477	18209	43554	62368	60516
Auslandsware	49591	57877	44764	34601	16812	19936	28148	49500	59746
	159142	155576	118435	96147	47289	38145	71702	111868	90292

Die Abladungen der letzten Woche waren in London nur klein; sie zeigten ein verhältnismässiges

Weniger von 350 Blln., die Anlieferungen waren dagegen 750 Blln. kleiner als zu derselben Zeit im Vorjahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 1400 Blln. vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von ca. 40 200 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 26. Juli endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	652	130	167	17291
Grenada	758	52	113	10814
And. West.-Ind.	361	42	—	3458
Java u. Ceylon	330	310	153	11991
Guayaquil	484	53	196	12092
Brasil. u. Bahia	300	54	—	2662
Afrika	5	20	—	6596
Andere Ausländ.	246	279	189	6798
Zusammen	3136	940	818	71702
gegen dieselbe Woche 1901	3893	883	1228	111868

Port of Spain (Trinidad), den 17. Juli 1902. Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 17. Juli folgendes:

Das Wetter der vergangenen 14 Tage begünstigte das Wachstum und somit auch das Aussehen der Cacaobäume, jedoch ist es noch zu früh, um über die Aussichten etwas näheres sagen zu können. Die gegenwärtige Ernte kommt weiter langsam an den Markt und dürfte vorliegenden Berichten nach bald beendigt sein, denn sie scheint nicht den Umfang anzunehmen, den man bei Beginn derselben annahm. Da die Nachfrage aus Europa und Amerika nachgelassen hat und überhaupt keine Aufträge vorliegen, neigt die Marktlage nach einer Tendenz à la baisse. In anbetracht aber der allgemeinen Lage des Artikels und der schwachen Vorräte notieren wir nominell noch wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,25
Guter roter (El Salvador)	» 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 4401 Sack nach Europa und 827 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 6261 Sack nach Europa und 4678 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

	1902	130 765	Sack
	1901	97 654	»
	1900	122 376	»
	1899	130 743	»
	1898	96 429	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	27 225	Sack nach den Ver. Staaten v. Nord-Am.
1901	30 808	» » »
1900	24 474	» » »
1899	32 915	» » »
1898	34 390	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 5. August 1902.

Aus dem Cacaobuttermarkte ist alle Aufregung verschwunden; mit nur kleinen Schwankungen übernimmt der eine Monat vom andern Preis- und Umsatzgrenzen. Die Juliauktion hatte für Van Houtens Butter einen Preis von 74¼ cents festgesetzt. Der August stellte in Amsterdam nur 40 Tons zum Verkauf; alle Welt war der Ansicht, dass dieses kleine Quantum wie warme Semmel abgehen und höhere Preise bringen würde. Thatsächlich setzten die ersten Käufe auch höher, nämlich mit 76¼ cents pro ½ Kilo ein, einige Kavelingen holten sogar 76½ und 76¾ cents durch. Beim zwanzigsten Kaveling aber waren die Käufer matt geworden; sie konnten zu 75¾, 75½, 75, ja bis zu 74 cents abwärts ihren Bedarf decken. In aller Ruhe ging so die Auktion zu Ende. Der erzielte Durchschnittspreis steht auf 74,85 gegen 74,25 cents des vorigen Monats.

Die vorgebrachten Nebenmarken sind zum grössten Teil verkauft worden. Es erzielten 3500 Kilo Helmbutter 71¼ cents. Von 4000 Kilo Dejongs Butter gingen 3000 Kilo zu 71 cents weg; der Rest blieb unverkauft. Bethkes 4000 Kilo blieben unverkauft. Von 8000 Kilo Mignon gingen 7000 Kilo zu 70 bis 70¼ cents weg, der Rest blieb unverkauft. Man sieht, dass sich die Preise der Nebenmarken etwas mehr den Preisen Van Houten'scher Butter genähert haben, als es in den letzten Monaten der Fall war.

Man wird für deutsche Cacaobutter im August die Preise der holländischen Nebenmarken zu grunde legen müssen, die gestern in der Auktion bezahlt worden sind. Das würde, bei einem Durchschnittspreise von 70—71 cents pro ½ Kilo = 236 Mk. pro 100 Kilo frei Amsterdam, übliche Konditionen, sein. Für verzollte inländische Butter würde man einen Preis von 270 Mk. einsetzen müssen. Die nächsten Tage müssen zeigen, ob zu diesen Preisen grössere Käufe zu stande kommen, oder ob die Nachfrage noch immer so ruhig bleibt, wie in den letzten Wochen.



Allerlei.

Wir melden heute, dass das Gordianhaus von jetzt an nicht mehr am Immenhof in Hamburg-Hohenfelde steht, sondern fünf Minuten davon entfernt, Averhoffstrasse 5. Die neue Postadresse lautet also jetzt Verlag des Gordian, Hamburg 21. Die Averhoffstrasse liegt in dem Stadtteil Uhlenhorst, sie geht vom Hofweg ab, hiess früher Schulstrasse. Wer fremd in Hamburg ist und uns aufsuchen will, der fährt mit den Bahnen des Alsterrings vom Rathhausmarkt bis zur Averhoffstrasse für 15 Pfg. oder vom Jungfernstieg bis zur

Auguststrasse mit den Dampfern. Die alte Fernsprechnummer 1918 III bleibt wie bisher; Telegrammadresse bleibt Gordian - Hamburg. Hoffentlich bleibt uns im neuen Hause der alte Immenfleiss vom alten Immenhof, wo der Gordian das Licht seiner kleinen Welt zuerst begrüsst hat.

Sammelt den Gordian; bindet ihn ein! Im Laufe des Jahres werden hunderte von früheren Nummern des Gordian nachverlangt. Oft können wir sie umsonst hergeben, oft aber müssen wir 50 Pfg. und 1 Mk., je nachdem wie gross der Rest ist, dafür fordern. Wenn nun die neuen Nummern besser gesammelt würden und wenn die abgeschlossenen Jahrgänge immer gebunden würden und so in die Kontorbibliotheken kämen, dann wären die Nummern stets zur Hand.

Wir haben eine grössere Anzahl von Einbanddecken anfertigen lassen. Wer nun Ordnung in seinen Gordian bringen will, der lasse sich für je 24 Nummern eine Einbanddecke zu 1,20 Mk. pro Stück kommen und lasse sie binden Der Betrag für die Einbanddecken kann ja gelegentlich mit eingezogen werden. Bestellkarten legen wir heute mit ein.

Nach der in der dritten ordentlichen Generalversammlung am 10. Juli cr. stattgefundenen Neuwahl zum Aufsichtsrat besteht derselbe nunmehr aus den Herren:

Geheimer Kommerzienrat Victor Hahn, Dresden, Vors.,
Justizrat Georg Schubert, Dresden, stellv. Vor.,
Geheimer Hofrat Dr. Hofmann,
Dr. Neuhof,
Direktor Hugo Jeglinsky.

Dresden, den 14. Juli 1902.

Petzold & Aulhorn, Aktiengesellschaft.
Der Vorstand.
Kommerzienrat Rud. Aulhorn.

Russland. Einfuhr des von L. K. Pietsch & Co. hergestellten Honigkräuter-Karamels und Malzextrakts. Gemäss einer vom Gehilfen des Ministers des Innern bestätigten Entscheidung des Medizinalrats dürfen die von dem Handelshause L. K. Pietsch & Co. in Breslau hergestellten Waren: 1. Honig-Kräuter-Malz-Extrakt-Karamel »Hustenicht« und 2. Honig-Kräuter-Malz-Extrakt »Hustenicht« unter der Bedingung nach Russland eingeführt werden, dass die Reklamen und Anzeigen über diese Präparate keine Hindernisse auf deren Wirkung, auf den Organismus bei Krankheiten enthalten. Gleichzeitig ist aus dem Verzeichnis der zur Einfuhr nach Russland nicht zugelassenen Medikamente der Malzextrakt »Hustenicht« von Pietsch & Co. zu streichen.

(Zirkular des Zolldepartements vom 5. Juni 1902, Nr. 14 277.)

Herr Stefan Wehner, Inhaber der Firma Wehner & Fahr in Darmstadt, ist am 3. August gestorben. Das Geschäft wird ohne Unterbrechung fortgesetzt.

Der bekannte Chocoladefabrikant, Herr **F. T. Bensdorp** in Amsterdam ist in Apeldoorn gestorben. Die Fabrik, welche vor kurzem erst völlig umgebaut und mit den neuesten Maschinen versehen wurde, wird durch die Firma weiter geführt.

Cacao aus Togo. Die deutschen Kolonien sind mit Macht an der Arbeit, den deutschen Konsumenten den Cacao zu liefern. Eine dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee übersandte grössere Probe von Cacao aus Togo, die Jungfernernte der Versuchsstation in Misahöhe, fand folgende Beurteilung maassgebender Fachleute:

Gutachten von Theodor Hildebrand & Sohn.

Den uns mit Ihrem geehrten Schreiben vom 24. cr. übermittelten Togo-Cacao haben wir geprobt und fassen unsere Begutachtung in folgendem zusammen:

Die Bohne sieht äusserlich dem Kamerun-Cacao am ähnlichsten; in Wasser oder Milch aufgebrüht, zeigt der Cacao eine schmutzig-bläuliche Färbung. Im Geschmack kommt der Cacao einem Thomé-Cacao in mittlerer Qualität etwa gleich, so dass sich heute der Marktwert für Lager Hamburg unverzollt auf 55.— Mk. pro Zentner stellen dürfte. Der Kamerun-Cacao ist seit 2 Jahren in der Qualität besser geworden, und wird heute für besseren Kamerun-Cacao ab Hamburg unverzollt 57.— bis 68.— Mk. pro Zentner gezahlt. Dass der bemusterte Togo-Cacao hinter dem Kamerun-Cacao zurücksteht, liegt wohl nicht etwa daran, dass die im Togo-Gebiet angepflanzte Frucht geringere Bohnen liefert, sondern der Qualitätsunterschied liegt unseres Erachtens an der Präparation.

Gutachten von Fr. David-Söhne.

Wir haben die kleine Probe Cacao von Togo geröstet und zu Cacaomasse gerieben. Der Geschmack ist dem eines guten Thomé gleichartig; die Reinheit der Bohnen und die dünne Schale liefert eine gute Ausbeute, so dass der Preis für feine Thomés dafür maassgebend sein dürfte.

Feine Thomés werden zur Zeit mit 60.— Mk. loco Hamburg angeboten.

Gutachten von Gebrüder Stollwerck.

Wir erhielten Ihr Geehrtes vom 7. d. Mts. und die kleine Probe von Cacao, in Togo geerntet. Sie wünschen eine Begutachtung dieses Cacaos; dafür ist die Probe zu klein. Wenn Sie uns zwei Kilo senden könnten, so können wir eine Analyse danach anfertigen. So nach der Beurteilung auf Geruch und Geschmack der Bohne ist der Geschmack noch zu streng und der Cacao wird sich nur in ganz kleinem prozentualen Verhältnis mit besseren Cacaosorten verarbeiten lassen. Für Verarbeitungsprobe sind wir bereit, etwa 5 Säcke unter Berechnung zu beziehen.

Wir stehen Ihnen gern zu Diensten, wenn Sie die Güte haben, uns die grössere Probe zukommen zu lassen.

Gutachten vom Deutschen Kolonialhaus, Bruno Antelmann.

Die uns mit Ihrem Geehrten vom 7. Dezember eingesandten Cacaobohnen aus Togo haben aller Wahrscheinlichkeit nach bei der Fermentation gelitten, denn die innere Bohne ist blau geworden. Das sieht man schon an der rohen Bohne, aber noch mehr kommt es zum Ausdruck, wenn die geröstete Bohne gemahlen und aufgekocht, also wie Cacao zubereitet wird. Man hat dann eine bläulich graue Flüssigkeit vor sich, die durchaus nicht an die dunkelbraune Farbe des Cacaos erinnert. — Auch der Geschmack selbst hat unter der Fermentation gelitten.

Im übrigen aber ist es eine schöne, glatte, saubere und volle Bohne, von der man wohl sagen kann, dass sie mit grosser Sorgfalt bearbeitet worden ist.

Wenn es dem Landwirte gelingen möchte, den

erwähnten Fehler zu vermeiden, dann dürfte die Ware für uns Interesse haben.

Heute jedoch kommt sie unserem Kamerun-Cacao nicht gleich, sondern ist in die Reihe des billigen St. Thomé-Cacaos zu stellen, der heute ungefähr einen Marktwert von etwa 50 Mk. pro Zentner in Lissabon hat.

Gutachten von Dr. Schulte im Hofe.

Die mir übersandten Cacaobohnen aus Togo haben im Vergleich zu den Kamerun-(Viktoria) Bohnen eine rötliche Schale und entsprechen in dieser Beziehung dem Cacao der Küderling'schen Pflanzung am Kampo.

Die Qualität scheint im allgemeinen dem Kamerun-Cacao zu entsprechen. Dieselben sind ferner wie dieser nicht genügend bezw. nicht richtig fermentiert, werden jedoch wahrscheinlich den Bohnen, wie sie jetzt von Kamerun kommen, vorgezogen werden.

Ich habe die Bohnen einer Nachfermentation unterzogen. Hierbei ist der unangenehm bitter-adstringierende Geschmack geschwunden und das Aroma zugleich mehr hervorgetreten. Die beifolgenden Proben II und III sind die Resultate dieser Versuche. Erstere ist zwar noch etwas bitter, besitzt aber mehr Aroma als Probe III, was auf die verschiedene Art der Behandlung zurückzuführen ist. Es wird von Interesse sein, dieselben zugleich mit den nicht weiter behandelten, also den Originalbohnen, valuieren zu lassen. (Tropenpflanzer.)

Durch die Tageszeitungen lief folgende Notiz:

Untersuchungen, welche gelegentlich einer Anregung von Interessenten vorgenommen worden sind, haben ergeben, dass bei dem Verkehr mit Marzipanwaren gesundheitsschädliche Stoffe zeitweise zur Verwendung kommen, welche es angezeigt erscheinen lassen, die Aufmerksamkeit der Organe der Nahrungsmittel-Ueberwachung auf jene Waren zu lenken. Die Herren Minister des Innern, für Handel und Gewerbe, sowie für die Medizinal-Angelegenheiten weisen die kontrollierenden Behörden besonders auf die Möglichkeit der Verwendung von Bittermandelöl und von Nitrobenzol bei der Marzipanbereitung hin. Bittermandelöl, wie es sich im Handel findet, ist zum Teil blausäurehaltig und dadurch unter Umständen gesundheitsschädlich. Es soll zur Verbesserung des mangelnden Aromas, ebenso wie das Notrobenzol, dienen, welches einen dem Bittermandelöl ähnlichen Geruch und Geschmack besitzt und dabei giftig wirkt.

Aus hamburgischen Zeitungen:

Kamerun-Cacao. Die Pflanzungen des Kamerungebirges haben einen bedeutenden Erfolg auf dem hiesigen Markt zu verzeichnen. Die erste diesjährige, soeben eingetroffene Ernte wird sehr günstig und dem Trinidad-Cacao gleich beurteilt und bewertet. Diese Erfolge, die in Zahlen umgesetzt, einen Erlös von 63—66 Pfg. für das Pfund gegen 55—57 Pfg. im Vorjahr bedeuten, hat vor allen Dingen die Behandlung des Cacaos nach der Aberntung bewirkt.

Anzeige aus Dresdner Zeitungen: Alle zum Chocoladen-Hering. Garantiert reiner Cacao Pfd. von 100 Pfg. an (ohne Zugabe). ff. gebrannter Kaffee von 78—160 Pfg.

Bremen. Der Bundesrat hat in der Sitzung vom 17. April d. Js. beschlossen, dass der Freibezirk in der Stadt Bremen — vergl. die Bekanntmachung vom 24. Oktober 1888, Central-Blatt S. 913 ff., im Besonderen S. 915 — die Eigenschaft eines Zollausschlussgebiets im Sinne des § 16 Abs. 1 des Vereinszollgesetzes mit der Maassgabe erhält, dass

a) Detailgeschäfte im Ausschlussgebiete grundsätzlich ausgeschlossen bleiben;
b) Wohnungen daselbst nur insoweit vorhanden sein dürfen, als es sich um Beamte oder um solche Personen handelt, deren ständige Anwesenheit im Ausschlussgebiete durch die Art ihrer Beschäftigung erfordert wird;
c) private industrielle Betriebe in diesem Gebiet, ausser für die Ausrüstung und die Reparatur von Schiffen, nicht zugelassen werden.

Die Peruanische Regierung hat unterm 14. März d. Js. die Einfuhr von Konserven, welche mit Borsäure hergestellt sind, verboten.

Wie wir durch das »Deutsche Handels-Archiv« erfahren, soll Kaffee, Cacao, Chocolade als Erzeugnisse Salvadors bei der Einfuhr nach Frankreich die Sätze des Minimaltarifs geniessen.

1902. VIII. Jahrgang. **No. 176.** Hamburg, 20. August 1902.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.



Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von Adolf Gordian

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.

» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.

» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian
in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.
Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.
Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C-Code used.

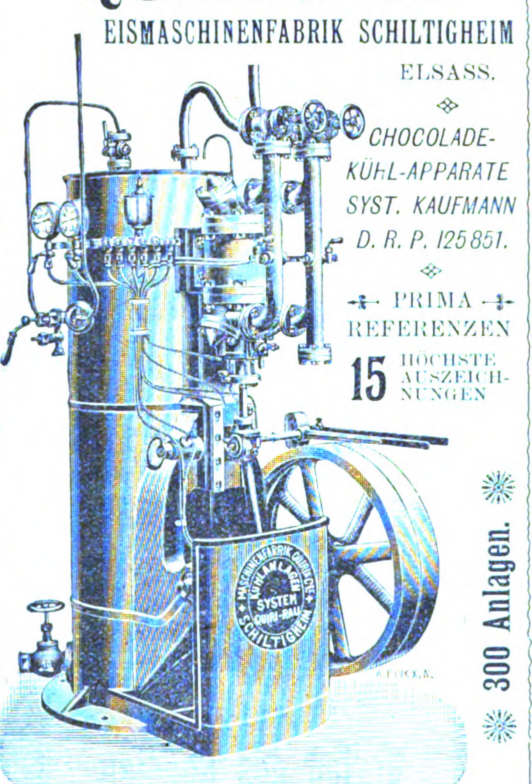
L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.





Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Wellpappe!

sowie

Schachteln,

Gefächer und **Hüllen** daraus sind **bestes Packmaterial** für **zerbrechliche Gegenstände** aller Art. **Muster frei.**

Thompson & Norris,

Jülich.

Wellpapier — Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Inhalt dieser Nummer:

Handelskammerberichte für 1901.

(Fortsetzung.)

Es berichtet die Handelskammer Leipzig:

Cacao.

Der Artikel Rohcacao hat im Berichtsjahre einen günstigen Anlauf zur Herbeiführung billiger Preise genommen. Gegenüber dem Ende des vorigen Jahres waren die Preise am Schlusse des Berichtsjahres bei reichlichem Angebot etwa 15 bis 20 v. H. niedriger. Das Missverhältnis zu den Preisen der Fabrikate, das seit 1898 bestand, scheint nunmehr allmählich zu schwinden. Die Ursache des Preisrückganges sind vor allem die grossen Mehrerträgnisse der Insel San Thomé, die sich in den ersten 11 Monaten auf 60000 Sack zu 60 kg beliefen, und von Ecuador, das Ende November ein Mehr von 110000 Quintales aufwies; auch Bahia soll im gleichen Zeitraum ein Mehrerträgnis von rund 30000 Sack gehabt haben. Eine nicht unwichtige Rolle spielt dabei ferner die Verminderung des deutschen Rohcacao-Verbrauchs, besonders in den Monaten Juli bis Oktober. Der Zollkrieg mit Haiti hat die günstige Wirkung gehabt, dass die von dort kommende geringe, meist beschädigte Ware vom Markt verschwunden ist und dafür die gesunden Mittelsorten von San Thomé, Bahia, Afrika, Samana genommen werden. Ein weiterer Rückgang der Rohcacao-Preise soll nach der Lage der Sache nicht ausgeschlossen sein. Betont wird, dass Deutschland in der Führung auf dem Weltmarkte, die es vor nicht langer Zeit von Frankreich übernommen hatte, in den letzten Monaten von England abgelöst worden sei, dessen Cacaofabrikation einen grossen Aufschwung zeige.

Für Cacaobutter werden die herrschenden Zustände noch immer als unerquicklich bezeichnet. Der Preis des Artikels erfuhr im Berichtsjahre bedeutende Schwankungen. Er fiel von 101 cents für ½ kg im September 1900 auf 71 cents im April 1901, stieg im Laufe dieses Monates auf 77 und bis zum Oktober unter Schwankungen auf 88, sank im November wieder auf 74 und erreichte im Dezember mit 69 cents einen seit Januar 1899 nicht dagewesenen Tiefstand. Die Gestaltung des Preises für Cacaopulver war unter diesen Umständen erklärlicherweise sehr veränderlich und schwierig, was indessen einzelne Fabrikanten nicht gehindert haben soll, ihr Fabrikat nach wie vor zu Schleuderpreisen zu verkaufen. Die Einfuhr holländischen Cacaopulvers hat sich vermindert, mehrere holländische Fabriken sollen aber in Deutschland Tochter-Unternehmungen gegründet haben und die von diesen hergestellten Produkte weiter als »echt holländisches Cacaopulver« vertreiben.

Die Beschäftigung der Cacao-Industrie des Bezirkes war dauernd gut, verschiedentlich machten sich sogar Ueberstunden und Erweiterungen der Betriebsanlagen erforderlich, der Nutzen vermochte aber mit dem Umsatz aus den erwähnten Gründen nicht Schritt zu halten. Das Nachlassen der wirtschaftlichen Hochkonjunktur wurde weniger am Umfange, als an der Art des Geschäftes fühlbar. Man ging die Abschlüsse zögernder ein, legte sich in der Regel auf einmal nur für kleinere Mengen fest, und nahm die gekauften Waren langsamer ab. Ebenso liess die Zahlungsweise oft zu wünschen übrig.

Chocolade.

Die Berichte aus der Chocoladen-Industrie lauten zum Teil recht günstig. Die Beschäftigung war im allgemeinen gut, obwohl im Verbrauch ein merklicher Rückgang eintrat. Geklagt wird über die durch die Ueberproduktion und durch die Schleuderei einzelner Fabrikanten gedrückten Preise, sowie auch über den Wettbewerb minderwertiger Ware, deren Erzeugung nur durch strenge Gesetzesvorschriften entgegenzuwirken sei. Eine Abnahme des Verbrauches ausländischer, besonders Schweizer Chocoladen ist noch nicht zu beobachten gewesen, vielmehr sollen weite Kreise des Publikums gewohnheitsmässig immer noch das ausländische Fabrikat bevorzugen.

Gewürze.

Der Gewürzmüllerei hat es auch im Jahre 1901 nicht an Beschäftigung gefehlt, dagegen waren die Löhne, obgleich es an Angebot für Arbeit nicht fehlte, hoch und die Preise eher noch gedrückter als im vorigen Jahre. Die Preisschleuderei, die mit Verfälschungen oft Hand in Hand geht, hörte, selbst nachdem einige strafrechtliche Verurteilungen erfolgt waren, nicht auf. Es wird deshalb mit Freuden begrüsst, dass seitens der sächsischen Behörden bei der Prüfung der Nahrungsmittel die verschiedenen Gewürze neuerdings etwas schärfer ins Auge gefasst worden sind, wodurch allein die meist so gut wie gehaltlosen Waren geringer Sorten vom Markte verbannt werden können.

Südfrüchte.

Die Preise für Mandeln und Korinthen, die im Vorjahre einen ungewöhnlich hohen Stand erreicht hatten, gingen im Februar des Berichtsjahres bei den günstigen Ernteaussichten um mehr als 30 v. H. zurück, was auf Seiten der Grosshändler vielfach zu beträchtlichen Abschlüssen Veranlassung gab, wichen aber später, als sich noch reichlichere Ernten, als erwartet, ergaben, um weitere 10 bis 15 v. H., ohne dass diese niedrigsten Notierungen nun genügend ausgenutzt werden konnten.

Nüsse.

Der Handel mit Wall- und Haselnüssen erfreute sich pünktlicher Einhaltung der Lieferungs-

termine, auch war die Bedienung seitens der rumänischen und italienischen Lieferanten im übrigen befriedigend, dagegen bereiteten die französischen Lieferanten, deren Ware schlecht getrocknet und, da sie nicht mehr geschwefelt wird, schmutziggrau war, den Zwischenhändlern viel Verdruss.

Thee.

Die chinesischen Wirren, über die am Ende des Vorjahres noch nichts entschieden war, fanden wie gehofft bis zum Beginn der neuen Theeernte, vielleicht mit unter dem starken Einflusse der Vizekönige der Thee-Provinzen, ihre Regelung. Sie offenbarten für die Thee-Einfuhr die befriedigende Thatsache, dass die Welt heute auch ohne China nicht ohne Versorgung mit Thee bleiben würde, dass vielmehr Ostindien, Ceylon und Java den Weltbedarf, wenn auch nicht vollkommen, so doch annähernd zu decken vermögen. Es erklärt sich dies daraus, dass die Theepflanzer, je nachdem sie die Blätter grösser oder kleiner pflücken, den Umfang der Produktion ausdehnen oder einschränken können. In der Regel wird das Blatt so klein als möglich eingesammelt, weil man dadurch eine bessere Ware erhält, handelt es sich aber darum, grosse Mengen zu erlangen, so lässt man es grösser werden. Dieser gelegentlich der chinesischen Unruhen von den Pflanzern Ostindiens, Ceylons und Javas durchgeführte Versuch ergab indessen infolge der nicht unterbrochenen chinesischen Lieferungen finanziell einen Misserfolg. Das grosse Angebot geringen Thees führte nämlich in London einen ausserordentlich tiefen Stand des Preises herbei. Ostindische Sorten, die sonst mit 5 d für das Pfund als billig galten, wurden zu 3 d und darunter gehandelt und noch am Ende des Jahres war eine ganz leidliche Ware zu $4^1/_2$ d zu kaufen. Die Ausfuhr Chinas dürften diese Umstände auch weiterhin nachteilig beeinflussen, da die ostindische Ware inzwischen in Kreise gedrungen ist, die bisher nur an den chinesischen Thee gewöhnt waren, z. B. soll sich ihre Einfuhr nach Russland ganz bedeutend heben. Geschadet haben die chinesischen Wirren in Beziehung auf die neue Theeernte nur nach der Seite hin, dass sich die Vorschüsse der Europäer auf das grüne Blatt, also auf die noch gar nicht geernteten Thees, nur auf etwa 40 v. H. gegen sonst erstreckten und die chinesischen Thee-Aufkäufer daher auch nur eine entsprechend beschränkte Menge Thee an die Vertragshäfen bringen konnten. Dies führte zu einer Knappheit besonders der besseren Sorten des Hankow- und Foochow-Distriktes, die den Einfuhrhäusern recht vorteilhaft war und sich namentlich bei den Pecco-Thees sowie auch bei den feinsten Souchongs, die noch immer die Hauptsorte für den mittleren westlichen Kontinent bilden, sowie bei den Ningchow- und Moning-Congos zeigte, die hauptsächlich für Russland Bedeutung haben. Mittelsorten und billige Thees sind infolge der noch immer grossen Vorräte ostindischer Herkunft gedrückt. Ganz ordinäre Sorten fehlten dagegen anfangs, was den Verbrauch der ostindischen Thees erleichterte.

Das Theegeschäft des hiesigen Bezirks war recht gut. Der deutsche Thee-Verbrauch befindet sich, wie berichtet wird, in stetem Wachstum, insbesondere sollen auch in Deutschland sowohl wie in Oesterreich und der Schweiz die Original-Thees eines Leipziger Hauses in mit der Firma bezeichneten kleinen Packungen immer mehr Aufnahme finden.

Die Loslösung des deutschen Bedarfs von dem englischen Markt wird als soweit vorgeschritten bezeichnet, dass man heute die Londoner Angebote nur noch in besonderen Fällen heranzieht.

Sirup und Honig.

Das Sirupgeschäft hatte einen fast gleichen Verlauf wie im Vorjahre. Der Verbrauch wird sich nach der Ansicht der Beteiligten kaum über ein ruhiges Geschäft wieder erheben, da im letzten Jahrzehnt zuviel andere Artikel an die Stelle von Sirup getreten sind.

Die Sirup-Raffinerie war voll beschäftigt und konnte den Bedarf zeitweise nur mit verlängerten Lieferfristen decken. Trotzdem war das Geschäftsergebnis bei den durch den Wettbewerb immer weiter gedrückten Preisen nur halb befriedigend. Hierzu kam, dass Melasse seine frühere Festigkeit plötzlich verlor und im Preise durchschnittlich um 30 v. H. zurückging und dass die Verhältnisse dazu zwangen, beim Verkaufe des Fabrikats die gesamten Rohmaterialpreise zu berücksichtigen, während noch teuer eingekaufte Melasse verarbeitet werden musste. Weiter übte die grosse Kartoffelernte einen Druck aus. Stärkesirupe notierten gegen das letzte Geschäftsjahr um 3 bis 4 Mk. für 100 Kilo niedriger. Dieser Umstand dürfte ein weniger gutes Geschäft erwarten lassen, was sich am Ende des Jahres schon insofern zeigte, als Lieferungsaufträge nur schwer und mit Opfern zu erlangen waren.

Der Verbrauch von Honig als Speisemittel wurde von dem billigeren sogen. Kunst- oder Zuckerhonig weiter verdrängt, dagegen hat dieses Produkt zum Verbacken keine allgemeine Aufnahme gefunden.

Die Kölnische Handelskammer berichtet:

Chocolade und Zuckerwaren.

Das zu Ende gehende Jahr war infolge Rückgangs des Konsums bei der ungünstigen Lage weiter Kreise der Bevölkerung für die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie ungünstiger als das vorhergehende. Die Hauptrohmaterialien, Cacao und Mandeln, waren im Preise gegenüber dem Vorjahre niedriger, während Zucker nach und nach von dem Zucker-Syndikat erhöht wurde, wodurch die Vorteile der mässigeren Cacao- und Mandelpreise wieder aufgehoben wurden. Die erheblich höheren Preisfestsetzungen für Zucker seitens des Syndikates deutscher Zuckerraffinerien für den deutschen Konsum, während die Preise für das Ausland sich stetig mässiger stellten, sodass die ausländische Konkurrenz auf dem Weltmarkte zum Nachteile der heimischen deutschen Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie begünstigt war, veranlasste eine grosse Zahl deutscher Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrikanten, eine Aktiengesellschaft zur Verwertung von Landesprodukten zu bilden, um unabhängig vom Zucker-Syndikat sich Zucker zu normalen Preisen zu verschaffen. Die Gesellschaft errichtet eine Zuckerfabrik in Genthin in Brandenburg, nachdem langwierige Verhandlungen mit dem Zucker-Syndikat zu keinem Ergebnis geführt hatten.

Das Arbeitsangebot überwog die Nachfrage; auch konnten weibliche Arbeitskräfte, woran es bisher mangelte, in genügender Zahl eingestellt werden.

Das Exportgeschäft in Chocolade, Cacao und Zuckerwaren, welches im hiesigen Bezirke bedeutend ist, nahm mässig zu; der Ausfall in der Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten Nordamerikas und nach Südafrika wurde durch grössere Versendungen nach anderen Ländern ausgeglichen.

Gemischte Zuckerwaren.

Wir lesen in einer Zeitung folgendes:

»34 582 762 engl. Pfund »Jam« (Fruchtmarmelade) sind während des Krieges in Südafrika von der englischen Armee verzehrt worden. Der grösste Teil davon, nämlich 28 656 362 Pfd, ist in England, der Rest in den Kolonien hergestellt worden. Man hat

berechnet, dass im Jahre 1900 allein 30 Wagenladungen Jam, die Ladung zu 300 Tonnen, an die Front geschickt wurden, und dass das Heer mehr als die Hälfte seines Eigengewichts Jam verbraucht hat. Auf die einzelnen Fruchtarten verteilt sich der Jam folgendermaassen: Aprikosen 7553155 Pfd.; Stachelbeeren 7415283; Pflaumen 7102433; Erdbeeren 2421400; rote Johannisbeeren, Brombeeren, Reine-Clauden, Aepfel, Damascenerpflaumen, gemischte Früchte, Pfirsiche 2919006; Marmelade 7171485 Pfd. Nach den Ausführungen Mr. Brodricks auf eine Anfrage im Unterhause wird Jam in Kriegszeiten keineswegs mehr als Delikatesse angesehen, sondern als ein militärisches Bedürfnis, ohne das ein Feldzug kaum mit Erfolg geführt werden kann. Merkwürdig sind auch die Schwankungen in betreff der vom »War Office« bevorzugten Obstarten. In den Jahren 1899 und 1901 gab man Jam aus Stachelbeeren, Aprikosen, Pflaumen, Erdbeeren und Marmelade, im Jahre 1900 dagegen rote Johannisbeeren, Brombeeren, Reine-Clauden, Aepfel, Damascener Pflaumen und gemischte Früchte. Ob hier ein medizinisches Prinzip zu Grunde liegt oder ob man nur Versuche anstellte, welche Früchte am geeignetsten sind, ist nicht bekannt.« —

Aus solchen Zahlen sollte die deutsche Zuckerwarenindustrie lernen, wie gross das Gebiet ist, das sie heute eigentlich so gut wie unbeackert lässt. Denn der Verbrauch an Zuckerwaren, die einen hohen, wirklichen wahrhaftigen Gehalt an Früchten haben, steht in gar keinem Verhältnis zu dem Verbrauch in England. Unsere deutschen Zuckerwaren, die heute in den Chocoladen- und Zuckerwarenfabriken hauptsächlich fabriziert werden, sind, soweit sie wirklich Konsumartikel sind, nur aus Zucker hergestellt, denen man irgend einen aromatischen Stoff, Aether, Essenz, Extrakt eingespritzt hat. Diese Art von Zuckerwaren ist nur ein Genäsch für Kinder und wird es immer bleiben; just so wie es früher mit Chocolade stand. Rafft sich aber einmal eine grosse deutsche Zuckerwarenfabrik auf und bricht mit dem Prinzip der reinen aromatisierten Zuckerwaren aus Karamel, Konserve, Likör, Fondant, indem sie an ihrer Stelle gemischte Zuckerwaren in den Vordergrund bringt, die aus Früchten, aus wirklichen, guten, wahrhaftigen Früchten und Zucker bestehen, dann wird auch der Zuckerware der Charakter eines Konsumartikels gegeben werden, wie es doch heute anderswo schon der Fall ist. Für einen hellköpfigen Laboranten sollte es doch wohl eine Kleinigkeit sein, aus denselben Fruchtarten, aus denen heute nur Marmelade, Mus, Saft, Gelee gemacht wird, Handverkaufsartikel zum 1, 2, 5, 10 Pfg.-Verkauf herzustellen, um dadurch die Geschmacksrichtung der Konsumenten von den reinen Zuckerbonbons abzuwenden und auf die gemischten Fruchtzuckerwaren hinüberzuleiten. Die Marzipanwaren z. B. sind schon solche gemischten Fruchtzuckerwaren, weil sie meist halb aus Mandelkernen und halb aus Zucker bestehen. Früchte aller Art stehen doch genug zur Verfügung. Aprikosen, Pflaumen u. s. w. sind, aus Kalifornien oder dem europäischen Süden stammend, zu billigen Preisen genug zu kaufen. Man gehe nur einmal ernsthaft ans Experimentieren. Sicher lassen sich ausserordentlich gangbare bei Gross und Klein willkommene Artikel herstellen, die dann eines Tages einen eignen neuen Geschäftszweig bilden werden; und diese werden dann hinüberführen zu einem wesentlich grösseren Verbrauch von konservierten Früchten, auch von solchen, die in Deutschland wachsen. Dann wird den Landwirten neue Arbeit durch Ausbreitung des Obstbaues gegeben werden können und der innerdeutsche Verbrauch an Zucker wird steigen.

Dresdner Maikäfer.

Es war einmal ein Kind, das gerne Süssigkeiten ass. Eines Tages hatte ein Dresdner Kaufmann eine ganz neue Art von Süssigkeit; diese neue Art schmeckte nicht bloss schön süss, sondern auch Musik konnte man damit machen. Es waren bunte Hampelmänner, die hatten grüne Augen, blaue Nasen, gelbe Haare und eine violette Zunge. Ihr Wams war genau so geschneidert, wie der dumme August im Zirkus Schumann es trug und im Leib hatte das Hampelmännlein eine Stimme sitzen, die wundernett klang, wenn man rückwärts oder vorwärts darauf blies. Ach, und es war ein herrliches Musizieren, jeder Ton schmeckte süss und je länger man blies, desto süsser schmeckten die Töne. Dem Kinde gefiel dies Spiel über alle Maassen, nicht so dem Hampelmännlein. Den strengte das Musikmachen, wozu er nicht bloss die Stimme, die in seinem Bauch steckte, sondern auch seinen ganzen Körper hergeben musste, sehr an. Von Ton zu Ton magerte es mehr ab, wurde immer kleiner und zuletzt war des Hampelmännleins armer Leib mit Arm und Bein, Bauch und Brust aufgelutscht und nur die im Bauch steckende blecherne Musikstimme war übrig geblieben. Die gab nun noch einige Tage lang rückwärts und vorwärts Trauermelodien zum besten.

Es war auch einmal ein anderes Kind. Das kaufte sich auch so ein Hampelmännchen mit Musik. Dieses Kind aber war sehr stürmisch, wenn es Musik machte. Mit ganzer Lungenkraft sog oder pustete es durch die Blechstimme, so dass sie im Bauch des Hampelmännleins lose wurde, auf einmal in den Hals des Kindes rutschte und sich hier einen so unglücklichen Platz wählte, dass das arme Kind ersticken und sterben musste.

Hierüber entstand in Dresden ein grosses Wehklagen und der Rat dieser Königlichen Haupt- und Residenzstadt liess ein Gebot ausgehen, dass hinfüro keine Zucker- und Chocoladenwaren verkauft werden sollten, die irgend welche metallene Stücke in sich hätten.

Im Juni dieses Jahres krabbelten nun in den Schaufenstern einiger Dresdner Chocoladefabrikanten einige verspätete Maikäfer auf Zinnbeinen herum. Ein Beamter der Wohlfahrtspolizei erinnerte sich des vor vielen Jahren erlassenen Gebotes, trat in den Laden und teilte dem Inhaber mit, dass nach seiner Meinung die Maikäfer nicht auf Zinnbeinen laufen dürften und dass er das Verkaufen verbieten müsse. Er suchte auch in andern Läden danach, fand auch dort das, was er suchte, und sorgte dann dafür, dass die Inhaber dieser Geschäfte eine Strafanzeige bekamen. Diese traf pünktlich ein, ebenso pünktlich aber wurde dagegen Widerspruch erhoben, so dass das Königliche Schöffengericht im Namen des Königs in der Königlichen Haupt- und Residenzstadt Dresden am 25. Juli entscheiden musste, ob das Gebot des Rates auch auf zinnerne Maikäferbeine gelten soll oder nicht.

Das Gericht hat dem Rat unrecht gegeben; nach dem ergangenen Urteil sind die Angeklagten freigesprochen worden.

Das Urteil lautet wie folgt in seinem Hauptteil:

»Die Strafverfügungen sind den Angeklagten der Reihe nach am 17. und 21. Juni 1902, am 21., 27. und 28. Juni 1902 zugestellt worden, sie haben dagegen schriftlich beim Rate zu Dresden, also rechtzeitig und formrichtig, gerichtliche Entscheidung beantragt.

In der hierauf stattgehabten Hauptverhandlung, in der gegen die drei Angeklagten, die sämtlich ausgeblieben waren, gemäss § 231 Str.-P.-O. verhandelt worden ist, ist der Inhalt der Strafverfügungen in thatsächlicher Hinsicht zugegeben, und demgemäss sind jene Thatsachen als überwiesen angesehen worden. Nach § 6 des Gesetzes, das Verfahren in Verwaltungsstrafsachen betreffend, vom 8. März 1879, hätte aber das Gericht zu Beantwortung der Frage, ob die Angeklagten sich strafbar gemacht haben, zu prüfen, ob die angezogene Verordnung vom Stadtrat zu Dresden innerhalb der Grenze seiner Zuständigkeit erlassen worden ist. Diese Frage hat das Gericht verneint.

§ 101 der revidierten Städteordnung überträgt dem Stadtrate die Verwaltung der Ortspolizei. Der Stadtrat kann also in Ausübung dieser Befugnis auch Verordnungen erlassen, aber nur solche mit Geltung für den Gemeindebezirk. Für das, was ausserhalb davon geschieht, hört die Polizeigewalt auf. Wenn nun jemand Waren herstellt zum Zwecke des Verkaufs, so wird er sich in der Regel nicht auf einen bestimmten Gemeindebezirk beschränken, wofür im vorliegenden Falle gar kein Anhalt vorlag, sondern er wird sie überall da losschlagen wollen, wo sich ein Absatzgebiet schaffen lässt. Wenn also jemand von Dresden aus seine Waren nach Leipzig, Chemnitz oder sonst wohin ausserhalb Dresdens zum Verkaufe verschickt, so kann dagegen der Stadtrat nichts machen. Deshalb darf er den Verkauf auch nicht verbieten. Dann muss aber auch die Herstellung gestattet sein. Der Stadtrat kann ja nicht wissen, ob die Waren nicht vielleicht nur im Auslande abgesetzt werden sollen. Jenes Verbot ist ein unzulässiger Eingriff in die Gewerbefreiheit. Aus diesem Gesichtspunkte muss aber auch das Feilbieten gestattet sein, denn es hängt mit dem Verkaufen innig, wenn auch nicht unlösbar zusammen. Es lässt sich nicht erkennen. weshalb nicht jemand seine Waren einem auswärts wohnenden Kunden zum Kaufe anpreisen soll. Denn auch das ist ein Feilbieten. Der Stadtrat kann es ihm jedenfalls nicht verbieten. Aus alledem folgt aber auch, dass die Verordnung auf die leichteste Weise umgangen werden kann, daher unnötig erscheint.

War nach dem Gesagten der Stadtrat zu Dresden zum Erlass eines Verbotes in den angegebenen Richtungen nicht berechtigt, so erschien auch die Androhung der Wegnahme, wie es in der Verordnung heisst, und deren Anordnung unzulässig. Unter »Wegnahme« ist offenbar nichts anderes als »Einziehung« im Sinne des Strafgesetzbuches zu verstehen, wie sich auch aus dem Gebrauche dieses Wortes in den Strafverfügungen ergiebt. Nach der Fassung der Verordnung ist die Einziehung offenbar als Nebenstrafe gedacht. Eine solche aber kann eine Verwaltungsbehörde nicht androhen, da § 40 Str.-G.-Bs. eine Einziehung nur bei Verbrechen und Vergehen zulässt mit Ausnahme einiger weniger, hier nicht in Frage kommender, im Gesetz einzeln aufgezählter Uebertretungen. Verbrechen und Vergehen aber können von Verwaltungsbehörden nicht bestraft werden. Aber selbst wenn man die hier in Rede stehende Einziehung lediglich als polizeiliche Maassregel ansehen wollte, erschien sie unzulässig, da sich eine Gefährdung des Gemeinwohls durch die mit Strafe bedrohten Handlungen in alle Wege nicht erkennen lässt.

(Vgl. Entsch. d. O.-L.-G. Bd. 12 S. 199 fg.)

Für den Fall nun, dass die angeführten Gründe nicht durchschlugen, erschienen die Angeklagten auch noch aus einem anderen Grunde nicht strafbar.

Seit weit über zehn Jahren sind die jetzt beanstandeten Maikäfer unbeanstandet in den Verkehr gelangt. Weiter hat nun am 6. Mai 1893, also kurz nach Erlass jener Verordnung, der Stadtrat zu Dresden diese dahin authentisch interpretiert, dass sie sich nur auf metallene i n n e r e Bestandteile beziehen soll, solche also, die von aussen nicht sichtbar sind, und deshalb den Kindern Gefahr bringen können. Und nur in diesem Sinne erscheint die Verordnung überhaupt zweckmässig, sonst könnte man Kindern überhaupt kein Spielzeug — man denke beispielsweise an Bleisoldaten — geben. Die Chocoladenmaikäfer enthalten aber keine metallenen inneren Bestandteile, die Blechfüsse sind nur mit etwas Chocoladenmasse an der Aussenseite befestigt.

Wenn nun der Stadtrat zu Dresden seiner Verordnung selbst eine solche Auslegung giebt, so hat einmal das Gericht keinen Anlass zu einer anderen, sodann aber konnte mit Recht angenommen werden, dass jene Kreise, die die Verordnung angeht und die doch im Laufe der Jahre von jener Auslegung offenbar

Kenntnis erlangt haben, diese, zumal der Stadtrat sich selbst nach ihr gerichtet hat, für maassgebend und sich deshalb für berechtigt gehalten haben, so, wie ihnen jetzt als strafbar zugerechnet wird, gehandelt zu haben. In diesem Verhalten lässt sich nicht einmal eine Fahrlässigkeit erblicken. Wenn die Auslegung, die verlesen worden ist, auch nur »zunächst« sich auf innere Bestandtteile bezieht, so muss sie doch solange als maassgebend gelten, bis sie, was bisher noch nicht geschehen, ausdrücklich widerrufen worden ist.

Aus diesen Gründen waren die Angeklagten freizusprechen.

Die Kostenentscheidung beruht auf § 499 der Strafprozessordnung.«

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die in unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit sie uns bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165 und zuletzt in unserer Nr. 173 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 53 946. K. 6490. Klasse 26 d.

Ein kleines Mädchen auf einem Baumstumpf sitzend und in der Hand eine Tasse Chocolade haltend. Die Kleine ist mit ihrer Tasse scheinbar weit weg vom Hause gelaufen, um sich ungestört dem Genuss ihres Lieblingsgetränkes hingeben zu können.

30. 9. 1901. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek bei Hamburg. 3. 5. 1902 G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuit, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

Nr. 53 591. K. 6546. Klasse 26 d.

In einem aus einem Cacaozweig und Haferähren gebildeten Rahmen stehen die Worte: »Kaiser's Nähreiweiss-Hafer-Cacao«. Darunter sieht man einen Herkules, den zwei wohlgenährte Pferde nicht von der Stelle zu ziehen vermögen. Vielleicht haben dieselben noch nicht genug Hafer gefressen?

24. 10. 1901. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen, Rheinpr. 15. 4. 1902. G.: Chocoladefabrik. W.: Cacao und Cacaopräparate.

Nr. 55 044. W. 3702. Klasse 26 d.

In einem hübsch verzierten Rahmen steht folgendes:

Schwarzwurzel-Bonbons.
Unübertroffenes Linderungsmittel bei Hals-, Brust- und Lungenleiden.
Alleiniger Fabrikant:
George Wesemann, Hannover.
Brustbonbons sind dem freien Verkehr nicht entzogen.

Daneben ist die Gebrauchsanweisung abgedruckt.

B. Wortzeichen.

Nr. 53 843. M. 5344. Klasse 26 d.

Oberst

Nr. 53 844. M. 5345. Klasse 26 d.

Altonia

14. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 29. 4. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bouillon, Bouillonkapseln, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Butter, Butterfarbe, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, Zichorien und andere Kaffeesurrogate, Honig, Hafercacao, Waffeln, Zuckerwaren. — Je 1 Beschreibung.

Nr. 54 215. H. 6514. Klasse 26 d.

Vitello

14. 2. 1901. **Wilhelm Hunck,** Kleve (Rhld.), Klosterstr. 20. 24. 5. 1902. G.: Bäckerei und Konditorei. W.: Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Nudeln, Maccaroni, Backpulver, Puddingpulver. — Beschreibung.

Nr. 54 214. H. 7236. Klasse 26 e.

Caston

24. 12. 1901. **Ferdinand Hiedl,** Wien; Vertr.: Pat.-Anwälte Alexander Specht und Johann Diedrich Petersen, Hamburg 1. 24. 5. 1902. G.: Schiffmüller-Gewerbe. W.: Kaffee-Zusätze, als Gersten-Kaffee und Malz-Kaffee; Cacao-Zusätze, als Gersten-Cacao und Malz-Cacao; Haferpräparate (Oats), Kindernährmehl; Backwaren, als Kakes, Zwieback und Brot. — Beschreibung.

Nr. 54 217. B. 8262. Klasse 26 d.

Elsa

21. 2. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 24. 5. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren aller Art, Kakes, Waffeln, diätetische Nährmittel, Früchte, Konserven, Marmeladen in Fruchtform — Beschreibung.

Nr. 54 216. T. 2210. Klasse 26 d.

Volldampf voraus

28. 10. 1901. **Harry Trüller,** Celle. 24. 5. 1902. G.: Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Konfitüren, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Maccaroni, Marzipan, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Chocolade und Cacao, Kaffee, Thee, Geléepulver, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Vanille, Vanillin.

Nr. 53 787. L. 4112. Klasse 26 d.

Lang-nese

1. 2. 1902. **A. H. Langnese Ww. & Co.,** Hamburg. 25. 4. 1902. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Biskuits, Kakes, sowie Backwaren aller Art, Cacao, Chocoladen und Zuckerwaren, Paniermehl, Biskuitmehl (Kindermehl), Mühlenfabrikate, als da sind: Mehl aus Getreide, Mais, Reis und Hülsenfrüchten, auch gebrannt oder geröstet, geschrotene, geschälte, gespaltene, gestampfte Körner von Getreide, Mais und Hülsenfrüchten, Graupen, Gries, Grütze aus Getreide, auch Gries aus Reis.

Nr. 54 260. Sch. 4563. Klasse 26 c.

Trinke Theeschmidt

11. 7. 1901. **Heinr. Wilh. Schmidt,** Frankfurt a. M., Neue Kräme 20. 27. 5. 1902. G.: Theehandlung, Import- und Exportgeschäft. W.: Thee aller Art, Zucker, Zuckerwaren jeglicher Art, Früchte roh oder als Marmelade, Gelée oder sonst zubereitet.

Nr. 54 244. J. 1609. Klasse 26 d.

Scherbetoi

8. 3. 1902. **Wilhelm Jentzsch,** Dresden-N., Bautznerstr. 31. 26. 5. 1902. G.: Fabrik orientalischer Zuckerwaren. W.: Brause-Limonaden-Bonbons und andere Zuckerwaren.

Nr. 54 152. T. 2161. Klasse 26 d.

Rathaus

25. 9. 1901. **Harry Trüller,** Celle. 20. 5. 1902. G.: Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Konfitüren, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Maccaroni, Marzipan, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Stärke, Kleie, Schrot, Leguminosen, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Saucen, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Selterwasser, Limonaden, Limonadenessenzen, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Fruchtaromas, natürliche und künstliche

Nr. 54 153. L. 4163. Klasse 26 d.

Penn

Nr. 54 154. L. 4164. Klasse 26 d.

Funke

3. 3. 1902. **Henry Lambertz,** Aachen. 20. 5 1902. G.: Herstellung und Verkauf von Back- und Konditoreiwaren aller Art. W.: Konditor- und Backwaren.

Nr. 54 128. G. 3558. Klasse 26 b.

Gala-Peter

18. 4. 1901. **Bernhard Goldstein,** Hamburg, Gr. Johannisstr. 14. 20. 5. 1902. G.: Herstellung bezw. Vertrieb von Kakes, Biskuits, Waffeln, soweit dieselben nicht in Verbindung mit Chocolade hergestellt werden, und Käse. W.: Käse. — Beschreibung.

Nr. 54 130. S. 4011. Klasse 26 d.

La-do-re

12. 3. 1902. **Ph. Suchard,** Lörrach i. B. 20. 5. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. — Beschreibung.

Nr. 53 969. R. 3774. Klasse 42.

Libellen

1. 12. 1900. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt i. Th. 6. 5. 1902. G.: Chemisch-pharmazeutische Fabrik, Chocoladen- und Konfitüren-Fabrik, Steinbaukastenfabrik, Fabrik mechanischer Musikwerke und Exporthandlung. W.: Cacao, Chocolade und Fabrikate daraus, Marzipan- und Tragantwaren, Zuckerwaren, Gewürze, Suppentafeln, Essig, Biskuits, Brot, Zwiebäcke, Haferpräparate, Backwaren aller Art, auch Backmittel, als: Backpulver, Mehl, Hefe, Malz, Honig.

Nr. 53 817. J. 1557. Klasse 26 d.

Châtelaine

23. 12. 1901. **Hermann A. Justus,** Hamburg, Jungfernstieg 5. 28. 4. 1902. G.: Engros-Vertrieb von Konditorei- und Backwaren. W.: Cacao, Chocolade, Konditorei- und Backwaren. — Beschreibung.

Nr. 53 845. M. 5362. Klasse 26 d.

Bäckerei

24. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona - Bahrenfeld. 29. 4. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Ananas, Austern, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bouillon, Bouillonkapseln, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Kakes, Cacao, Chocolade, Zichorien und andere Kaffeesurrogate, kondensierte Milch, Konfitüren, Eierteigwaren, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtmarme-

lade, Fruchtgelées, Fruchtwein, Honig, Hafercacao, Kaffee, Kaffeezusätze, Kuchen, Lebkuchen, Limonade, Maccaroni, Malz, Mandeln, Marzipan, Mehl, Obst, ätherische Oele, Puddingpulver, Pumpernickel, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback.

Nr. 54 024. K. 5773. Klasse 26 d.

Bavaria

18. 12. 1900. **Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck,** Cöln a. Rh. 10. 5. 1902. G.: Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, pharmazeutische Präparate, sowie Liköre und Konditoreiwaren (unter besonderem Ausschluss von Backwaren).

Nr. 54 071. K. 5774. Klasse 26 d.

Berolina

18. 12. 1900. **Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck,** Cöln a. Rh. 15. 5. 1902. G.: Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Cacaoprodukte, Chocolade (unter besonderem Ausschluss von sonstiger Zuckerware, Konditorei-, Gebäck- oder Backware jeder Art), Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische Nährpräparate.

Nr. 54 306. M. 5526. Klasse 26 c.

Hochfeine Hohenzollern-Brod-Raffinade

18. 3. 1902. **Aug. Carl Maquet Nachf.,** Magdeburg - Sudenburg. 29. 5. 1902. G.: Zuckerraffinerie. W.: Zucker-Brot-Raffinade.

Nr. 54 656. B. 8219. Klasse 26 d.

Kammerjunker

7. 2. 1902. **Jes. Heinrich Brodersen,** Flensburg, Norderstr. 35. 18. 6. 1902. G.: Bäckerei. W.: Zwiebäcke.

Nr. 54 653. Sch. 5055. Klasse 26 d.

Panisatis

17. 4. 1902. **August Schroeder,** Berlin, Neuenburgerstr. 23. 18. 6. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Backwaren. W.: Backwaren.

Nr. 53 764. Sch. 4951. Klasse 26 c.

Spergulamella

19. 12. 1901. **Otto Schulz,** Buckow, Reg.-Bez. Frankfurt a. O. 25. 4. 1902. G.: Bienenwirtschaft. W.: Honig, auch vermischt mit Frucht- oder Kräutersäften, Honigkuchen, Honigkakes, Honigbrot, Honigbiskuits, Honigbonbon, Honiglikör, Honigwein, Honigmeth, Honigmakronen, Honigchocolade.

Nr. 53 790. K. 6145. Klasse 26 d.

Stollwerck's Corona

8. 5. 1901. **Königl. Preuss. u. Kaisl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck,** Cöln a. Rh. 25. 4. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Back- und Konditoreiwaren (mit Ausnahme von Leb- und Honigkuchen, sowie Marzipan-Backwerk), Backpulver, diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, Kindernährmittel von rahmartiger Beschaffenheit, bestehend aus einem Gemisch von Eiweissstoffen, Fett, Zucker, Salzen. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Zigaretten, Parfüms, Seife, Karten. — Beschreibung.

Nr. 53 791. D. 3056. Klasse 26 l.

Paidossin

6. 5. 1901. **Gotthold Deutsch,** Friedrichroda. 26. 4. 1902. G.: Apotheke. W.: Kindermehl aus Biskuit und Nährsalzen.

Nr. 53 829. D. 3367. Klasse 26 d.

Kornblume

17. 2. 1902. **Deutsche Kolonial-Import-Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Bettenhausen bei Kassel. 28. 4. 1902. G.: Cacao-, Chocolade- und Hafercacao-Fabrik. W.: Cacao und Chocolade.

Nr. 53 688. N. 1890. Klasse 26 c.

Melol

5. 2. 1902. **Carl Nitschke,** Hamburg, Grimm 11. 22. 4. 1902. G.: Im- und Export-Geschäft W.: Natürliche und künstliche Vanille, Thee, Honig und Sirup.

Nr. 54 591. M. 5541. Klasse 26 d.

Fanfaren

26. 3. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 14. 6. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Kaffee und Kaffeesurrogate. — Beschreibung.

Nr. 53 590. K. 6285. Klasse 26 c.

Münchener Kindl

22. 6. 1901. **Franz Kathreiner's Nachfolger, G. m. b. H.,** München und Hamburg. 15. 4. 1902. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwaren-Handlung. W.: Kaffee, roh und geröstet, Thee, Thee-Surrogate, Feigenkaffee, Hafercacao, Zucker, Zuckerwaren, Zuckercouleur, Sirup, Milchzucker, Mandelersatz und -Surrogate, Nusskerne, Zitronen-Tabletten, Lakritzen, Lakritzensaft und -Bonbons, Malz, Marzipanmasse.

Nr. 53 691. R. 4261. Klasse 35.

Saturn

10. 1. 1902. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt i. Th. 22. 4. 1902. G.: Steinbaukastenfabrik, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik pharmazeutischer Präparate und Musikinstrumenten-Fabrik. W.: Kinderspiel- und Beschäftigungsmittel und mechanische Musikinstrumente.

Nr. 53 926. R. 4067. Klasse 26 d.

Saalestrand

27. 7. 1901. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt i. Th. 3. 5. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaofabrikate, Chocolade und Chocoladewaren, Zuckerwaren, Marzipan- und Tragantwaren, Lebkuchen, Honigkuchen und sonstige Backwaren.

Nr. 55 432. K. 5948. Klasse 42.

Atlas

1. 3. 1901. **Franz Kathreiner's Nachfolger, G. m. b. H.,** München und Hamburg. 4. 6. 1902. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Brot und Gebäck, Brausepastillen, Brauselimonaden, Brausepulver, Bowlen - Essenzen, Zitronen-Pastillen und -Tabletten, Fruchtessenzen, gedörrte und getrocknete Früchte, Hafercacao, Honig (auch künstlicher), Honigwein, Lebkuchen, Lakritzen, Lakritzensaft und -Bonbons, Marzipanmasse, Mandeln, Mandel-Ersatz und -Surrogate, Milchzucker, Puddingpulver, Vanille, Zuckercouleur.

Nr. 54 555. M. 5545. Klasse 26 d.

Innocentia

29. 3. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 12. 6. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf - Kaffee - Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao und Chocolade, Kaffee und Kaffeesurrogate, Zuckerwaren. — Beschreibung.

Nr. 54 557. M. 5551. Klasse 26 d.

Othello

1. 4. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 12. 6. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf - Kaffee - Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Kaffee und Kaffeesurrogate. — Beschreibung.

Nr. 54 556. P. 2898. Klasse 26 d.

Jacco

28. 10. 1901. **Prajbisch & Munkwitz,** Dresden-A. 12. 6. 1902. G.: Fabrik von Zuckerwaren. W.: Zuckerwaren, besonders Brauselimonade-Bonbons.

Nr. 54 872. G. 3960. Klasse 26 c.

Gregory's Goldmarke

10. 4. 1902. **Heinr. Gregory,** Höchst a. M. 1. 7. 1902. G.: Fabrikation von Mehl, Kakes-Biskuit, Teigwaren und Brot. W.: Teigwaren und Backwaren.

Nr. 54 070. M. 5364. Klasse 26 d.

Haushalt

24. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 15. 5. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf - Kaffee - Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Austern, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bouillon, Bouillonkapseln, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, Zichorien und andere Kaffeesurrogate, Zitronensaft, kondensierte Milch, Konfitüren, Eierteigwaren, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelées, Fruchtwein, Hafercacao, Kaffee, Kuchen, Lebkuchen, Limonade, Maccaroni, Malz, Mandeln, Marzipan, Mehl, Obst, Presshefe, Puddingpulver, Pumpernickel, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback.

Nr. 54 657. R. 4071. Klasse 26 d.

Chocolat Noix

F. Ad. Richter & Cie.
Rudolstadt und Nürnberg.

Nr. 54 658. R. 4073. Klasse 26 d.

Chocolat Champignon

F. Ad. Richter & Cie.
Rudolstadt und Nürnberg.

Nr. 54 659. R. 4075. Klasse 26 d.

Chocolat Croiseilles

F. Ad. Richter & Cie.
Rudolstadt und Nürnberg.

27. 7. 1901. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt i. Th. 18. 6. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocolade und Fabrikate daraus, Zuckerwaren.

Nr. 54 998. N. 1956. Klasse 26 c.

Vielliebchen

5. 5. 1902. **Ferdinand North,** Erfurt, Roonstrasse 16. 8. 7. 1902. G.: Nudel- und Maccaronifabrik. W.: Nudeln, Maccaroni und Eierteigwaren.

Nr. 54 999. M. 4933. Klasse 26 d.

Mohra

11. 5. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 8. 7. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei, Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

W.: Backpulver, Biskuits, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, Zitronensaft, kondensierte Milch, Frucht-Konserven, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelées, Gemüse-Konserven, getrocknete Früchte, getrocknete Gemüse, Honig, Hafercacao, Kaffee, Kuchen, Lebkuchen, Maccaroni, Mandeln, Marzipan, Puddingpulver, Pumpernickel, Vanille, Waffeln, Zuckerwaren. — Beschreibung.

Nr. 55 024. N. 1945. Klasse 26 c.

Deutsches Erzeugnis

›Deutsche Arbeit ehren
Heisst Deutschlands Wohlfahrt mehren.‹

25. 4. 1902. **Ferd. North,** Erfurt, Roonstrasse 16. 9. 7. 1902. G.: Kolonialwaren-Grosshandlung und Nudel- und Maccaronifabrik. W.: Graupen- und Weizengries, Kartoffelmehl, Dörrobst, Pflaumenmus, Honig, Marmeladen, Gelées, Sago, Hülsenfrüchte und Teigwaren, insbesondere Nudeln und Maccaroni.

Nr. 55 043. C. 3521. Klasse 26 d.

Merlé

5. 4. 1902. **Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommandit-Gesellschaft auf Aktien L. Schaal & Cie.,** Strassburg i. E. 10. 7. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocolade, Cacaoerzeugnissen, Konditoreiwaren und Thee-Import und Verkauf. W.: Cacao, Chocolade, Cacaoerzeugnisse, Konditoreiwaren und Thee.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Juni zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Juni 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	1512500	1160900	1199000
davon für Exportfabriken	22700	26300	27400
Es kamen im Januar bis Juni aus:			
Portug. Westafrika	2272400	1541600	1403100
Ecuador	2247300	2557100	2924400
Brasilien	1515500	1739200	1787200
Dominic. Republik	975200	684400	206700
Brit. Westindien u. s. w.	783000	602900	716700
Portugal	638300	680500	388100
Venezuela	417700	490400	609400
Niederlande	300200	148900	52000
Britisch-Westafrika	280600	66000	67400
Deutsch-Westafrika	247200	98100	130800
Niederl. Indien u. s. w.	211400	170200	88400
Ceylon	182700	34400	34800
Frankreich	68400	40600	83100
Grossbritannien	64700	111400	180200
Columbien	55700	39200	31100
Haiti	21600	335600	967000
Dänisch-Westindien	—	36300	94500
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	900	300	1800
Cacaopulver aus den Niederlanden.	40800	30700	48000
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	300	600	1100
Es kamen im Januar bis Juni aus:			
Niederlande	2100	7000	3100
Schweiz	600	1000	1700
Chocolade	38300	28400	26700
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Schweiz	162200	109600	96500
Frankreich	24500	24200	29000
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	—	100	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4200	3800	3100
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Frankreich	7200	7200	6600
Schweiz	6800	7100	7400
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	100800	54800	55100
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Schweiz	175000	145800	122900
Grossbritannien	73600	69200	69500
Frankreich	49600	42400	37400
Oesterreich-Ungarn	28100	28800	24600
Mandeln, getrocknet	375900	339000	308100
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Italien	1733100	1133500	1752400
Marocco	351900	395200	395300
Frankreich	197400	217300	277800
Spanien	169800	128600	128100
Persien	4100	39700	1200
Vanille	1500	800	1300
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Madagaskar	19200	17400	16700
Französisch-Australien	12500	11000	10100
Frankreich	8100	3900	6600
Honig, auch künstlicher	213700	126300	142700
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Chile	429000	282200	380700
Kuba, Portorico	250700	337600	124400
Verein. Staaten v. Amerika	136000	87700	113700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	1571400	1814800	11943300
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	9599200	9936500	14236800
Oesterreich-Ungarn	4160700	3105300	4096600
Serbien	2250500	3078600	7327100
Frankreich	464400	2734800	118400
Niederlande	314600	351000	403800
Italien	153200	107800	277000
Belgien	148200	202700	58700
Türkei	82700	133500	96700
Rumänien	15500	213600	81700

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	2100	300	5800
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Frankreich	7500	8100	6400
Verein. Staaten von Amerika	—	2700	5600
Rohzucker, Rübensäfte	11700	20100	33900
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Britisch-Malakka	12400	12100	17800
Frankreich	4700	1600	600
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	80700	81800	81200
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Frankreich	181200	200200	171400
Grossbritannien	127700	168700	136700
Belgien	25600	20000	23500

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	35300	65800	45600
Im Januar bis Juni nach:			
Niederlande	161300	267800	339300
Schweiz	57900	75500	68500
Cacaobutter	116100	99400	50100
Cacaopulver	10800	7800	14200
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	2900	900	4700
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	7900	12000	8400
Schweden	7600	7300	8500
Verein. Staaten von Amerika	6200	5200	24600
Schweiz	4000	4100	9300
Freihafen Hamburg	1700	6600	6700
Cacaomasse	37400	16700	13900
davon aus Exportfabriken	6900	10500	7700
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	3300	1800	6000
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	80100	18600	45100
Niederlande	72800	7700	12400
Chocolade	21700	25700	33400
davon aus Exportfabriken	14300	15200	26900
gegen Vergüt. d. Cacaozolls	3600	4000	2000
Im Januar bis Juni empfingen:			
Grossbritannien	82100	95500	63100
Verein. Staaten von Amerika	16000	14700	66900
Belgien	14700	17300	19600
China	800	49400	—
Chocoladensurrogate	1100	1100	900
Davon erhielten im Januar bis Juni:			
Russland	1400	1200	500
Oesterreich-Ungarn	1000	500	600
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	23600	35700	47600
aus Exportfabriken stammten	21600	34300	46100
Davon gingen im Januar bis Juni nach:			
Grossbritannien	164200	18500	174800
Niederlande	3800	6000	6500
Verein. Staaten von Amerika	800	—	68000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	107000	59300	69000
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Grossbritannien	87300	64800	48300
Niederlande	29600	22900	21300
Britisch-Indien u. s. w.	24600	46100	55800
Oesterreich-Ungarn	22500	17100	21700
Niederländ.-Indien u. s. w.	20300	12100	56900

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Mandeln	1800	100	100
Honig, auch künstlicher	8600	600	28200
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Freihafen Hamburg	27800	35200	74100
Niederlande	13100	22300	10400
Vanille	900	400	200
Es gingen im Januar bis Juni nach:			
Oesterreich-Ungarn	800	400	600
Russland	700	700	600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	13000	6700	17200
Im Januar bis Juni erhielten:			
Schweiz	7700	5300	11900
Grossbritannien	5700	3900	4700
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	265600	65900	120700
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Grossbritannien	1609000	291000	202400
Britisch-Australien	271200	134300	239200
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	31910600	38139800	27752900
Im Januar bis Juni erhielten:			
Grossbritannien	146200800	112129200	74292600
Verein. St. von Amerika	56219000	95066900	141058200
Freihafen Hamburg	26076500	22271800	27660900
Britisch-Nordamerika	23729800	13454300	12543500
Niederlande	16934600	8865600	600
Portugal	2464000	2316000	2523400
Dänemark	1120500	4266600	3899400
Japan	539500	750400	1300000
Norwegen	27100	6600	64700
Schweden	1000	63200	1466400
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	45647900	49907700	32911400
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Grossbritannien	189349100	165971600	130890700
Freihafen Hamburg	12106300	15428900	7162000
Japan	11134300	32936900	10386000
Norwegen	8311200	8109900	6723800
Schweiz	7892900	6379300	4390000
Britisch-Süd-Afrika	5890900	1581400	22500
Niederlande	2019400	1887200	128600
Portugal	1264200	655400	122900
Britisch-Indien u. s. w.	1253600	3070700	1034600
Chile	1240200	1908800	1760000
Verein. Staat. v. Amerika	1190100	1918500	106100
Uruguay	894100	279200	3200
Columbien	864400	632600	339700
Dänemark	801100	964500	728700
Britisch-Ostafrika	421500	475100	549100
Marocco	389100	368300	232800
Portugiesisch-Ostafrika	323900	70200	2939600
Hongkong	321100	700300	—
China	221000	115300	92900
Britisch-Westafrika	194300	166800	146700
Britisch-Nordamerika	187500	20300	100000
Britisch-Australien	162400	2362000	1788100
Bolivien	124900	187700	1190000
Belgien	111600	192500	79100
Ceylon	41000	353500	10100
Schweden	39500	43500	197200
Italien	19800	—	1800

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	2530900	1143400	1737500
Im Januar bis Juni wurden gesandt nach:			
Grossbritannien	3314700	3368100	1334500
Portugal	3271300	865800	1474500
China	2404500	11400	—
Uruguay	1920000	379800	3392400
Norwegen	1053600	962400	1684300
Freihafen Hamburg	975300	555900	1585900
Japan	619100	583100	405600
Dänemark	21700	97200	193300
Verein. Staaten v. Amerika	10000	7400	500

Cacaobohnen-Markt.

London, den 9. August 1902.

Unterm 9. August berichtet man uns aus London, dass die Lage des Cacaomarktes immer noch sehr flau ist; fast kein Geschäft wird abgeschlossen, doch sind die Preise unverändert geblieben.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Juli und den ersten sieben Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import	engl. Konsum	Export
	Juli	Juli	Juli
1902	tons 2497	1231	393
1901	» 2132	1063	413
	7 Monate	7 Monate	7 Monate
1902	tons 16897	13653	3663
1901	» 15999	11891	2997
Differenz	tons + 898	+ 1762	+ 666

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Juli

5010 tons in 1902
gegen 8537 » » 1901
» 7403 » » 1900

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat Juli und die ersten sieben Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import lb.	engl. Konsum lb.	Export lb.	Lagerbest. lb.
	Juli	Juli	Juli	Juli
1902	623859	553410	69599	208000
1901	629064	560449	44910	146000
1900	570755	444549	52531	230000
	7 Monate	7 Monate	7 Monate	
1902	4836524	4493522	415109	
1901	4889420	4563508	512424	
1900	4126443	3600932	565897	

Wegen der in letzter Woche stattgefundenen Festlichkeiten sind die Auktionen vom 30. Juli bis zum 12. ds., an welchem Tage die nächste Auktion stattfindet, verschoben worden.

Im Privatmarkte war es ausnahmsweise still; fast keine Geschäfte wurden abgeschlossen.

Die Anlieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 1300 Blln., die Abladungen dagegen waren 200 Blln. kleiner als in derselben Zeit des Vorjahres und der Lagerbestand, welcher sich in dieser Woche um 1400 Blln. vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 28 600 Blln.

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 16 Juli betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	77163	34343	42608	154114
1899—1900	75886	21057	30300	127243
1900—1901	50760	28268	44533	123561
1901—1902	58429	52413	38344	149186

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 2. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	905	152	41	18003
Grenada	142	83	37	10836
And. West.-Ind.	312	81	—	3689
Ceylon u. Java	471	821	132	11509
Guayaquil	1259	343	2	13006
Brasil. u. Bahia	—	—	—	2662
Afrika	24	30	—	6590
Andere Ausländ.	236	175	54	6805
Zusammen	3349	1685	266	73100
gegen dieselbe Woche 1901	2074	1563	577	101675

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

59 973 Blln. in 1902
51 329 » » 1901
51 697 » » 1900
51 007 » » 1899
52 425 » » 1898

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 31 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	111381	98505	74808	61967	30687	18631	44037	54270	61097
Auslandsware	51110	59145	45312	35743	16868	20091	29063	47405	29112
	162491	157650	120120	97710	47555	38722	73100	101675	90209

London, den 16. August 1902.

Unterm 16. August berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 19. August, folgende Quantitäten Cacao zur Auktion kommen sollen:

34	Blln.	St. Lucia
114	»	Jamaica
574	»	Grenada
50	»	Afrika
1114	»	Trinidad
3	»	Seychelles
17	»	Costa Rica
5	»	Columbia
7	»	St. Vincent
58	»	Ceylon
182	»	Guayaquil
26	»	Esmeralda
55	»	Demerara
1800	»	diverse Sorten
4039	Blln.	

Die seit dem 29. Juli ausgefallenen Auktionen wurden am 12. August wieder aufgenommen. Angeboten wurden nur 2427 Sack, bestehend aus 1964 Sack Kolonienware (wovon 1104 Sack Ceylon) und 463 Sack Nichtkolonienware. Es herrschte eine durchaus flaue Stimmung und nur 546 Sack gelangten davon auf und seit der Auktion zu eigentlich unveränderten Preisen zum Verkauf. Es wurden verkauft: Von angebotenen 693 Sack Trinidad nur einige beschädigte Partien.

15 Sack	Jamaica	zu	56 Mk.
6 »	Dominica	»	57,50 »
94 »	Demerara	»	65—67 »
24 »	Afrika	»	61 »
170 »	Guayaquil (Angebot 211 Sack) beschädigt	»	60—67 »
52 »	Grenada	wurden zurückgezogen.	
96 »	Samana	wurden zurückgezogen.	
132 »	Surinam	wurden zurückgezogen.	
231 »	Ceylon (Ang. 1104 Sack)	zu	45,50—55 Mk.

Der private Markt war sehr ruhig und der einzige bekannt gewordene Verkauf ist 400 Sack Trinidad beschädigt zu 62—63 Mk. und gut zu 65 Mk.

Die Landungen der letzten Woche in London, bestehend hauptsächlich aus Guayaquil, waren ziemlich umfangreich und ergaben im Verhältnis ein Plus von ca. 1300 Sack, während die Ablieferungen sich auf ca. 1200 Sack weniger stellten im Vergleich mit dem korrespondierenden Zeitraume im Vorjahre. Der Lagerbestand, der sich in der Woche um ca. 3000 Sack vermehrte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 26 100 Sack.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 9. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	96	44	97	17958
Grenada	—	184	211	10441
And. West-Ind.	178	70	—	3797
Ceylon u. Java	483	200	569	11223
Guayaquil	3288	120	310	15864
Brasil. u. Bahia	546	—	—	3208
Afrika	560	80	—	7070
AndereAusländ.	13	228	102	6488
Zusammen	5164	926	1289	76049
gegen dieselbe Woche 1901	3866	2472	949	102183

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 32 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	112138	101120	75306	63134	31564	18795	43419	55842	61877
Auslandsware	55517	60396	457.0	37048	17280	20876	32630	46341	30332
	167655	161516	121046	100182	48844	39671	76049	102183	92209

Cacaoschalen. 1296 Sack wurden in der letzten Auktion angeboten und verkauft und zwar wie folgt: A zu £ 6.—.— bis £ 6.5.—, B zu £ 4.5.— bis £ 4.15.—, C zu £ 6.12.6 und D zu £ 11.7.6 bis £ 11.10.—.

Paris, den 4. August 1902.

Man berichtet aus Paris unterm 4. August über die Cacaoankünfte in **Guayaquil** während des Monats Juli folgende Zahlen:

36 000 Ztr. { 23 000 Ztr. Arriba; 7 500 » Balao; 5 500 » Machala }

gegen 25 250 Ztr. im Juli 1901.

Das Gesamtquantum der Einkünfte während der ersten sieben Monate stellt sich also folgendermaassen:

298 250 Ztr. in 1902
289 500 » » 1901 (Jahresernte 446 750 Ztr.)
252 750 » » 1900 (» 354 500 »)

Die Qualität des Arriba-Cacaos am Schlusse der Ernte hat sich merklich verringert, sodass natürlich etwas niedrigere Preise dafür bezahlt werden mussten.

Die gegenwärtigen Notierungen sind:

Arriba	s/ 23,— bis s/ 24,—	Kurs 191—195 Frs.
Balao	s/ 21,— » s/ 21,50	
Machala	s/ 20,— » s/ 21,—	

Auf den europäischen Märkten befindet man sich inmitten der toten Saison und trotz einer ausnahmsweise günstigen Statistik des Artikels herrscht eine grosse Stille im Markte, indessen sich die Preise aber ohne Abweichung halten.

(Reyre frères & Cie.)

Port of Spain (Trinidad), den 1. August 1902.

Man berichtet aus Port of Spain unterm 1. August wie folgt:

Zu Anfang der letzten zwei Wochen regnete es viel, während die letzten Tage nach den Berichten der Pflanzer etwas zu trocken gewesen sind. Nichtsdestoweniger präsentieren sich die Cacaobäume andauernd gut. Die Einkünfte vom Felde waren mässig und man erwartet für die nächste Zeit auch keine Zunahme. Die Nachfrage für die europäischen und amerikanischen Märkte ist ungefähr gleich Null, sodass die nachfolgenden Preise nur als rein nominelle angesehen werden müssen.

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 13,25
Guter roter (El Salvador) » 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,75
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 5337 Sack nach Europa und 846 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 4278 Sack nach Europa und 1064 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	136 948	Sack
1901	103 996	»
1900	132 064	»
1899	132 149	»
1898	97 698	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	28 071	Sack nach den Ver. Staaten v. Nord-Am.
1901	31 872	» » »
1900	30 773	» » »
1899	32 941	» » »
1898	34 806	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 20. August 1902.

Die nächsten Auktionen werden sowohl in London als auch in Amsterdam am 2. September stattfinden. Für London sind 60000 Kilo Cadbury-Butter angemeldet; in Amsterdam sollen vorgebracht werden:

70 000	Kilo	Van Houten
6 000	»	Dejong
3 500	»	Helm
2 000	»	Beukers
9 000	»	Mignon
4 000	»	ohneMarke, zusammen

also 94 500 Kilo.

Inzwischen ist auch die Londoner Auktion am 12. August abgehalten worden; sie ist den Resultaten der, eine Woche früher, in Amsterdam stattgehabten gefolgt und hat ebenfalls etwas höhere Preise gebracht, nämlich 13¼ pence. Es ist vielleicht nützlich, wenn wir uns die Preise vom August 1901 bis August 1902 einmal vor Augen halten. Es sind bezahlt worden:

		für Van Houtens Butter pro ½ Kilo		Cadburys Butter pro lb.	
1901	August	83,40	cents	16½	pence
	September	83,80	»	16¾	»
	Oktober	78	»	14	»
	November	74,25	»	12⅜	»
	Dezember	69	»	12⅝	»
1902	Januar	70,86	»	12½	»
	Februar	68,70	»	12⅜	»
	März	64,12	»	12¼	»

1902	April	66,90	cents	$12^1/_4$	pence
	Mai	67,70	»	$12^1/_8$	»
	Juni	67,10	»	$12^1/_8$	»
	Juli	74,25	»	$12^5/_8$	»
	August	74,85	»	$13^1/_4$	»

Ueber den Stand und Gang des Marktes ist neues nicht zu melden; die Käufer halten sich noch immer in Reserve. Nur wenige Abschlüsse sind bis Jahresende gemacht worden. Das ist auffällig, da in früheren Jahren steigende Augustpreise ein flottes Eindecken zur Folge gehabt hat. Wenn wir das richtige Gefühl haben, dann glauben wir, dass sich die diesjährige Saisonversorgung auf die letzten Monate legen wird und dass allzuplötzliche Käufe den Markt unruhig und steigend machen werden.



Allerlei.

Nach den Berichten der englischen Statistik hat der englische Bedarf in Cacaobohnen auch in diesem Jahre eine gute Zunahme gehabt. In den ersten sieben Monaten dieses Jahres sind

	15 659	Tons	eingeführt worden,	
gegen	13 927	»	in	1901
	11 851	»	»	1900
	11 042	»	»	1899

Durch eine solche recht erhebliche Zunahme des Bedarfes ist England auf den ersten Platz aller Cacao verbrauchenden Länder gekommen, es hat Deutschland überflugelt. Die deutsche Einfuhr in den ersten sieben Monaten dieses Jahres wird 13 500 Tons nicht übersteigen, denn in den ersten fünf Monaten war die Einfuhr nicht über

	10 341	Tons	gekommen,	
gegen	9 456	»	in	1901
»	9 851	»	»	1900.

Eintragungen in das Handelsregister.

Magdeburg.

Die durch Statut vom 14. Juli 1902 unter der Firma »Zuckerfabriken und Raffinerien für Kolonialwarenhändler, eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht« zu Magdeburg errichtete Genossenschaft ist am 11. August 1902 in das Genossenschaftsregister eingetragen. Gegenstand des Unternehmens ist: Herstellung von Zucker aller Art und Verkauf an die Mitglieder. Die Haftsumme beträgt 100 Mk.; die höchste Zahl der Geschäftsanteile beträgt 300. Die Mitglieder des Vorstandes sind Ludwig Pinoff und Albert Habich, beide zu Magdeburg. Bekanntmachungen sind vom Vorstand oder Aufsichtsrat zu unterzeichnen und erfolgen durch die Kolonialwarenzeitung und den Materialisten. Geschäftsjahr vom 1. September bis 31. August. Willenserklärungen des Vorstandes erfolgen durch zwei Vorstandsmitglieder in der Weise, dass die Zeichnenden der Firma ihre Namensunterschrift beifügen. Die Einsicht der Liste der Genossen ist während der Dienststunden des Gerichts jedem gestattet.

Magdeburg, den 11. August 1902.

Königliches Amtsgericht A. Abteilung 8.

Bremen.

André Mauxion, Bremen, als Zweigniederlassung der unter gleicher Firma in Berlin bestehenden Hauptniederlassung: Die hiesige Zweigniederlassung ist aufgehoben und die hiesige Eintragung gelöscht.

Bremen.

Alfred Möbius, Bremen, als Zweigniederlassung der unter gleicher Firma in Köln bestehenden Hauptniederlassung: Die Zweigniederlassung ist am 1. August 1902 in eine Hauptniederlassung umgewandelt. Karl Otto Müller hat das Geschäft durch Vertrag erworben und führt es seit 1. August 1902 unter Uebernahme der Aktiven, jedoch unter Ausschluss der Passiven, und unter unveränderter Firma fort.

Baden.

Unterm 26. Juli 1902 zu O.-Z. 278 S. 557/58. Firma Chocoladehaus Karl Friebolin in Baden: Die Firma ist erloschen.

Unterm 26. Juli 1902 zu O.-Z. 319. Firma Chocoladenspezialgeschäft Lina Greulich. Inhaberin ist Lina Greulich, ledig, wohnhaft in Baden.

Geestemünde.

In das Handelsregister A Nr. 30 ist zu der Firma Reform-Cacao-Fabrik Wilhelm Herksen, Geestemünde, eingetragen: Die Firma ist erloschen.

Geestemünde, den 1. August 1902.

Königliches Amtsgericht. 1.

Osterwieck.

Bei der H.-R. B. 1 eingetragenen Aktien-Zuckerfabrik zu Osterwieck, Osterwieck, ist heute eingetragen: An Stelle von August Duve und August Fordemann sind die Landwirte Hermann Duve, Osterwieck, und Andreas Rissling, Hoppenstedt, ferner ist der Kaufmann Gustav Eichel, Osterwieck, in den Vorstand gewählt.

Osterwieck, den 5. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

Brakel.

Im Handelsregister ist bei der unter Nr. 6 eingetragenen Firma »Zuckerfabrik Brakel Kreis Höxter« am 6. August 1902 vermerkt:

Dem Fabrikdirektor Wilhelm Kiel in Brakel ist Prokura erteilt. Amtsgericht Brakel.

Demmin.

In unser Handelsregister Abteilung B. ist heute bei der unter Nr. 3 eingetragenen Zuckerfabrik Jarmen, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, eingetragen worden, dass der Rittergutsbesitzer Dr. Paul Jahnke zu Alt-Negenthin aus dem Vorstande ausgeschieden und an seiner Stelle der Rittergutsbesitzer Ernst von Vahl zu Klein-Zastrow zum Vorstandsmitgliede bestellt ist.

Demmin, den 8. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

Lauchstedt.

In unserem Handelsregister A. Nr. 38 ist bei der offenen Handelsgesellschaft »Zuckerfabrik Schafstedt A. Hochheim & Comp.« eingetragen: Für die Zeit vom 9. Juli 1902 bis zum Eintritt der im Jahre 1905 neu zu wählenden Vorstandsmitglieder sind die Gutsbesitzer Rudolf Biener in Schotterey, Walther Hochheim in Strössen und Ferdinand Kleinau in Asendorf als Vorstandsmitglieder wiedergewählt worden.

Königl. Amtsgericht Lauchstedt, 14. Juli 1902.

Stavenhagen.

In das hiesige Handelsregister ist heute zur Firma: »Zuckerfabrik Stavenhagen« eingetragen:

An Stelle des verstorbenen Vorstandsmitgliedes Domänenrats Vidal auf Clausdorf ist Mühlenbesitzer Heinrich Thielke und an Stelle des letzteren Guts-

besitzer H. Evers zu Stavenhof zum stellvertretenden Vorstandsmitgliede ernannt.

Stavenhagen, den 8. August 1902.

Der Gerichtsschreiber des Grossherzoglichen Amtsgerichts.

Konkurse.

Freiburg, Breisgau.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Gustav Scherberger in Freiburg wurde heute, am 7. August 1902, nachmittags 4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Karl Montigel, Altwaisenrichter hier. Anmeldefrist bis 17. September 1902. Offener Arrest und Anzeigefrist bis 30. August 1902. Erste Gläubigerversammlung Sonnabend, den 30. August 1902, und Prüfungstermin: Sonnabend, den 27. September 1902, jeweils Vormittags 9 Uhr, vor dem Gr. Amtsgericht hierselbst, Zimmer Nr. 8.

Freiburg, den 7. August 1902.

Der Gerichtsschreiber Grossh. Amtsgerichts:
Mohr.

Schweidnitz.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters und Hausbesitzers Paul Binder in Schweidnitz ist heute, nachmittags 7 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Zum Konkursverwalter ist der Kaufmann Wilhelm Spaeth in Schweidnitz ernannt. Frist zur Anm ldung der Konkursforderungen: bis 13. Oktober 1902. Erste Gläubigerversammlung: den 4. September 1902, vormittags 10 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin: den 24. Oktober 1902, vormittags 9 Uhr, im Zimmer Nr. 22. Offener Arrest mit Anzeigefrist: bis 3. September 1902.

Schweidnitz, den 8. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

Grünberg, Schles.

Ueber das Vermögen dos Konditors Paul Rösner zu Grünberg ist heute, am 8. August 1902, vormittags 9 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Richard Franz in Grünberg. Termin zur Wahl eines anderen Verwalters, sowie zur Beschlussfassung über Bestellung eines Gläubigerausschusses am 22. August 1902, vormittags 9 Uhr. Prüfungstermin am 1. Oktober 1902, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 30. August 1902. Anmeldefrist bis 15. September 1902.

Grünberg, den 8. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

Stendal.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Karl Fürste zu Stendal ist durch Beschluss des Königlichen Amtsgerichts zu Stendal vom 4. August 1902 das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Rechtsanwalt Wittstock in Stendal. Anmeldefrist bis zum 15. September 1902. Erste Gläubigerversammlung am 30. August 1902, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 1. Oktober 1902, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 1. September 1902.

Stendal, den 4. August 1902.

Bernhard, Aktuar,
Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts.

Ceylon-Cacao. Der Kaiserl. Konsul zu Colombo schreibt in seinem Berichte für die Jahre 1900 und 1901 über diesen Artikel recht günstiges und zwar: Der Anbau von Cacao hat gute Fortschritte gemacht, und die Erträgnisse der Pflanzungen sind günstig gewesen. Das vergangene Jahr lieferte die höchsten Ausfuhrziffern der letzten zehn Jahre. Von 49 459 verschifften Englischen Zentnern gingen 42 344 nach Grossbritannien und 2710 nach Deutschland.

Zucker-Einfuhr nach Grossbritannien in den Monaten Januar bis Mai 1902. Anteil Deutschlands. An raffiniertem und Kandiszucker wurden nach Grossbritannien in den ersten fünf Monaten 1902 insgesamt 9 939 847 cwts gegen 10 256 808 cwts in dem gleichen Zeitraum des Vorjahres eingeführt. Davon gingen ein aus Deutschland 6 867 983 cwts (1901 : 5 673 579), aus Frankreich 1 802 905 cwts (1901: 3 046 625) und aus Holland 1 165 530 cwts (1901: 1 196 517). Die Einfuhr aus Deutschland ist demnach gegen das Vorjahr um 1 194 404 cwts oder um 21 Prozent gestiegen.

Die Einfuhr von Rohzucker nach Grossbritannien erreichte in den Monaten Januar bis Mai d. J. eine Menge von 7 415 614 cwts gegen 7 762 959 cwts in denselben Monaten des Jahres 1901. Daran war Deutschland beteiligt mit 3 396 115 cwts (1901: 2 264 519), Frankreich mit 1 410 696 cwts (1901 : 2 774 644), Argentinien mit 502 711 cwts (1901: 259 223) und Belgien mit 342 919 cwts (1901: 921 807). Die Einfuhr aus Deutschland ist demnach gegen das Vorjahr um 1 131 596 cwts oder rund 50 Prozent gestiegen. (Nach Accounts relating to Trade and Navigation of the United Kingdom.)

Surinam-Cacao. Der Kaiserl. Konsul Cabell giebt in seinem Jahresbericht von 1901 über Cacao folgende Mitteilungen. Er sagt u. a.:

»Was zunächst den Landbau betrifft, so kann bemerkt werden, dass der Zustand der Cacaopflanzungen infolge günstiger Witterung recht zufriedenstellend ist.

Die Cacaoausfuhr betrug in den ersten sechs Monaten des Jahres 1901 1 730 670 Kilo, wovon 1 627 119 Kilo nach den Vereinigten Staaten von Amerika und 103 551 Kilo nach Europa gingen.

Die Krankheit der Krülloten am Cacaobaum ist zwar noch nicht völlig verschwunden, doch bedeutend vermindert, und man hofft, dass die zur Bekämpfung der Krankheit ergriffenen Maassnahmen zu ihrer völligen Beseitigung führen werden.«

Die Cacaogewinnung Mexikos. (Aus »La Gazette Coloniale«.) Der Cacaobaum ist eine in Mexiko einheimische Pflanze. Schon bei den Azteken war die Bohne zur Verwendung zu Chocolade sehr geschätzt und diente ausserdem als Geld- und Tauschmittel bei den Handelsgeschäften. Nach der Eroberung Mexikos brachten die Spanier die Chocolade nach Europa.

Die Kulturzone für den Cacaobaum befindet sich zwischen dem 17. nördlichen und 17. südlichen Breitengrade; er wächst bis zu einer Höhe von 500 m über dem Meere, erreicht aber seine beste Entwickelung in den Gebieten, die nicht höher als 100 m über dem Meere liegen. Die mittlere Tagestemperatur darf nicht unter 25 Grad Celsius sinken. Der Boden muss Schwemmland und reich an Humus sein; besonders geeignet ist das Land an den Flüssen, weil die Pflanze viel Feuchtigkeit verlangt, jedoch darf sie nicht in sumpfigem Boden gepflanzt werden.

Im Staate Tabasko erreicht der Cacaobaum eine Höhe von 4 bis 5 m; die Frucht bildet eine Kapsel von 5 bis 20 cm Länge mit runzeliger Oberfläche, die in ihrem Innern die Bohnen enthält; in jeder Kapsel befinden sich 10 bis 50 Bohnen.

Im Jahre werden drei Ernten veranstaltet. Die erste findet in der Zeit von Januar bis März statt, die zweite von April bis Juni ist die Hauptemte, und die dritte geschieht im November und Dezember. Bisweilen findet auch noch eine Ernte von Juli bis September statt.

Für die drei gewöhnlichen Ernten des Jahres hat man den Ertrag von je 1000 Bäumen auf 275 Kilo berechnet. Die Cacaokultur ist eine derjenigen, welche das angelegte Kapital am vorteilhaftesten verzinsen. Es ist allerdings richtig, dass die Anlage einer Pflanzung viel Sorgfalt und Arbeit erfordert; ist sie aber erst soweit vorgeschritten, dass sie Ernten liefert, dann verlangt sie nur wenig Unterhaltungskosten;

die Zubereitung der Frucht selbst ist einfach. Der Cacaobaum hat eine Lebensdauer von wenigstens 25 Jahren.

Der Nutzen, den man aus der Cacaokultur ziehen kann, ergiebt sich aus folgendem: Eine Pflanzung von 1000 Bäumchen dürfte einschliesslich des Grundstückwertes und der Zinsen des angelegten Kapitals bis zur ersten Vollernte am Ende des sechsten Jahres höchstens 500 Piaster kosten, wobei zu berücksichtigen ist, dass man schon im fünften Jahre eine kleine Ernte erzielt. 1000 Bäumchen liefern wenigstens 275 Kilo Bohnen, und da der geringste Preis, zu welchem der Pflanzer diese verkauft, 0,80 Piaster pro Kilo beträgt, so liefert das erste volle Erntejahr einen Ertrag von 220 Piaster. Für die folgenden Jahre ist von dem Bruttoertrage von 220 Piastern eine Summe von 80 Piastern für die Unterhaltungskosten abzuziehen; es bleibt also für späterhin ein reiner Jahresertrag von 140 Piastern oder eine Verzinsung des aufgewendeten Kapitals mit 28 Prozent. In den ersten drei Produktionsjahren würde sich hiernach das Kapital amortisiert haben.

Die Cacaoproduktion ist indessen noch nicht sehr weit vorgeschritten; denn nach einem Ausweis des Zollamtes zu Veracruz wurden im Jahre 1901 nach diesem Hafen nur 679 788 Kilo im Werte von 661 845 Piaster angefahren, und die gesamte Produktion betrug noch nicht mehr als 800 000 Kilo.

Der in Mexiko geerntete Cacao genügt nicht für den Bedarf der im Lande befindlichen Chocoladefabriken; es wird deshalb Cacao aus Guayaquil, Ceylon und Caracas eingeführt, der dem mexikanischen Produkt Konkurrenz macht, aber von diesem in der Qualität übertroffen wird.

Der Cacao wird nicht allein zur Chocoladefabrikation, zur Herstellung von Konfitüren und Likören verwendet, man stellt aus dem Mandelkern auch einen trefflichen Essig her; ausserdem erzeugt man aus dem Cacao auch die für verschiedene Zwecke zu verwendende Cacaobutter; man kann aus den Bohnen 48—56 Proz. dieses weissen Fetts von angenehmem Geruch und Geschmack gewinnen, welches sehr leicht schmilzt.

Der Cacao von Sokonusko hat einen Wert von 0,62 Piaster pro Pfund, der von Tabasko einen solchen von 0,73 Piaster. Der eingeführte Cacao ist erheblich billiger. Der Cacao aus Caracas und Carupano stellt sich auf 0,38 Piaster, aus Maracaïbo auf 0,50 Piaster, aus Cuba und Guayaquil auf 0,43 Piaster. Mexiko hat im Jahre 1900 684 316 Kilo Cacao im Werte von 260 897 Piaster eingeführt; hiervon entfallen auf:

Ecuador	187 562	Kilo	im	Werte	von	75 210	Piastern
Venezuela	169 629	»	»	»	»	55 106	»
Ver. Staaten	135 692	»	»	»	»	50 527	»
Columbien	88 660	»	»	»	»	42 142	»
Indien	75 503	»	»	»	»	28 504	»

Andererseits hat Mexiko von demselben Produkt ausgeführt nach:

England	2 112	Kilo	im	Werte	von	2 550	Piastern
Deutschland	1 217	»	»	»	»	2 000	»
Salvador	438	»	»	»	»	732	»
Spanien	66	»	»	»	»	100	»
Insgesamt	3 833	Kilo	im	Werte	von	5 382	Piastern.

Aus der „Braunschw. Landeszeitung“:

Cacao als Nahrungs- und Genussmittel. Die Genussmittel zerfallen in zwei grosse Gruppen, in alkoholische und nichtalkoholische, aber das Bestreben der Hygieniker geht schon lange dahin, den Verbrauch der alkoholischen Getränke zu gunsten der nichtalkoholischen einzuschränken. Man mag denken, wie man will Thatsache bleibt, dass der Alkohol neben der Tuberkulose bei uns die meisten Opfer fordert. Als nicht alkoholische Genussmittel kommen für europäische Verhältnisse nur Kaffee, Thee und Cacao in Betracht. Während der Kaffee sich schon im 18. Jahrhundert in Deutschland eingebürgert hatte, waren Cacao und Thee selbst noch vor 50 Jahren einem grossen Teil des Volkes ganz unbekannte Dinge. Im Jahre 1840 betrug der durchschnittliche jährliche Verbrauch an Cacao, auf den Kopf der Bevölkerung berechnet, 40 Gramm, im Jahre 1899 270 Gramm. Dieses ausserordentlich auffällige Ansteigen des Verbrauchs ist neben dem Wohlgeschmack und der vielseitigen Verwendbarkeit des Cacaos hauptsächlich der Erkenntnis zuzuschreiben, welche eminente Bedeutung der Cacao zugleich als Nahrungsmittel hat.

Die Natur hat in den Cacaobohnen die sämtlichen Nährstoffe, die für die Ernährung des Menschen in Betracht kommen, einschliesslich der für den osmotischen Druck in den Blutgefässen so wichtigen Nährsalze vereinigt. Das Fett macht allein über die Hälfte aller Bestandteile aus; ausserdem wird die Wirkung der Cacaogerbsäure, die für die peptische Verdauung des Magens von grosser Bedeutung ist, im Darm aber leicht Verstopfung herbeiführen könnte, zum Teil paralysiert. Nun sind aber grössere Quantitäten Fett nicht jedem Organismus zuträglich, ja oft wirken sie unangenehm störend, und man kam daher schon frühzeitig auf den Gedanken, dem Cacao einen Teil seines Fettes durch Pressen zu entziehen. Ferner fand man, dass, wenn man diesem entölten Cacao kohlensaure Alkalien in geringer Menge zusetzte, eine Lockerung und ein Aufquellen der Gewebefasern stattfand, wodurch ein viel gesunderes Getränk erzielt wurde, ohne dass dadurch der Cacao an seinen sonstigen Eigenschaften einbüsste Dieses Verfahren wurde zuerst in Holland angewandt, deshalb führt der so präparierte, auch als „leicht löslich“ bezeichnete Cacao den Namen „holländischer Cacao“. Selbstverständlich konnte dieser Herstellungsprozess kein Geheimnis bleiben, sondern ist längst in allen cacaofabrizierenden Ländern eingeführt worden und hat sich auch in Deutschland dauerndes Bürgerrecht erworben. Es ist gelungen, die ursprüngliche holländische Methode in rationeller Weise zu verbessern und danach einen Cacao herzustellen, der seinesgleichen sucht. Das deutsche Publikum kann seinen Bedarf an Cacao und Chocoladen ruhig durch inländische Fabrikate decken und hat nicht nötig, ausländischen Cacao zu kaufen; es wird ihm vielmehr im deutschen präparierten und leicht löslichen Cacao ein Fabrikat geboten, das nach allen Richtungen hin selbst den verwöhntesten Geschmack befriedigt.

Plantagengesellschaft Clementina in Hamburg. Laut Geschäftsbericht für 1901 sind die Erwartungen auf ein günstiges Ergebnis der Cacao-Ernte in Erfüllung gegangen, indem man eine, wenn auch nicht sehr grosse, doch gute Durchschnittsernte verzeichnen kann. Sie belief sich in der Hasinda Clementina auf 8794 Quintals, in der Hasinda San Clemente auf 703 Quintals, die in Guayaquil verkauft und wofür 385 504 Mk. erlöst wurden. Diese Summe steht gegen den Durchschnittsertrag der vorhergehenden Jahre nicht unwesentlich zurück, was darauf zurückzuführen ist, dass die Cacaopreise, die zu Beginn des Jahres einen niedrigen Stand einnahmen, sich nur vorübergehend im Juli und August hoben, während im November ein erneuter scharfer Rückgang infolge einer finanziellen Krisis in Ecuador eintrat. Eine Revision der Plantagen, die der deutsche Konsul in Guayaquil auf Ersuchen der Gesellschaft vornahm, ergab ein durchaus günstiges Urteil. Die Ernteaussichten für das laufende Jahr sind befriedigend; die so ungewöhnlich gesunkenen Cacaopreise haben sich seit Februar langsam zu erhöhen begonnen, sodass man hofft, im laufenden Geschäftsjahr wieder auf einen guten Durchschnittspreis zu

kommen. Nach 74 887 Mk. (i. V. 51 307 Mk.) Abschreibungen und Rückstellungen verblieben 74 429 Mk. (8(0)4) Mk.) Reingewinn, die folgende Verwendung finden sollen: Rücklage 3721 Mk., Gewinnanteile 2661 Mk., 4½ Proz. Dividende gleich 617 500 Mk. und 546 Mk. Vortrag.

Koloniales. Sitzung des Kolonialrates am 29. Juni 1902 in Berlin. In der Vormittagssitzung erledigte der Kolonialrat die Besprechungen des Etats über Samoa. In der Diskussion wurde eine Anfrage des Geheimrats Simon betr. das Verhalten der englischen Missionsgesellschaft in Samoa vom Gouverneur Solf dahin beantwortet, dass die englischen Missionen seit der Flaggenhissung eifrig bemüht seien, sich den deutschen Verhältnissen anzupassen. Regierungsseitig wird auf eine Reihe von Anfragen Auskunft erteilt und u. a. zugesagt, gegenüber der Gefahr der Einschleppung von Schädlingen für den Cacaobau die nötig erscheinenden Schutzmaassregeln zu ergreifen. Auf eine Anfrage des Konsuls Vohsen wurde geantwortet, dass die Mittel für Unterhaltung der deutschen Schule im nächsten Jahre auf den Etat gebracht werden würden und dass auch der Ausbildung der Eingeborenen in der deutschen Sprache durch die Missionsschulen Rechnung getragen werde. Die Frage, welche Arbeiter nach dem Innern eingeführt werden sollten, führte zu einer Erörterung über die Vorzüge javanischer und chinesischer Arbeiter. Bei der Besprechung des Etats für die Karolinen, Palau und die Marianuen wurde der Wunsch zum Ausdruck gebracht, den Gouverneuren die Möglichkeit einer besseren Bereisung und Kontrolle ihrer Gebiete dadurch zu gewähren, dass Seefahrzeuge zur Verfügung gestellt würden. Nach Erledigung der Etatbesprechung beschäftigte sich der Kolonialrat mit der Vorlage, betr. die Errichtung von Versuchsgärten in unseren tropischen Kolonien. Der darauf gerichtete Antrag des Herrn Viktor wurde einstimmig angenommen. Es kam dann die Vorlage, betr. die Ausbildung eines eigenen Beamtenstandes für die Kolonien, zur Besprechung, wobei der Vorsitzende zunächst erklärte, dass die Kolonialverwaltung nunmehr die Zeit für gekommen halte, mit der Ausbildung eines eigenen Beamtenstandes einen Versuch zu machen, und die Grundzüge ausführlich erörterte, nach denen die Auswahl und Ausbildung zu erfolgen haben würde. Aus der Debatte, an der Se. Hoheit Herzog Johann Albrecht, Staatssekretär Exzellenz Kraetke, Staatsminister Exzellenz v. Hofmann, Prof. Wohltmann, Herr Staudinger sich beteiligten, ergab sich, dass der Kolonialrat der Vorlage im ganzen beipflichte. Eine vom Regierungsrat Freiherrn von Tucher eingebrachte Resolution, die den obigen Standpunkt des Kolonialrats zum Ausdruck brachte, fand einstimmige Annahme. Es kam endlich die Vorlage, betreffend die Satzungen für die deutschen Kolonialgesellschaften zur Sprache, die an eine Kommission von fünf Mitgliedern verwiesen wurde. Damit war die Tagung beendet.

Theehandel Yokohamas im Mai 1902. Die Gesamtmenge des während des Monats Mai von Yokohama ausgeführten Thees belief sich auf 1 356 309 Kin (ein Kin = 601 Gramm), davon gingen 106 113 Kin nach San Francisco, 616 769 Kin nach New York, 106 195 Kin nach Canada, 521 672 Kin nach Chicago und 5660 Kin nach der Pacificküste von Nordamerika.

Die folgende, von dem Thee-Inspektionsbureau in Yokohama aufgestellte Tabelle giebt ein Bild von der Zufuhr und dem Verkauf von Thee in Yokohama während der Monate Januar bis Mai in den letzten fünf Jahren:

	Zufuhr Kin	Verkauf Kin	Durchschnittspreis für 100 Kin Yen
1898	9 506 200	8 884 500	32,63
1899	9 957 700	9 039 200	22,03
1900	7 729 900	6 965 400	31,86
1901	9 020 500	8 260 500	30,90
1902	5 477 600	5 088 400	36,96

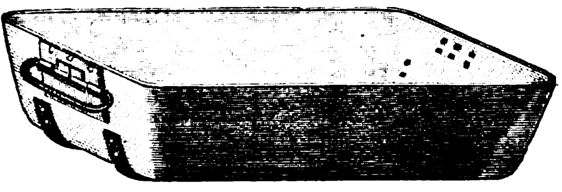
Hiernach kam im Jahre 1902 bedeutend weniger Thee an den Markt als in früheren Jahren; der Durchschnittspreis dagegen war wesentlich höher als in den Vorjahren. (The Japan Weekly Mail.)

An dem Tage, an dem in England der Friede mit Transvaal verkündet wurde, erhielt König Eduard folgendes Telegramm von Herrn Gebr. Stollwerck, den berühmten Chocoladefabrikanten:

»Stollwerck, Gebr., Köln, deren ganzes Personal und besonders der Chor »Theobromina«, welcher kürzlich die Ehre hatte, vor S. M. in London zu singen, erlauben sich Eurer Majestät die ergebensten Glückwünsche zur Veröffentlichung des Friedens darzubringen. Möge Eurer Majestät Regierung stets mit ungestörtem Frieden sein und möge sich die gegenseitige Achtung der beiden grossen Nationen, England und Deutschland, fernerhin in herzlicher Aufrichtigkeit entwickeln.«

Der Minister dankte Herrn Gebr. Stollwerck per Telegramm in König Eduards Namen. Diese Firma erhielt kürzlich ein grosses Bildnis des Königs, welches nunmehr in dem Konzertsaal obengenannten Clubs hängt.

In Dänemark ist **Kasseler Hafer-Cacao** als Cacaopräparat nach T. Nr. 26 mit 8 Skilling = 14⁷⁄₁₁ Oere für das Pfund zu verzollen.





In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen für hohen Dampfdruck liefern wir unsere »Universal« zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

Referenzen auf der ganzen Erde.

Aug. Riecke

Glasformen-Maschinen- und
Chocoladenformen-Fabrik

Deuben-Dresden.

Die Abteilung: Chocoladenformen-Fabrik
empfiehlt sich hiermit zur Lieferung sämtlicher

Tafel- und Wellenformen, Tabletten-, Croquett- und Doppelformen

aus **allerfeinsten** und **bleifreien Hochglanzblechen** hergestellt. Vorherige **Kalkulation** und **prompte Lieferung** sämtlicher **Formen** nach **Skizze, Gypsabguss** oder eingesandten **Chocoladenmustern** und **gebrauchten Formen.**

Die Fabrik hat eigene **Metall-** und **Eisengiesserei,** bedeutende **Ciselir-** und **Gravir-Werkstatt, Schleiferei, Verzinnerei** und **Vernickelungsanstalt, technisches Bureau, Modellir- und Zeichnen-Atelier.**

☛ Man verlange gefälligst **Katalog.** ☚

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 12½ Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.



1902. VIII. Jahrgang. **No. 177.** Hamburg, 5. September 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.



Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.





Inhalt dieser Nummer:

Falschmünzerei?

Von dem Schöffengericht zu Stuttgart ist kürzlich der Inhaber einer Chocoladenfabrik zu einer Geldstrafe von 20 Mark verurteilt worden, weil er den § 360 des Strafgesetzbuches verletzt haben sollte. Dieser Paragraph bedroht mit Strafe 1) den, der ohne Erlaubnis Risse von Festungen oder einzelnen Festungswerken aufnimmt, 2) den, der ausserhalb seines Gewerbebetriebes heimlich oder gegen behördliches Verbot Waffen oder Schiessbedarf aufstapelt, 3) den, der als beurlaubter Reservist ohne Erlaubnis auswandert, 4) den, der ohne schriftlichen Auftrag einer Behörde Stempel, Siegel, Stiche, Platten oder andere Formen, die zur Anfertigung von Metall- oder Papiergeld dienen, anfertigt oder an einen andern als an die Behörde verabfolgt, 5) den, der ohne schriftlichen Auftrag der Behörde von solchen Stempeln Abdrücke macht, 6) den, der Waren-Empfehlungskarten, Ankündigungen oder andere Drucksachen anfertigt, die in Form und Verzierung dem Papiergelde ähnlich sind, 7) den, der unbefugt die Abbildung des Kaiserlichen Wappens oder von Wappen eines Bundesfürsten oder von Landeswappen gebraucht, u. s. w.

Gegen diese Sätze sollte sich ein Chocoladenfabrikant vergangen haben, besonders gegen die Sätze 5 und 7, und zwar dadurch, dass er in seiner Fabrik aus Chocolade Münzen in der Grösse eines 20, 5 und 1 Markstückes hatte anfertigen lassen, die in Stanniol verpackt in den Detailgeschäften feilgehalten worden und seit bald zwei Jahren flotten Absatz gefunden hatten.

Uns dünkt, eine Verurteilung in diesem Falle ist bei den Haaren herbeigezogen; wir können nicht glauben, dass die Gesetzgeber, die vor mehr als 30 Jahren diese Bestimmungen abgefasst und niedergeschrieben haben, einen Konditor für strafbar gehalten haben, der aus süssem braunen Teige eine silberne Geldmünze nachformt. Etwas anderes hat der mit dem Strafverfahren überzogene Fabrikant nicht gethan. Das Gesetz will mit seinen Bestimmungen doch nur verhüten, dass Unfug und Betrügereien vorkommen. Mit Chocoladenthalern oder mit Chocoladenmarkstücken aber kann wohl weder ein Unfug noch eine Betrügerei begangen werden; wir sehen deshalb in dem verurteilenden Beschluss des Stuttgarter Schöffengerichts eine Härte und eine starre Anwendung gedruckter Worte auf das praktische Leben. Wer in gleichem Sinne die gesetzlichen Bestimmungen, Gebote und Verbote anwendet, der wird viele harmlose Menschen als Uebelthäter ansehen. Die Herstellung von braunen Chocoladenmünzen ist eine Spielerei, gerade so, wie es eine Spielerei ist, wenn die Kinder ein Markstück nehmen und davon Abdrücke in das Eis an gefrorenen Fensterscheiben, in nassen Sand oder auf Stanniol machen. Auch dies ist nach § 360/5 verboten, denn es heisst dort ausdrücklich: »Wer ohne schriftlichen Auftrag einer Behörde den Abdruck . . . . unternimmt, soll bestraft werden.

Ausserdem scheint uns aber auch noch eine irrtümliche Auslegung des Paragraphen 4 und 5 vorzuliegen. § 360/4 verbietet die Herstellung von Stempeln, Siegeln, Stichen, Platten oder anderen Formen, die zur Anfertigung von **Metallgeld** dienen können. Es wäre nun zunächst von Sachverständigen zu entscheiden, ob die Chocoladeformen zur Herstellung von Metallgeld dienen können. Sagen die Sachverständigen ja, dann wäre der Formenfabrikant zuerst zu bestrafen. Ist diese Frage aber mit nein zu beantworten, dann kann auch der »Abdruck«, d. h. die Benutzung solcher Formen zur Herstellung von Chocoladenmünzen nicht verboten werden oder unter Strafe gestellt werden.

Wir möchten wünschen, dass diese Frage klar entschieden würde.

Soll die Arbeitszeit für erwachsene Arbeiterinnen verkürzt werden?

Im Auftrage des Reichskanzlers sind die Gewerbeinspektionen des Deutschen Reiches bei der Arbeit, auf folgende Fragen Antwort aus verschiedenen Industriezweigen einzuholen:

»Erscheint es zweckmässig und ausführbar,

1) die nach § 137 Absatz 2 der Gewerbeordnung zulässige tägliche Arbeitszeit von 11 auf 10 Stunden herabzusetzen,
2) die nach § 137 Absatz 3 zu gewährende Mittagspause allgemein von 1 Stunde auf $1^1/_2$ Stunde zu verlängern,
3) den Arbeitsschluss an den Sonnabenden und an den Vorabenden der Festtage auf eine frühere Stunde als $5^1/_2$ Uhr nachmittags zu verlegen und auf welche und zwar allgemein oder nur für einzelne Industriezweige?«

Von einer im Hamburgischen Kreise liegenden grösseren Chocoladenfabrik ist uns eine Abschrift ihrer Antwort zur Verfügung gestellt worden, die wie folgt lautete:

Zu 1: Die weitere Beschränkung der Arbeitszeit für Arbeiterinnen über 16 Jahren ist nicht zweckmässig, da sie für unsere Industrie, in der Arbeitspersonal beiderlei Geschlechts verwendet werden muss, durch die Erhöhung der Differenz zwischen der Arbeitsdauer des männlichen und der des weiblichen Personals noch schädlicher wirken würde, als es schon jetzt bei plötzlicher Arbeitsvermehrung der Fall ist. Betriebseinrichtungen zu treffen, damit das männliche Personal notfalls 12½ Stunden und das weibliche nur 11 oder gar nur 10 Stunden arbeitet, ist in unserer Industrie unmöglich, da das weibliche Personal keine selbständigen Arbeiten verrichtet, sondern nur als Hilfspersonal dem männlichen zur Hand geht. Dieser Umstand hat es in unserer Industrie bereits verhindert, dass von der längeren Arbeitszeit der Männer im Notfalle Gebrauch gemacht werden kann. Ist eine plötzliche Arbeitsvermehrung eingetreten, so muss heute schon meist Tages- und Nachtschicht auf kurze Zeit eingerichtet, also das männliche Arbeitspersonal periodisch vervielfacht werden. Dass dieses Aushilfsmittel mit hohen Kosten für die Fabriken verknüpft ist und durch die grossen Schwankungen der Arbeitsgelegenheit und des Arbeitsverdienstes der Männer das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit des Arbeitspersonals mehr vermindert wird, als wenn das weibliche Personal ebenfalls 12½ Stunden mit drei ausgiebigen Pausen — ½ Stunde Frühstück, 1½ Stunde Mittag und ½ Stunde Vesper — bei den leichten Arbeiten in unserer Industrie beschäftigt werden könnte, wird jeder Fabrikleiter beobachtet haben. In unserer Industrie sorgt fast jeder Fabrikleiter für genügende Erfrischungen des Personals in den Vor- und Nachmittagspausen. Es wird warmer Cacao und in den heissen Tagen fortgesetzt, auch während der Arbeitszeit, kalter Thee meist umsonst verabreicht. Ferner sorgt jeder Fabrikant in seinem eigenen Interesse, um das Personal arbeitskräftig zu erhalten, dafür, dass die längste Arbeitszeit möglichst vermieden wird. Meist wird das Personal nur zehn Stunden beschäftigt. Bei plötzlicher Arbeitsvermehrung müsste der Arbeitgeber aber ohne behördliche Genehmigung, welche jetzt zu erhalten nicht so schnell als nötig möglich ist, wenigstens in der Lage sein, solange sein weibliches Personal 12½ Stunden auf kurze Zeit beschäftigen zu dürfen, bis die behördliche Genehmigung oder Versagung eintrifft.

Zu 2: Gegen die Erhöhung der Mittagspause auf 1½ Stunde ist nichts einzuwenden, da sie meist bereits für alles Arbeitspersonal eingeführt ist.

Zu 3: Den Arbeitsschluss an Sonnabenden bezw. Vortagen von Festtagen auf früher als 5½ Uhr festzusetzen, ist aus den zu 1 angegebenen Gründen ebenso unzweckmässig. Je grösser die Differenz zwischen der Arbeitszeit der Arbeiter und Arbeiterinnen, desto störender ist dies für jeden mit Personal beiderlei Geschlechts arbeitenden Betrieb. Zudem ist eine Verkürzung der Arbeitszeit auch nur von Nachteil für die Arbeiterinnen, denn sie verdienen weniger, ohne Nutzen an ihrer Gesundheit oder in wirtschaftlicher Position zu haben. Frauen bezw. Mädchen, die eine Wirtschaft zu versorgen haben, geben Arbeitgeber nur noch Beschäftigung, wenn es absolut unmöglich ist, Arbeiter oder häuslich freie Arbeiterinnen zu erhalten. Die Ausnahme-Arbeitszeit ist die Ursache für diese Erscheinung. Wenn dieser Erfolg der Gesetzgebung auf alle Arbeiterinnen auszudehnen beabsichtigt wird, dann ist die weitere Differenzierung der Arbeitszeit zwischen Mann und Frau das rechte Mittel.

Von anderer Seite hören wir, dass man in unserer Industrie in gleichem oder ähnlichem Sinne die gestellten Fragen beurteilt und beantwortet hat.

Gefärbte Teigwaren.

Zu der Frage, ob das Färben von Nudeln und anderen Teigwaren als Verfälschung anzusehen ist, schreibt Herr Dr. P. Schindler-Zwickau in der »Zeitschrift für öffentliche Chemie« einen Aufsatz, den wir hier abdrucken. Uns interessiert diese Frage deshalb, weil sie ein Analogon zu den noch immer herumstehenden gefärbten Chocoladenmehlen bildet. Wie die gelbe Farbe in den Teigwaren einen grösseren Zusatz von Eiern vorspiegeln soll, als verwendet worden ist, so soll die braune Farbe in den Chocoladenmehlen einen grösseren Gehalt an Cacao vorspiegeln als zu finden ist. In beiden Fällen werden die Konsumenten getäuscht. Darum muss dem ein Ende gemacht werden.

Herr Dr. Schindler schreibt (Heft XV vom 15. August 1902):

Ein Beitrag zum Farbstoff- und Eierzusatz bei Teigwaren.

Von Dr. P. Schindler-Zwickau.

Den Artikel in Heft XII der Zeitschrift für öffentliche Chemie »Ein offenes Wort der Aufklärung aus dem Teigwarengewerbe«, von Theodor Haller Friedrichsdorf (Taunus), habe ich mit Interesse gelesen und daraufhin Umschau unter dem Publikum

gehalten, um die Ansichten der Käufer, namentlich der Hausfrauen, über die käuflichen Teigwaren kennen zu lernen. Das Resultat war, dass es ein bedeutender Vorteil für das Teigwaren-Gewerbe wäre, wenn eine Regelung des Farb- und Eierzusatzes im Sinne, wie sie Herr Dr. Forster-Plauen anstrebt, herbeigeführt würde.

Herr Haller sagt in dem Artikel, dass das redliche Bestreben der Teigwarenfabrikanten vorhanden sei, die Käufer in geeignetster Weise aufzuklären. In den breiten Schichten des Volkes ist aber, wie sich durch meine Anfragen herausstellte, von einer Aufklärung noch nichts zu merken. Ich habe bei diesen Anfragen speziell die Eiernudeln im Auge gehabt. Dieselben werden am meisten von Frauen gekauft, welche für das Kochen nicht viel Zeit verwenden können und daher die Eiernudeln nicht selbst machen. Es sind dies z. B. die Fabrikarbeiterinnen. Von diesen wusste die weitaus grösste Mehrzahl nicht, dass die Eiernudeln gefärbt sind, und machten sehr erstaunte Gesichter, als ihnen dies gesagt wurde. Die Frauen von Beamten, Kaufleuten u. s. w. machen sich meist ihre Eiernudeln selbst und haben eine sehr abfällige Meinung gegen das käufliche Produkt; auf mein Befragen konnte ich Ausdrücke hören wie z. B. das Zeug kaufen wir nicht, wer weiss, was da drinn ist Vielfach wurden auch Zweifel an der reinlichen Darstellungsweise laut. Obwohl ich diese Zweifel nicht teile und überzeugt bin, dass die Herstellung eines Nährmittels im grossen mit Hilfe von Maschinen mehr Garantie für Reinlichkeit bietet, als die Herstellung im kleinen mit Hilfe der Hände, so liefern die Anfragen doch einen Beweis, wie nötig es ist, das Publikum mehr über Teigwaren aufzuklären. Wie verschieden ferner die Meinungen gebildeter Hausfrauen in Bezug auf käufliche Eiernudeln sind, beweisen zwei schriftliche Antworten, welche ich hier wiedergebe:

1. Eine Hausfrau schreibt, dass das Resultat ihrer Umfragen bei anderen Hausfrauen folgendes war: »Die Mehrzahl der Damen war der Meinung, dass, wenn sie Eiernudeln verlangen, ihnen auch mit Eiern angemachte Nudeln verabreicht werden müssten. Einige stimmten in ihrem Glauben mit mir überein, dass wohl die nötigen Eier in den Nudeln enthalten wären, aber zur Erhöhung der gelben Farbe etwas Kunst angewandt sein könnte. Keine der Damen konnte sich aber denken, dass Nudeln gänzlich ohne Eier und nur mit Farbe hergestellt würden, denn Nudeln ohne Eier sind eigentlich keine Nudeln.«

2. Eine andere Hausfrau schreibt: Dass die Fabriknudeln nicht den selbstgemachten gleichkommen, weiss jedes Kind, weil man es sofort herausschmeckt; die Fabriknudeln sind gefärbt, und wenn dieselben zehnmal Eiernudeln heissen, so haben sie gewiss keine Eier gesehen.«

Herr Haller sagt ferner: »Jede Hausfrau hat Gelegenheit, sich beim erstmaligen Kochen der Ware zu überzeugen, ob die Ware gefärbt ist oder nicht, da das Kochwasser vom Farbzusatz Wasser annimmt, was bei einer ungefärbten Ware ausgeschlossen ist. Nun kochen die Hausfrauen jahrzehntelang Nudeln, die ein gelbliches Wasser ergeben, sie wissen also ganz gut, dass die Ware gefärbt ist.«

Ich habe daraufhin 30 Proben Nudeln, welche, wie eine Extraktion mit Aceton und späteres Ausfärben auf Wolle gezeigt, durchweg mit Teerfarben gefärbt waren, mit Wasser gekocht, das Wasser abgepresst, absetzen lassen und klar filtriert. Die meisten Kochwässer liefen ungefärbt ab, einige waren sehr schwach gelblich gefärbt, und nur eines der Kochwässer zeigte eine deutliche gelbe Färbung. Da diese Nudeln nun alle mit wasserlöslichen Teerfarbstoffen gefärbt waren, so extrahierte ich dieselben Nudelproben einen Tag lang mit kaltem Wasser und liess dann absetzen. Sämtliche Wässer waren gelb gefärbt, manche sogar sehr intensiv. Diese Nudelwässer wurden nun zum Kochen erhitzt. Es schied sich eine grosse Menge Proteïn ab und die darüberstehenden Wässer waren farblos, die der intensiv gefärbten Wässer bisweilen etwas gelblich. Nur eines der Wässer, welches, wie oben erwähnt, eine Ausnahme machte, schied sehr wenig Proteïn ab und blieb nach dem Kochen gelb. Die diesem Wasser entsprechende Nudelprobe war knallgelb gefärbt.

Es geht hieraus hervor, dass sich der Teerfarbstoff beim Kochen an das Proteïn bindet und nur bei solchen Nudeln zum Teil in Wasser übergeht, welche wenig in kaltem Wasser lösliches Proteïn und viel Farbstoff enthalten. Letztere bilden aber, wie die untersuchten 30 Proben gezeigt haben, einen geringen Prozentsatz.

Gefärbte Eiernudeln zeigen also im allgemeinen nach dem Kochen dasselbe Aussehen, als wenn sie stark mit Eigelb versetzt wären.

Es liegt also nicht, wie Herr Haller sagt, »an der mangelhaften Ausbildung mancher Hausfrauen, welche beim Kochen eine ungefärbte Teigware nicht von einer gefärbten unterscheiden können«, sondern die Hausfrauen können es der Teigware beim Kochen nicht ansehen, ob dieselbe gefärbt ist oder nicht.

Ich habe ferner zehn Proben Eiernudeln gekauft, welche zu je 250 Gramm in die üblichen Kartons verpackt waren. Die Fabrikate stammten aus Fabriken in Sachsen und den angrenzenden Kleinstaaten.

Sämtliche Proben waren gefärbt und nur auf einem Karton standen die Worte, »mit geringem Farbzusatz«. In manchen anderen Gegenden scheint man darin schon weiter vorgeschritten zu sein, und ich gebe hier zwei Aufschriften von Eiernudelpacketen wieder, welche mir vom Rheinland zugingen:

1. Hausmacher-Eiernudeln,
garantiert rein
aus feinstem Weizengries und Eiern
ohne jeden Farbzusatz
250 g Netto.

2. Hausmacher-Eiernudeln,
250 Gr.
Mit Farbzusatz.

Diese Nudeln werden ganz nach der Hausfrauenart unter Beobachtung der grössten Reinlichkeit hergestellt. Dieselben bestehen aus bestem Rohmaterial und können jedermann empfohlen werden.

Zur Erhöhung der schönen Färbung der Nudeln ist denselben etwas künstlicher Farbstoff beigegeben.

Derart klare Aufschriften können nur zum Vorteil des Teigwaren-Gewerbes dienen. Zu empfehlen wäre noch, dem Worte Farbstoff das Wörtchen »unschädlich« beizufügen, da das Volk noch vielfach hartnäckig an dem Glauben hängt, dass die künstlichen Farben giftig sind.

Zum Schluss wollte ich mir noch einen Vorschlag zur Regulierung des Eier- und Farbstoffzusatzes bei Teigwaren erlauben. Vielleicht wäre es angebracht, wenn die Herren Teigwarenfabrikanten freiwillig eine Kontrolle der Teigwarenfabrikation einführten. Die abfällige Meinung, welche viele Hausfrauen der Teigwarenbranche entgegenbringen, würde schwinden, wenn der vereidete Kontrolleur z. B. folgendes Gutachten abgeben würde:

»Diese Nudeln sind unter Beobachtung grösster Reinlichkeit und Anwendung von x Eiern zu x Kilo bestem Weizengries hergestellt. Zur Erhöhung des Aussehens ist etwas unschädlicher Farbstoff beigefügt.«

Die Unkosten einer solchen Kontrolle würde den Vorteilen gegenüber, welche dieselbe bietet, nicht in



Betracht kommen. Viele Molkereien haben z. B. eine ähnliche Kontrolle eingeführt«. —

* * *

Das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Dresden schreibt in seinem letzten Jahresberichte auf Seite 25 folgendes:

Nachdem die Königliche Staatsanwaltschaft im vorigen Jahre, gestützt auf das Gutachten eines hiesigen Handelschemikers, zu der Auffassung gelangt war, dass die künstliche Gelbfärbung der Eiernudeln nicht zum Zwecke der Täuschung, sondern aus ästhetischen Gründen erfolge, und das gegen mehrere Fabrikanten eingeleitete Verfahren eingestellt hatte, selbst in Fällen, in denen gelbgefärbte aber gänzlich eifreie Produkte als Eiernudeln in den Verkehr gebracht worden waren, ist im Berichtsjahre von einem weiteren amtlichen Einschreiten abgesehen worden, trotzdem die Verhältnisse im Handel mit Eierteigwaren sich in Dresden ständig verschlechtern. Erfreulicherweise wird dafür in allen übrigen Teilen des Reiches energisch gegen diese Unsitte eingeschritten, und selbst in unserem engeren Vaterlande, so in Plauen i. V., beginnt man künstlich gefärbte Nudeln zu beanstanden. In verschiedenen Zuschriften ist dem Amte von namhaften Nahrungsmittelchemikern Zustimmung zu den hier vertretenen Anschauungen ausgesprochen worden, ja selbst vereinzelte Dresdner Firmen, welche nicht färben wollen, aber von der übermächtigen Konkurrenz dazu gezwungen werden, haben ein erneutes Vorgehen angeregt, und so steht zu hoffen, besonders nach dem verurteilenden Reichsgerichtserkenntnis vom Februar 1901, dass die Dresdener Fabriken, welche einstweilen noch lustig drauf losfärben, durch die Besorgnis, ihr Absatzgebiet ausserhalb Dresdens zu verlieren, zur Aufgabe ihrer »ästhetischen« Prinzipien gezwungen werden.

Zu welch wunderlichen Ausreden die Nudelfabrikanten bei Verteidigung des Färbens ihre Zuflucht nehmen, lehrt eine Verhandlung vor der Strafkammer zu Bochum, in welcher der Angeschuldigte erklärte, die von ihm gewählte Bezeichnung »Eiergraupen« bedeute nicht, dass die Gräupchen Eier enthielten, sondern dass sie die Form kleiner Eier besässen. Er wurde auf Grund dieser Ausrede thatsächlich freigesprochen.

Aus den geschilderten Gründen beschränkte sich die Bethätigung des Amtes auf diesem Gebiete auf die Ueberwachung der den städtischen Anstalten gelieferten Nudeln, für welche auf diesseitigen Vorschlag Abwesenheit künstlicher täuschender Farbstoffe und Vorhandensein einer gewissen Menge Eier, meist sieben Stück auf ein Kilo Mehl, verlangt wird Die Untersuchung von 19 Proben Eiernudeln ergab, dass 13 derselben den gestellten Anforderungen entsprachen, während vier einen zu geringen, zwei sogar keine Spur Eizusatz erhalten hatten. Der Umstand, dass eine der grössten und renommiertesten Nudelfabriken es gewagt hatte, einer städtischen Anstalt völlig eifreie Nudeln zu liefern, lässt einen Schluss zu, welche Verhältnisse erst im Kleinhandel herrschen werden«.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden für 1901.

Aus dem letzten, soeben verteilten Bericht obiger Anstalt greifen wir die Resultate heraus, die sich aus der Ueberwachung von Cacao, Honig, Fruchtprodukten ergeben haben und teilen diese wörtlich hier mit:

Cacao.

Da im Hinblick auf die ebenso anerkennenswerten wie erfolgreichen Bestrebungen des Verbandes Deutscher Chocoladefabrikanten hier am Sitze des Verbandes ein Bedürfnis zur Vornahme von Cacaorevisionen nicht vorlag, gelangten während des letzten Jahres nur vier Proben zur Untersuchung.

Eine derselben, ein Cacaopulver, welches einer städtischen Anstalt geliefert worden war, erwies sich als reine und gute Ware und konnte zum Ankauf empfohlen werden.

U. A. 01. I/388. Kasseler Hafercacao. Die beiden vom Stadtsteueramte B übersandten Proben waren daraufhin zu untersuchen, ob ihr Hafergehalt so beträchtlich sei, dass sie den abgabepflichtigen »Erzeugnissen aus Hafer« zugerechnet werden könnten, oder ob sie noch als Cacao anzusehen seien. Die Bestimmung erfolgte genau wie bei dem im vorigen Berichte besprochenen Hafercacao auf Grund der seiner Zeit von Beythien und Hempel veröffentlichten Methode, welche eine annähernde Berechnung der Bestandteile aus Fettgehalt und Jodzahl des Fettes ermöglicht. Da bei der vorliegenden Probe der Fettgehalt zu 21,66 Prozent und die Jodzahl zu 40,55 bestimmt wurde, berechnete sich die Menge des Hafermehles zu 20 bis 25 Prozent. Ob ein derartiges Gemisch noch als »Erzeugnis aus Hafer« auszusprechen sei, wurde der Entscheidung des Stadtsteueramtes anheim gegeben.

U. A. 01. I/1419. Hafercacao. Dieses in den verschiedenen Verkaufsräumen einer hiesigen Fabrik feilgehaltene Produkt, welches auf Grund privater Anzeige eingeliefert wurde, stellte ein recht eigenartiges und in mehrfacher Hinsicht interessantes Erzeugnis der Chocoladenfabrikation dar. Es schmeckte nicht wie Hafercacao, sondern süss wie Chocolade und enthielt neben Hafer und Cacao erhebliche Mengen Rohrzucker und Cacaoschalen. Die Analyse ergab:

Rohrzucker	24,91	Prozent
Mineralstoffe	3,20	»
Rohfaser	3,41	»
Fett	13,00	»
Jodzahl	47,10	»

Daraus berechnet sich die Zusammensetzung zu 33 Prozent Hafermehl, 25 Prozent Rohrzucker und 42 Prozent stark schalenhaltigen Cacaos. Selbstverständlich war das Produkt als »verfälscht« zu beanstanden, weil unter dem Namen Hafercacao im reellen Handel Gemische etwa gleicher Teile Cacao und Hafermehl verstanden werden. Nachdem auf erhobenen Widerspruch gegen die verfügte Polizeistrafe noch ein weiterer Sachverständiger befragt worden war, welcher dem diesseitigen Gutachten in jeder Hinsicht beitrat, bequemte sich die Firma wohlweislich, den Antrag auf gerichtliche Entscheidung zurückzuziehen und die geringe Polizeistrafe von 20 Mark zu bezahlen.

Honig.

Die Ueberwachung des Verkehrs mit Honig ist auch im Berichtsjahre in intensivster Weise fortgesetzt worden, indem wie bisher an zwei Terminen, nämlich im Herbst und kurz vor Ostern, in allen Stadtbezirken Proben entnommen wurden. Die Zahl dieser im Auftrage des Wohlfahrtspolizeiamtes untersuchten Honigproben betrug 91. Ausserdem wurden von der Königlichen Staatsanwaltschaft und auswärtigen Behörden 17, von Privatpersonen 11 Honige eingeliefert. Zu beanstanden waren 29 Proben.

Eine wesentliche Besserung im Honighandel ist leider auch jetzt nach fünfjährigem Bestehen des Amtes noch immer nicht zu verzeichnen. Wenngleich die Zahl der als echter Honig bezeichneten Falsifikate

einen erheblichen Rückgang erfahren hat, so mehren sich dafür die Versuche grösserer Kunsthonigfabriken, die erbärmlichsten Gemische von Honig und Zucker und Kapillärsyrup unter hochtrabenden Namen in den Verkehr zu bringen.

In erster Linie ist hier wieder des bereits im vorigen Berichte erwähnten Produktes der Firma Walther Boye in Magdeburg zu gedenken, eines mit kolossalen Mengen Stärkesyrup versetzten Honigs, welcher in Originalpackung in den Handel gelangt. Die runden Blechbüchsen tragen an in die Augen fallender Stelle in grossen Buchstaben die Inschrift: »Blütenhonig«, während in Klammern dahinter das ganz klein gedruckte Wörtchen: »(Ersatz)« angebracht ist. Diese Bezeichnung, ferner aber auch das als Fabrikmarke dienende Bild eines »Blütenhonig« leckenden Bären und ganz besonders die weitere ausdrückliche Angabe: »Nur echt mit dieser Marke« sind als durchaus unzulässig zu erachten. Im Gegensatz dazu hat die Königliche Staatsanwaltschaft in Magdeburg abermals die Einleitung eines Strafverfahrens abgelehnt, »weil nicht als festgestellt erachtet werden könne, dass der Fabrikant den Honig zum Zwecke der Täuschung verfälscht habe«. Es blieb dem Wohlfahrtspolizeiamte daher nichts anderes übrig, als gegen die Inhaber der 22 hiesigen Geschäfte, welche sich trotz der vorjährigen Warnung das Kunstprodukt zugelegt hatten, Strafverfügungen zu erlassen. In einigen Fällen, in denen Antrag auf gerichtliche Entscheidung gestellt worden war, urteilte das Schöffengericht ganz im Sinne des diesseitigen Standpunktes, dass die Feilhaltung dieses verfälschten Honigs, dessen Bezeichnung zur Täuschung des Publikums geeignet sei, ein Vergehen gegen Paragraph 10 des Nahrungsmittelgesetzes darstelle. Seitdem ist das Gemisch aus Dresden verschwunden und somit der Zweck des ganzen Vorgehens, verfälschte Nahrungsmittel vom hiesigen Verkehr fernzuhalten, erreicht.

Journal No. 193. Feinster Tafel-Honig (präpariert). Ein unter vorstehender Bezeichnung in ganz ähnlichen runden Blechbüchsen, auf denen sogar die Angabe »Nur echt mit dieser Marke« nicht fehlte, von einer Leipziger Fabrik vertriebenes Kunstprodukt wurde aus den gleichen, vorhin angegebenen Gründen beanstandet und vom hiesigen Verkehr ausgeschlossen.

Der Umstand, dass auch die Leipziger Königliche Staatsanwaltschaft in diesem Falle nicht die Absicht einer Täuschung als erwiesen ansah, lässt doch den bislang hier für überflüssig gehaltenen Wunsch der Imker nach einem Sondergesetz berechtigt erscheinen, durch welches für Kunstprodukte alle täuschenden Namen verboten und einzig und allein die Bezeichnung »Kunsthonig« vorgeschrieben wird.

Fruchtsäfte und eingekochte Früchte.

Von einer durchgreifenden Kontrolle der im hiesigen Handel befindlichen Fruchtsäfte, besonders des wichtigsten derselben, des Himbeersirups, wurde im Berichtsjahre einstweilen noch Abstand genommen, weil zunächst der Ausgang mehrerer Strafsachen, welche zur Herbeiführung einer prinzipiellen Entscheidung geeignet erschienen, abgewartet werden sollte. Infolgedessen gelangten nur drei Proben Himbeersirup zur Untersuchung, von denen zwei, auf Antrag einer hiesigen Kolonialwarenhandlung analysierte, sich als rein erwiesen, während die dritte, von der Wohlfahrtspolizei eingelieferte, beanstandet werden musste.

U. A. 01. I/2850. Himbeersirup. Auf Grund privater Beschwerde, dass der in den Trinkhallen einer kleineren Mineralwasserfabrik als Zusatz zum Sodawasser verabfolgte Himbeersirup nicht echt sei, wurde eine Probe entnommen und dem Untersuchungsamte zugestellt. Da die Analyse in der That ergab, dass das Produkt keine Spur von natürlichem Fruchtsaft enthielt und nichts anderes als rotgefärbter, parfümierter Zuckersirup war, musste dasselbe als »nachgemacht« bezeichnet werden. Die Folge war die Verurteilung des Firmeninhabers, welcher das Erzeugnis von einer Berliner sogenannten »Fruchtsaftpresserei« als echten Himbeersirup bezogen hatte, wegen fahrlässigen Verkaufs nachgemachter Genussmittel zu 100 Mark Geldstrafe, während der Berliner »Fruchtsaftpresser« — übrigens derselbe, welcher vor kurzem von der Strafkammer zu Bochum wegen des gleichen Vergehens verurteilt worden ist — von der Königlichen Staatsanwaltschaft Berlin in Anklagezustand versetzt wurde.

Die im vorigen Berichte erwähnte Angelegenheit des »Himbeerlimonaden-Syrups« hat ihre Erledigung dadurch gefunden, dass der Fabrikant von der III. Strafkammer wegen Herstellung nachgemachter Genussmittel zu 1000 Mark Geldstrafe verurteilt wurde. Auf der Grundlage dieses Urteils, welches nach eingelegter Revision vom Reichsgericht bestätigt wurde, ist für das Jahr 1902 eine systematische Kontrolle in Aussicht genommen.

U. A. 01. I/3930. Himbeermarmelade, welche im Auftrage einer städtischen Anstalt zur Untersuchung gelangte, erwies sich durch einen Teerfarbstoff künstlich rot gefärbt. Eine auf Beschwerde der Anstalt hin gelieferte weitere Marmelade war zwar ungefärbt, enthielt dafür aber beträchtliche Mengen Salicylsäure und musste daher ebenfalls beanstandet werden.

U. A. 01. III/83. Zitronensaft. Dieser von privater Seite zur Untersuchung auf Naturreinheit eingelieferte Saft erschien von stark aromatischem Geruch und auffallender, tief goldgelber Farbe. Die Analyse ergab folgende Befunde:

Spezifisches Gewicht	1,0151
Alkohol	6,58 Prozent
Extrakt	6,23 »
Mineralstoffe	0,21 »
Gesamtsäure (als Zitronensäure)	5,55 »
Flüchtige Säure (als Essigsäure)	0,04 »
Salicylsäure	fehlt
Polarisation (Schmidt & Haensch, 200 mm)	+ 0,50 Grad.

Die gelbe Färbung war durch einen geringen Zusatz von zitronensaurem Eisen künstlich herbeigeführt worden und konnte durch Digerieren von frisch gefälltem Eisenoxyd mit Zitronensäure in ganz analoger Weise nachgeahmt werden. Selbstredend konnte dieses, sogar zu Kurzwecken angepriesene Präparat im Hinblick auf seinen ziemlich beträchtlichen Alkoholgehalt und die künstliche Färbung als naturrein nicht angesehen werden.

Preisselbeer-Kompot wurde fünfmal untersucht, und zwar einmal auf Veranlassung des Wohlfahrtspolizeiamtes, zweimal im Auftrage einer auswärtigen Gemeindevertretung und zweimal auf Antrag von Privatpersonen. Alle Proben entstammten ein und derselben Stettiner Firma und waren nach Aussage der hiesigen Abnehmer unter ausdrücklicher Garantie eines fünfprozentigen Rohrzuckergehaltes geliefert worden. Statt dessen ergab die Analyse nur 10—25 Prozent Rohrzucker, dafür aber 16—30 Prozent Stärkesirup. Da nach diesseitiger Auffassung der willkürliche Ersatz des Rohrzuckers durch den minderwertigen Kapillärsirup bei allen Nahrungsmitteln, welche normalerweise mit Rohrzucker hergestellt werden, als Verfälschung anzusehen ist, erfolgte Beanstandung. Im Verlaufe des gegen die Stettiner Fabrik eingeleiteten Verfahrens stellte sich heraus, dass die gleiche Ware auch in zahlreichen anderen Städten beanstandet worden war, und dass Sachverständige in Strassburg, Nürnberg, Bremen und Stettin mit dem diesseitigen völlig übereinstimmende Gutachten abgegeben haettn. Das Landgericht Stettin entschied im Sinne der hier vertretenen Auffassung und verurteilte den Fabrikanten zu 150 Mark Geldstrafe.

Allerlei vom Zucker.

Wie rapide der Anbau von Rüben für die Gewinnung von Rübenzucker in den Vereinigten Staaten wächst, sollen die folgenden Sätze zeigen. Im Jahre 1901 waren im ganzen 132 000 Acre mit Rüben bepflanzt, im Jahre 1902 sind es schon 259 513 Acre.

In den Hauptproduktionsstaaten Michigan, Kalifornien, Colorado und Utah, auf welche zusammen ungefähr 88 Prozent des Gesamt-Areals entfallen, ist die Flächenzunahme in diesem Jahre eine bedeutende. Michigan mit 98 000 Acre zeigt gegenüber dem Vorjahre eine Steigerung um 70 Prozent und steht an erster Stelle. Kalifornien, das bisher diesen Platz behauptet hatte, rangiert, trotzdem seine Anbaufläche die des Vorjahres um 10 Prozent übertrifft, mit 71 234 Acre als der zweite Staat. Es folgen sodann Colorado mit 39 449 Acre (1901: 23 700 Acre) und Utah mit 18 600 Acre (1901: 12 500 Acre). Von den übrigen Staaten weisen Washington, Oregon, Nebraska und Ohio einen etwas grösseren und Wisconsin sowie New-York denselben Arealumfang wie im Vorjahre auf. Nur Minnesota ist hinsichtlich der bebauten Fläche zurückgeblieben.

Nach der von Willet & Grax herausgegebenen Statistik verteilt sich das Rübenzuckerareal im vorliegenden Jahre und im Vergleich zu den Zahlen der beiden vorhergehenden Jahre auf die einzelnen Staaten, wie folgt:

	1902	1901	1900
		Acre	
Kalifornien . .	71234	64300	42300
Washington . .	2300	1700	1400
Oregon . . .	3100	2700	2400
Utah	18600	12500	11200
Colorado . . .	39449	23700	10800
Nebraska . .	9980	9825	9000
Minnesota . .	4500	5000	3000
Wisconsin . .	3400	3400	—
Ohio	2450	2100	2700
New-York . .	6500	6500	6500
Michigan . .	98000	57400	39000
Illinois . . .	—	2000	3700
Indiana . . .	—	3600	—

Amerika geht als Konsumland also in wenigen Jahren den europäischen Zuckerländern verloren, ob mit oder ohne Brüsseler Konvention. Je eher die alten Zuckerländer das erkennen und sich mit ihrer Produktion gänzlich auf den Heimkonsum beschränken, desto besser für sie und für uns alle.

Das können aber einige Rüben bauende und Zucker fabrizierende Trotzköpfe nicht einsehen; die Syndikatszeit war zu einträglich. Deshalb stösst man immer wieder aufs neue auf Agitationen, die so klingen wie die folgende, die wir in der »Deutschen Tageszeitung« finden:

An die deutschen Rübenzuckerfabriken

hat Herr Dr. Bruckner-Stralsund im Verein mit dreizehn anderen Direktoren grosser Fabriken ein Rundschreiben gerichtet, dem wir die folgenden Sätze entnehmen:

»Kaum sind die Kämpfe um die »Brüsseler Konvention« ausgefochten durch die Zustimmung des Reichstages zu derselben und kaum ist ein neues Zuckersteuergesetz, welches den veränderten Verhältnissen Rechnung trägt, durch die gesetzgebenden Faktoren sanktioniert worden, da treten schon wieder Bestrebungen hervor, die nicht allein darauf hinzielen, Aenderungen, namentlich durch Einführung einer Kontingentierung, an diesem neuen Zuckersteuergesetz herbeizuführen, sondern die sogar darauf ausgehen, mit Hilfe des Auslandes (russische Drohungen u. s. w.), die Brüsseler Konvention nachträglich noch zu Falle zu bringen. Das geschieht zu einer Zeit, wo der Rohzucker pro Zentner 88° Rend. im Inland 7 bis 7.50 Mark kostet und wo der Pessimismus in üppigster Blüte steht! Es ist doch wohl, wenn die Zustände sich konsolidieren sollen, wenn namentlich die deutsche Zuckerindustrie und die damit verbundene Landwirtschaft in dem Uebergangsjahre von jetzt bis zum Inkrafttreten der Konvention nicht die vernichtendsten Schläge erhalten sollen, nichts notwendiger als Ruhe und absolute Sicherheit vor Abänderungen an dem eben nach so mühsamen Kämpfen errungenen, gesetzlichen Fundamente der deutschen Zuckerindustrie. Die Unterzeichneten richten deshalb an alle Rübenzuckerfabriken des Deutschen Reiches die Mahnung, zusammen zu stehen zur Abwehr aller Versuche, an dem eben zustande gekommenen Zuckersteuergesetz irgend welche Abänderungen vorzunehmen, und bitten sie, sich dahin zu erklären, dass es absolut notwendig ist, jede Aenderung an der jüngsten Gesetzgebung zu vermeiden.«

Dieser Aufruf geht von denselben Personen aus, deren engherzige Vertretung eingebildeter Sonderinteressen es wesentlich mitverschuldet hat, dass das Unglück der Brüsseler Konvention über die deutsche Zuckerindustrie hereingebrochen ist, weil die Regierung bei den Reichstagsverhandlungen über diese Konvention sich auf das »sachverständige Urteil« dieser Herren berufen konnte. Während man aber damals, vor der Annahme der Konvention durch den Reichstag, den Herren vielleicht noch die Entschuldigung zubilligen konnte, dass sie — aus ihren im damaligen Zeitpunkt eben noch unwiderlegbaren Irrtümern heraus — die Konvention wünschten, weil sie eine Hebung der Zuckerpreise aus ihrer Annahme erwarteten, so ist jetzt auch diese Entschuldigung hinfällig geworden, nachdem inzwischen die thatsächliche Preisbewegung des Zuckerweltmarktes doch bewiesen hat, dass der gesamte Zuckerwelthandel genau so, wie wir schon von Anfang an, die Annahme der Konvention nicht als preishebenden Faktor anerkannt hat. Welche Vernunft liegt also in dem Satze des Aufrufs: »Das geschieht zu einer Zeit, wo der Rohzucker im Inlande 7 bis 7.50 Mark kostet und wo der Pessimismus in üppigster Blüte steht?« Begreifen die Herren wirklich noch immer nicht, dass doch gerade die Konvention von diesem Preise in Jahresfrist noch die 1.25 Mark Prämie abstreichen und uns dann gar nur 6 Mark Rohzuckerpreis lassen wird? — Gerade weil dem so ist, weil dann der deutschen Zuckerindustrie der sichere Untergang droht: darum muss zwischen jetzt und Jahresfrist noch alles versucht werden, in erster Reihe, um die Ratifizierung der Brüsseler Konvention doch noch scheitern zu lassen, — in zweiter Reihe, falls das Unglück unver-

meidbar hereinbricht, dann wenigstens diejenigen gesetzgeberischen deutschen Maassregeln und diejenigen kontinentalen Vereinbarungen herbeizuführen, die geeignet erscheinen können, die schwersten Folgen der Konvention wenigstens einigermaassen noch abzuschwächen. Dass zu diesem Zweck die besonders bedrohten mittleren und kleinen Fabriken sich in einem besonderen Schutzverbande geeint haben, ist sehr richtig und wir hoffen zuversichtlich, dass zu gunsten der Thätigkeit dieses Schutzverbandes auch die Landwirte wirken werden, die an denjenigen grösseren Zuckerfabriken interessiert sind, deren Direktoren in so gänzlich irriger Auffassung noch immer das Unglück der Brüsseler Konvention zu verwirklichen streben. Wir haben ja schon bei den früheren Erörterungen über die Konvention die erfreuliche Erscheinung zu verzeichnen gehabt, dass die Direktoren östlicher Fabriken in ihrer zu gunsten der Konvention genommenen Stellung auf das schärfste von den der Landwirtschaft angehörenden Aufsichtsräten desavouiert worden sind. Wir hoffen daher zuversichtlich, dass dies auch diesem neuesten Vorgang gegenüber nicht ausbleiben wird. (»Deutsche Agrarkorrespondenz.«)

Verschiedene deutsche Fabrikanten haben sich in der letzten Zeit von uns einzelne Säcke Rohrzucker besorgen lassen, um zu prüfen, ob ihnen entweder in der Chocoladenfabrikation oder bei der Herstellung feiner Zuckerwaren dieser bessere Dienste thut, als Rübenraffinade. Wir glauben, dass vom September 1903 an der Rohrzucker für die Fabrikation feinster Qualitäten ausschliesslich in Betracht kommen wird (bei der Champagnerfabrikation wird schon immer ausschliesslich Rohrzucker verwendet), und wir werden ein wachsames Auge auf den Import von Rohrzucker halten und die Verhältnisse der produzierenden Länder studieren.

Im »Louisiana Planter« finden wir folgenden Aufsatz über die heutige Lage der Rohrzuckerindustrie in Argentinien:

Das Vorhandensein ausgedehnter Gebiete, die in hohem Maasse zur Zuckerrohrkultur geeignet sind, bildete die günstigste Vorbedingung für eine kräftige Entwickelung der Rohrzuckerfabrikation in Argentinien. Seitens der Regierung wurde die Zuckerproduktion durch Einführung hoher Zölle auf ausländischen Zucker gefördert. Die infolge dieser schutzzöllnerischen Maassnahmen eintretende schnelle Entwickelung der Zuckerindustrie führte jedoch bald zu einer Ueberproduktion von Zucker.

Bei der Einträglichkeit der Zuckerproduktion entstand in verhältnismässig kurzer Zeit eine grosse Anzahl von gut eingerichteten Zuckerfabriken, von denen einige jedoch durch die zu ihrem Bau geliehenen Kapitalien stark belastet sind. Es wurden bis zum Jahre 1895 rund 45 000 Tonnen Zuckervorräte in Argentinien angehäuft, und es bildete sich zum Zwecke der Sicherung des Absatzes und der Erzielung angemessener Preise eine Art von Zuckertrust. Im Jahre 1896 wurden 170 000 Tonnen gewonnen, im Jahre 1897 sank jedoch die Produktion auf 105 000 Tonnen und im Jahre 1898 sogar auf 76 000 Tonnen; dagegen stieg sie im Jahre 1899 wiederum auf 88 000 Tonnen. Die Erzeugung dieser Jahre überstieg nicht den Bedarf; der noch aus den früheren Jahren stammende Vorrat wurde allmählich und mit Hilfe eines Exportprämiensystems auf dem ausländischen Markte abgesetzt. Durch die auf letzterem eingetretene Baisse in den Zuckerpreisen wurde aber auch die Preisbildung für das Inland ungünstig beeinflusst, so dass sich die gesamte Zuckerindustrie Argentiniens gegenwärtig in einer sehr prekären Lage befindet, zumal die Beschlüsse der Brüsseler Zuckerkonferenz dem Prämienzucker den Auslandsmarkt verschliessen.

Um der bedrängten Lage abzuhelfen, wird jetzt in der am meisten an der Zuckerproduktion der Republik beteiligten Provinz Tucuman der Erlass eines Gesetzes gefordert, wodurch Mittel zur Auszahlung von Entschädigungen an die infolge der misslichen Lage des Zuckerrohrmarktes in arge Bedrängnis geratenen Zuckerrohrpflanzer bereit gestellt werden sollen. Die Mittel sollen durch Ausgabe von Obligationen im Gesamtbetrage von 5 000 000 Dollar beschafft werden. Die Höhe der Entschädigungen soll nach der Grösse der Pflanzungen bemessen werden, welche die Zuckerrohrpflanzer infolge der anzuordnenden Produktionseinschränkungen brach liegen lassen müssen. Nach schätzungsweiser Feststellung würden dabei etwa 25 000 bis 50 000 Acre in Betracht kommen, der Höchstbetrag der für 1 Acre zu gewährenden Entschädigung soll 80 $ nicht übersteigen. Hiernach müssten zur Durchführung des vorgeschlagenen Entschädigungsverfahrens zum mindesten 2 000 000 $ verfügbar sein. Die Amortisation der Schuldverschreibungen soll bis 1906 durch Erhebung einer Steuer von einem Cent für jedes Kilo in der Provinz Tucuman hergestellten Zucker erfolgen. Eine Wiederbepflanzung des brachliegenden Areals soll erst nach zehn Jahren gestattet werden dürfen; bei Anlage von völlig neuen Pflanzungen soll eine Steuer von 200 $ pro Acre erhoben werden. Auch in den angrenzenden Provinzen Salta und Jujuy ist die Anwendung ähnlicher Maassregeln in Anregung gebracht worden.

In Sachverständigenkreisen werden die vorgeschlagenen Maassregeln für unausführbar angesehen. Verschiedene grössere Zuckerrohrpflanzer wollen ihre Zuckerrohrpflanzungen in keiner Weise einschränken. Die geplanten Maassnahmen werden daher schwerlich zur Durchführung gelangen.

Als anderes Mittel zur Ueberwindung der Krisis in der Zuckerindustrie wird in Vorschlag gebracht die Bildung eines verantwortlichen Verkaufskomitees, welches die Bürgschaft dafür übernähme, dass bis zum 1. Juni 1903 nur eine der Nachfrage entsprechende Menge Zucker auf den Markt gebracht würde, und die Hergabe von Vorschüssen auf den lagernden Zucker seitens der Geldinstitute auf Grund dieser, einer Entwertung der Ware vorbeugenden Bürgschaft.

(Nach »The Louisiana Planter.«)

Der Anbau von Cacao in Afrika.

(Aus einer englischen Zeitung.)

Gegenwärtig ist die kleine portugiesische Insel St. Thomé die Hauptquelle afrikanischen Cacaos.

Pläne und Berichte über die bebauten Distrikte, als auch über die noch unbebauten, sich zur Kultivierung eignenden Teile der Insel sind vorhanden, und Interessenten auf Grund und Boden können durch die geforderten hohen Preise nicht überrascht werden.

Auf der Insel Fernando Po im Norden von St. Thomé und der kleinen Prinzeninsel zwischen beiden findet Cacao ebenfalls grosse Beachtung und dürfte hier die Kultur noch grosse Fortschritte machen. Das Klima ist durchaus passend und wenn auch gegenwärtig

infolge des Mangels an Transportgelegenheit im Innern, die Pflanzungen hauptsächlich längs der Küste angelegt sind, so hofft man doch, besonders in Fernando Po, dass das Innere bald erschlossen und Transportgelegenheit nach der Küste ermöglicht sein wird.

Von den an der Ostküste belegenen Inseln kommen die Seychelles-Inseln langsam aber sicher voran, obgleich die dort erstehenden Quanten wahrscheinlich nie sehr bedeutend werden dürften. Auf der französischen Insel La Réunion ist die Cacaokultur zurückgegangen, denn während im Jahre 1894 die Gesamternte noch ca. 4000 Kilo ergab, war sie 1899—1900 augenscheinlich zu klein, um für die Statistiker noch der Beachtung wert zu sein, sodass dortige Chocoladefabrikanten nicht imstande waren, genügend rohen Cacao für ihren eigenen Bedarf decken zu können. Da schon im Jahre 1827 Cacao sehr bekannt auf dieser Insel war, kann von ungeeignetem Klima nicht die Rede sein.

Mauritius liefert von Zeit zu Zeit ebenfalls Cacao, jedoch hat bis jetzt der Anbau von Zucker wohl die Hauptbeachtung gefunden, sodass Cacao erst an zweiter Stelle figurieren kann.

Dagegen dürfte Madagaskar in Zukunft noch ein grosses Produktionsland von Cacao werden (welches zusammen mit dem deutschen Kamerun grosse Beachtung verdient), und wenn der Krieg nicht störend eingewirkt hätte, so wäre Madagaskar sicherlich schon ein viel bedeutenderer Faktor, als es heute ist. Die Samen kamen ursprünglich von La Réunion, und im Jahre 1883 zählte man ungefähr 6000 Bäume, die alle in der Nähe der Küste gepflanzt waren. Dann kam der Krieg, und fünf Jahre später (1888) fand man denn auch erst 15 000 Bäume vor. Aber seit dieser Zeit sollen laut Bericht des Herrn H. Samuel Smith im »Tropical Agriculturist« mehr als 20 Anpflanzungen entstanden sein. Das Klima dieser Insel setzt den für Cacao geeigneten Distrikten aber einige Schranken; im Norden und Süden regnet es zu unbestimmt und im Westen der Insel (dem Festlande von Afrika am nächsten liegend) regnet es zu unbedeutend, sodass es scheint, als ob nur das Innere und die Ostseite geeignet für Cacaokulturen wären. Aber es muss berücksichtigt werden, dass die Insel sehr gross ist und infolgedessen viel Raum im Innern disponibel hat. Der Distrikt um Tamatave herum scheint der beste im ganzen Jahre zu sein.

Auf dem Festlande befinden sich Cacaopflanzungen in Französisch Guinea, an der Goldküste, an der Elfenbeinküste und in der Umgebung von Calabar. Der Cacao wird hier jedoch schlecht zubereitet und befindet sich, soweit ich glaube, zur Zeit in Händen von Eingeborenen, die ihn an Europäer zur Trocknung verkaufen. Berichten nach sollen alle diese Plätze für Cacaokultur geeignet sein und unter Berücksichtigung der bis jetzt allerdings gefehlt habenden Fachkenntnis und Aufpassung die Resultate verhältnismässig befriedigende gewesen sein.

Im belgischen Kongogebiet, wo bis 1884 kein Cacao eingeführt und in Wirklichkeit bis 1887—1888 keiner gebaut wurde, sollen laut Schätzung von Herrn Wauters im Jahre 1898 zirka 125 000 Bäume angepflanzt gewesen sein. Die Eingeborenen scheinen unter Anleitung ihrer Chefs ebenfalls Cacao zu pflanzen. Im französischen Kongogebiet scheint die Cacaokultur grössere Fortschritte als im belgischen Kongogebiet gemacht zu haben, trotzdem man erst 1887 damit begann. Jetzt sollen Cacaokulturen sich über das ganze Innere erstrecken und befriedigende Resultate ergeben. Die Gesamtverschiffungen der Kolonie im Jahre 1898 sollen 3800 Sack betragen haben, von denen ungefähr ein Drittel nach Frankreich ging, während die verbleibenden zwei Drittel, die einer einer holländischen Firma gehörenden Pflanzung entstammten, nach Holland gingen.

Nun kommen wir zu der deutschen Kolonie Kamerun, deren Cacao wohl ganz nach Hamburg geht. Wenn dem so ist, werden die folgenden Zahlen ein Bild von dem Aufschwung des Artikels in dieser Kolonie seit 1892 geben können.

Die Verschiffungen aus Kamerun betrugen:

in 1892	900	Sack
» 1895	2 460	»

Dagegen wurden in Hamburg

in 1897	schon	5 400	Sack
» 1898		6 745	»
» 1899		9 047	»
» 1900		9 833	»

Kamerun-Cacao gelandet.

Bis Ende Februar wurden in Hamburg folgende Quanten Kamerun-Cacao gelandet:

in 1898	2 046	Sack
» 1899	1 842	»
» 1900	2 053	»
» 1901	4 041	»

Diese Zahlen beweisen die regelmässige und wesentliche Zunahme.

Nach St. Thomé muss Kamerun also als wichtigster Lieferant betrachtet werden, obgleich die zur Zeit der ersten Anpflanzungen zwischen 1886 und 1890 gehegten optimistischen Meinungen hinsichtlich der Umsätze durchaus irrige waren. Vor 1886 bestanden nur ganz wenig Bäume, die durch Einge-

borene angelegt waren. Der Cacao stammte ursprünglich von guten Gegenden, denn er wurde unter grossen Kosten von Trinidad, Venezuela, Ceylon und St. Thomé eingeführt. Gegenwärtig befinden sich die meisten Anpflanzungen längs der Küste oder längs den Flussufern in den westlichen und südlichen Distrikten, woselbst ein Ueberfluss an Land ist, das sich ebenfalls für die Kultur eignen wird, sobald die Transportwege bessere werden.

Die Deutschen legen scheinbar grossen Wert auf das äussere Ansehen der Bohne und der »Bruch« ist für das äussere Aussehen geopfert worden. Die übermässige Gärung, die alle afrikanischen Cacaos zu beanspruchen scheinen, verdirbt ziemlich die Schalen und das rundliche Aussehen, aber infolge des Klagens deutscher Cacaofabrikanten werden die Käufer hoffentlich zukünftig mehr Wert auf einen guten »Bruch« legen als auf das äussere Aussehen; und wenn man für einen guten Bruch einen höheren Preis bezahlt, gewöhnen die Pflanzer es sich auch ab, das Innere der Bohne wegen des äusseren Aussehens leiden zu lassen. Zu einer Zeit glaubte man fast, dass es unmöglich sei, dem St. Thomé-Cacao seinen bitteren Geschmack zu nehmen, aber die Sachverständigen in Westindien, denen ich Muster davon zusandte, sagten alle aus, dass der Cacao gut würde, wenn man ihn noch einmal so lange ausdünsten liesse, und in der That hatten wir kürzlich auch einige Partien, die eine wesentliche Verbesserung im Bruch zeigten.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Juli zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Juli 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Zunächst:			
Cacaobohnen	2195300	1638700	2375800
davon für Exportfabriken	40400	34800	34900
Es kamen im Januar bis Juli aus:			
Portug. Westafrika	2854900	1874500	1463100
Ecuador	2744400	2828700	3873900
Brasilien	1787700	1961600	2152600
Dominic. Republik	1219200	946000	263100
Brit. Westindien u. s. w.	941600	730200	967300
Portugal	723200	849500	73000
Venezuela	515800	616200	752600
Britisch-Westafrika	376600	78200	73000
Niederlande	312200	169200	56200
Deutsch-Westafrika	284300	113100	241500
Niederl. Indien u. s. w.	259800	176600	112900
Ceylon	209800	39600	45600
Columbien	73700	53000	57500
Grossbritannien	72000	129900	192100
Frankreich	70900	57000	98700
Haiti	25900	335600	1170300
Dänisch-Westindien	—	53100	95200
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	900	400	1000
Cacaopulver aus den Niederlanden.	34800	35600	47700
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	800	700	700
Es kamen im Januar bis Juli aus:			
Niederlande	2600	7200	3600
Schweiz	700	1300	1800
Chocolade	33200	27200	22400
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Schweiz	192200	130600	112900
Frankreich	26500	29000	34400
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	200	—	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	3700	3000	2700
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Frankreich	8200	7900	7300
Schweiz	8200	8300	8700
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	82100	63900	62000
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Schweiz	216900	178300	154700
Grossbritannien	84600	78800	81000
Frankreich	55600	47900	41200
Oesterreich-Ungarn	34600	34800	29700
Mandeln, getrocknet	683900	349100	433200
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Italien	2160900	1342500	2026700
Marocco	472900	457300	454400
Frankreich	281600	268400	307500
Spanien	216800	142400	195700
Persien	4800	50800	1400
Vanille	23500	1100	1400
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Madagaskar	29700	17500	16900
Französisch-Australien	23300	11100	10100
Frankreich	10000	4800	7700
Honig, auch künstlicher	215000	148400	142500
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Chile	533300	349600	461800
Kuba, Portorico	277300	377900	140500
Verein. Staaten v. Amerika	169800	98800	121700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2678200	2370000	1766500
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	11204100	11408100	15466300
Oesterreich-Ungarn	5182000	3492800	4219500
Serbien	2374700	3203100	7606800
Frankreich	535400	3021300	152500
Niederlande	343800	393800	437300
Italien	199700	116400	299900
Belgien	160700	207200	64300
Türkei	119000	143400	113100
Rumänien	15500	215200	81700

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	500	1600	4700
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Frankreich	7600	8200	7000
Verein. Staaten von Amerika	—	3600	7900
Rohzucker, Rübensäfte	23900	28700	18500
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Britisch-Malakka	16900	28400	18100
Frankreich	6800	1600	700
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	90200	38600	62400
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Frankreich	218200	217700	198900
Grossbritannien	138900	176900	157100
Belgien	53900	25800	23900

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	90900	85200	58700
Im Januar bis Juli nach:			
Niederlande	208100	337100	388700
Schweiz	101700	75500	68500
Cacaobutter	56800	64500	53500
Cacaopulver	10400	10600	23100
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Schweden	10000	8200	8800
Oesterreich-Ungarn	8600	13200	9800
Verein. Staaten von Amerika	6200	8500	24600
Schweiz	5000	4100	11300
Freihafen Hamburg	1700	6800	19500
Cacaomasse	43500	15500	14100
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Niederlande	99000	16100	19700
Oesterreich-Ungarn	96300	23500	50500
Chocolade	28400	22700	31300
Im Januar bis Juli empfingen:			
Grossbritannien	99500	108900	83900
Verein. Staaten von Amerika	17500	16200	67400
Belgien	15400	18200	21400
China	800	49400	—
Chocoladensurrogate	900	800	200
Davon erhielten im Januar bis Juli:			
Russland	1800	1200	500
Oesterreich-Ungarn	1100	1000	600
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	17400	24400	44800
Davon gingen im Januar bis Juli nach:			
Grossbritannien	177000	204800	204900
Niederlande	4700	6800	7100
Verein. Staaten von Amerika	800	—	79900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	119600	84300	92600
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Grossbritannien	100800	73900	54200
Niederländ.-Indien u. s. w.	38100	30700	89700
Niederlande	34800	28800	24300
Britisch-Indien u. s. w.	26500	52600	71800
Oesterreich-Ungarn	24900	20300	23200
Mandeln	1500	300	400
Honig, auch künstlicher	34500	1500	7300
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Niederlande	35400	22500	10800
Freihafen Hamburg	30800	36200	80000

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Vanille	500	100	100
Es gingen im Januar bis Juli nach:			
Oesterreich-Ungarn	900	400	700
Russland	900	700	600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	9300	12500	3900
Im Januar bis Juli erhielten:			
Schweiz	7800	13100	12300
Grossbritannien	5700	3900	5500
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	128600	138700	122000
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Grossbritannien	1678000	360400	282800
Britisch-Australien	326600	198900	274200
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	38687500	10356000	34290300
Im Januar bis Juli erhielten:			
Grossbritannien	160239300	118774800	89675200
Verein St. von Amerika	57069600	105407100	17841200
Freihafen Hamburg	41094500	—	—
Britisch-Nordamerika	31034000	27289000	18532200
Niederlande	17284200	10365700	600
Portugal	2676600	2574200	2657800
Dänemark	1428000	4266600	4557300
Japan	539500	770400	1300000
Norwegen	27100	11600	77100
Schweden	1800	63800	386510
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	50693600	43044400	29736800
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Grossbritannien	254970800	228709200	189255600
Japan	22410800	53351000	11450100
Freihafen Hamburg	14120200	6509400	—
Norwegen	12748500	13013500	9862400
Schweiz	12369200	8835900	6284900
Britisch-Süd-Afrika	8038800	2269800	362600
Niederlande	2878000	2667500	1903100
Chile	1687100	2552600	2031900
Portugal	1602200	1239300	122900
Britisch-Indien u. s. w.	1355100	6659200	2192100
Verein. Staat. v. Amerika	1353500	4278700	847200
Dänemark	1151100	1352700	1347100
Uruguay	1121600	279200	13100
Columbien	1056500	712800	410600
Britisch-Nordamerika	715600	436400	10000
Britisch-Ostafrika	628800	543600	619100
Portugiesisch-Ostafrika	584700	82200	3472000
Marocco	512500	372200	402300
China	412900	337500	163200
Hongkong	321100	1221400	—
Britisch-Westafrika	307100	272900	234000
Britisch-Australien	233500	2414800	1788400
Bolivien	222400	242100	195700
Schweden	221900	96000	383800
Belgien	126300	300200	173900
Ceylon	51200	463500	20200
Italien	39800	—	1800
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	2823800	2977500	869300
Im Januar bis Juli wurden gesandt nach:			
Portugal	4039200	1846700	1594100
Grossbritannien	3632000	4616500	1628300
China	3557600	11400	29000
Uruguay	1939800	379800	3932400
Norwegen	1436600	1747600	2108700
Freihafen Hamburg	1030300	62100	934800
Japan	669900	588200	410000
Dänemark	22600	97300	231300
Verein. Staaten v. Amerika	10000	357200	500

Cacaobohnen-Markt.

London, den 23. August 1902.

Unterm 23. August berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 26. August, folgende Quantitäten Cacao zur Auktion gelangen sollen:

900	Sack	Ceylon
120	»	Surinam
347	»	Trinidad
4	»	Demerara
13	»	Seychelles
1000	»	diverse Sorten
zusammen 2384	Sack.	

Die letzten Auktionen umfassten das ziemliche Angebot von 5260 Sack, bestehend aus 3673 Sack Kolonienware und 869 Sack anderen Sorten. Es herrschte wieder eine schwache Nachfrage und nur 949 Sack wurden zu gegen die vorigen unveränderten Preisen verkauft. Trinidad verkaufte sich schwer, aber das wenige, was verkauft wurde, brachte feste Preise. Das kleine Quantum Grenada des ziemlich grossen Angebotes brachte eine kleine Preisveränderung. Andere westindische Sorten wurden fast alle zurückgezogen. Nichtkoloniensorten wurden wenig beachtet. Ceylon erzielte volle Preise.

Es wurden verkauft:

314 Sack	Trinidad	(Angeb. 1632 Sack)	zu 64—71 Mk.
192 »	Grenada	(» 1094 »)	» 56—63 »
61 »	St. Lucia	(» 71 »)	» 57,50-60 »
35 »	Jamaika	(» 196 »)	» 57-59,50 »
12 »	Dominica	(» 94 »)	» 55—57 »
5 »	St. Vincent	(» 12 »)	» 60-66 »
39 »	Esmeralda		» 61-61,50 »
11 »	Costa Rica	(» 93 »)	» 57 »
86 »	Surinam, gräulich, beschädigt		» 58 »

78 »	Demerara	wurden zurückgezogen.
3 »	Seychelles	
1173 »	Guayaquil	
50 »	Afrika	
33 »	Brasilien	
5 »	Haiti	
103 »	Puerto Cabello	
5 »	Columbia	
200 »	Ceylon (Angebot 493 Sack) zu 44—77,50 Mk.	

Das private Geschäft verlief nur sehr ruhig, es wurden nur 500 Sack **Ceylon** mittel bis fein zu 63—75 Mk., sowie 400 Sack **Guayaquil,** Caraquez zu 65—70 Mk. und Arriba zu 79 Mk. verkauft.

Die Landungen der letzten Woche in London waren wieder ziemlich umfangreich und zeigten im Vergleich ein Plus von 2484 Sack. Auch die Lieferungen waren ungefähr um 800 Sack grösser als während desselben Zeitraumes im Vorjahre. Der Lagerbestand, der sich um über 2700 Sack in der Woche vermehrte, zeigt nunmehr das verhältnismässig kleinere Defizit von ungefähr 24 450 Sack.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 16. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1367	232	105	18988
Grenada	919	181	40	11139
And. West-Ind.	293	75	84	3931
Ceylon u. Java	606	265	184	11380
Guayaquil	899	32	64	16667
Brasil. u. Bahia	33	—	46	3195
Afrika	—	327	40	6703
Andere Ausländ.	632	321	38	6761
Zusammen	4749	1433	601	78764
gegen dieselbe Woche 1901	2265	605	621	103222

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 33 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	115323	101443	76059	63587	31977	19054	45438	55453	63777
Auslandsware	57081	62338	46120	37200	17468	21238	33326	47769	31704
	172404	163781	122479	100787	49445	40292	78764	103222	95481

Guayaquil-Cacao. Die Guayaquil-Einkünfte während der ersten Hälfte des Monats August betrugen:

1902	22 000 Zentner
1901	12 000 »
1900	12 500 »
1899	14 000 »

und vom 1. Januar bis dato insgesamt:

1902	326 500 Zentner
1901	303 500 »
1900	261 700 »
1899	372 500 »

London, den 30. August 1902.

Unterm 30. August berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 2. September, folgende Quantitäten Cacao zum Verkaufe kommen:

957	Blln.	Ceylon
100	»	Bahia
410	»	Trinidad
43	»	Jamaica
100	»	Carupano
597	»	andere Sorten.

Die letzte Auktion brachte 2204 Blln., bestehend aus 2040 Blln. Kolonienware und 164 Blln. Auslandsware. Mit Ausnahme von Ceylon-Cacao war der Markt lebhaft mit 2—5 Mk. höheren Preisen. Von dem angebotenen Quantum wurden 1047 Blln. verkauft und zwar:

136 Blln.	Trinidad	(Angebot 1027 Blln.)	zu 70 Mk.
51 »	Surinam	(» 164 »)	» 53—55 »
829 »	Ceylon	(» 967 »)	» 51—80 »
15 »	St. Lucia		» 60 »
16 »	Demerara		» 65 »
13 »	Seychelles wurden zurückgezogen.		

Der Privatmarkt gestaltete sich flau und fanden

100 Blln.	Grenada	zu 61 Mk.
400 »	Ceylon	» 68—71 »
200 »	Guayaquil	» 65—67 »

Käufer.

Die Anlieferungen in London in der letzten Woche bestanden hauptsächlich aus Guayaquil- und Trinidad-Cacao und zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 1110 Blln. Die Abladungen waren ca. 280 Blln. mehr als zu derselben Zeit im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 2900 Blln. vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 21 000 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 23. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1636	157	529	19938
Grenada	290	58	46	11325
And. West.-Ind.	41	45	—	3927
Ceylon u. Java	670	453	457	11140
Guayaquil	2400	100	275	18692
Brasil. u. Bahia	—	—	196	2998
Afrika	9	25	40	6647
Andere Ausländ.	376	72	79	6986
Zusammen	5422	910	1622	81654
gegen dieselbe Woche 1901	6532	1124	1126	102690

Grenada-Cacao. Der Total Export seit dem 1. Oktober beträgt:

	60 566	Blln. in	1902
gegen	52 869	» »	1901
»	52 978	» »	1900
»	51 732	» »	1899
»	53 091	» »	1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 14. August betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	80260	35826	43406	159495
1899—1900	86854	22683	37340	146877
1900—1901	54690	31272	45997	131959
1901—1902	63622	57848	41255	162725

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 34 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	117960	105561	76772	64465	33009	19746	46330	55685	64191
Auslandsware	59866	64752	46617	37446	18058	21672	35324	47005	32946
	177826	170313	123389	101911	51067	91418	81654	102690	91137

Port of Spain (Trinidad), den 15. August 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 15. August folgendes:

Das Wetter der vergangenen 14 Tage begünstigte das Wachstum und man kann sich der Hoffnung hingeben, dass unsere Einkünfte sich gegen Anfang September vergrössern werden, aber jetzt sind die Einkünfte aus dem Felde nur noch mässig. Der Markt ist noch immer unbelebt und mangels belangreicher Abschlüsse müssen wir auch jetzt noch nominell wie folgt notieren:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,25
Guter roter (El Salvador)	» 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 4007 Sack nach Europa und 1467 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 1657 Sack nach Europa und 400 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis dato betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	142 422	Sack
1901	106 053	»
1900	141 202	»
1899	136 124	»
1898	101 240	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	29 538	Sack nach den Ver. Staaten v. Nord-Am.
1901	32 272	» » »
1900	30 773	» » »
1899	33 713	» » »
1898	35 359	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 3. September 1902.

Wie wir in Nr. 176 auf Seite 3314 mitgeteilt haben, sollten am 2. September in Amsterdam

70 000 Kilo Van Houtens Butter
und 24 500 » Butter in Nebenmarken

und in London 60 000 Kilo Cadbury-Butter in öffentlicher Auktion verkauft werden.

Diese Auktionen sind inzwischen abgehalten worden.

Man meldet uns aus Amsterdam, dass Van Houtens Butter einen Durchschnittspreis von 68,20 cents pro 1/2 Kilo erzielte; der höchsterzielte war 69 1/4 cents, während der niedrigste 67 3/4 cents betrug. Von den Nebenmarken erzielten 6000 Kilo De Jong 63 1/2 cents, 3500 Kilo Helm 63 1/4—63 1/2 cents und 2000 Kilo Utrecht 60—61 cents pro 1/2 Kilo. 9000 Kilo Mignon und 4000 Kilo andere deutsche Marken blieben unverkauft.

Aus London meldet man einen Durchschnittspreis von 12 11/16 d pro lb. für Cadbury's Butter.



Allerlei.

Stählerne Chocoladekästen. Wir können uns auf Nr. 174 des Gordian Seite 3273 beziehen, wo wir sagten, dass wir den Vertrieb der stählernen Chocoladekästen allein in die Hand nehmen wollten. Inzwischen ist dieses Abkommen mit der Bielefelder Press- und Ziehwerke Akt.-Ges. zum Abschluss gekommen. Als Resultat kommt für die Käufer und Verbraucher dieser Arbeitskästen, also für die Chocoladenfabrikanten in der ganzen Welt, eine Preisermässigung von 20 bis 30 Prozent zur Anmeldung. Zum kleinen Teil ist diese wesentliche Preisherabsetzung auf billiger gewordenes Rohmaterial zurückzuführen, den Hauptanteil aber hat die von uns angestrebte Einrichtung des Sammelns von Aufträgen aus allen Ländern der Welt und der Anfertigung der Kästen im grossen, in weit grösseren Mengen auf einmal als bisher. Heute sind nun diese stählernen Kästen nicht teurer als die gewöhnlichen von Handschlossern zusammengefalzten Eisenblechkasten; da sie aber zehnmal haltbarer sind, sind sie in der Praxis bedeutend billiger.

Wir würden uns freuen, wenn wir von nun an in jedem Monat einmal, dann aber immer recht grosse Auflagen pressen lassen könnten. Neue Grössen sind die Nummern 0 und 6, deren Maasse auf der heute mitversandten Beilage verzeichnet stehen. Nr. 6 ist ein neuer Walzenkasten, der genau unter die grossen Granitwalzen passt.

N. N. Aus Amsterdam erhalten wir den folgenden Brief:

»Seit einiger Zeit lese ich regelmässig den »Gordian« in der Hoffnung, darin einen Artikel zu finden, um die Chocolade für die Tropen haltbar zu machen.

Es kommt regelmässig vor, dass Chocolade in Exportkisten mit Blecheinsatz verpackt in sehr gutem Zustande in den Tropen ankommt, jedoch bald nachdem die Kunden die Chocolade aufgepackt haben, wird sie, obwohl noch in Stanniol und Etikette gewickelt, ganz weiss und verdirbt. Obwohl ich nun nicht glaube, dass dieser Uebelstand gänzlich zu beseitigen ist, denn Chocolade wird in dem warmen Klima immer viel eher verderben als bei uns, so meine ich doch, es müsse Mittel geben, welche die Chocolade auch in den Tropen für längere Zeit haltbar machen, ohne der Qualität zu schaden. Auch wäre ich der Meinung, dass die Lösung dieses Punktes oder eine redaktionelle Besprechung der in Frage kommenden Mittel im Interesse vieler Ihrer Abonnenten wäre, denn wenn die Chocolade auch in den Tropen haltbar bliebe, würde der Konsum daselbst bedeutend steigen.

Ich erlaube mir daher, Ihre Aufmerksamkeit ganz ergebenst auf diesen für unsere Branche sehr wichtigen Punkt zu lenken und wäre ich und vielleicht auch viele andere Leser Ihnen sehr dankbar, wenn Sie in einer der nächsten Nummern des »Gordian« diesem Punkte eine Besprechung widmen wollten.«

Die Gründe, weshalb getafelte Chocolade in den Tropen leicht weiss beschlägt, sind bekannt. Die Temperatur des Tages geht oft über den Schmelzpunkt der Cacaobutter, der zwischen 31—33 ° C liegt, hinaus, das Fett schmilzt, die Chocolade wird weich, tausend kleine Fettkügelchen kommen an die Oberfläche der Tafeln. In der Nacht sinkt die Temperatur unter den Schmelzpunkt der Butter zurück, die Chocolade wird wieder hart, denn das Fett erstarrt. Da das Fett aber herausgetreten war, so bildet sich eine weisse Schicht auf der Oberfläche der Tafeln. Zu vermeiden ist dies nur, wenn die Chocolade vor der hohen Temperatur bewahrt, also in den Läden der Händler so behandelt wird, dass sie nicht weich am Tage wird. Ein Mittel, das hier helfen kann, giebt es nicht.

Java-Cacao-Auktion. Am 10. September sollen in Amsterdam 764 Ballen Java-Cacao in öffentlicher Auktion verkauft werden. Die verkaufenden Makler sind die Herren

W. v. d. Berg
H. A. van Overzee
S. W. Hoekstra
J. H. F. Schmedding
J. J. J. Louët Feisser.

Russischer Knöterich-Thee. In Nr. 169, Ausgabe vom 5. Mai, schrieben wir folgendes: »Seit vielen Jahren wird Russisches Knöterich-Kraut als Thee gegen Brustleiden, Katarrh, Husten u. s. w. in den Zeitungen angepriesen. Besonderes in Reklame dafür leistet E. Weidemann in Liebenburg am Harz. Das Pfund kostet bei ihm 8 Mark, denn das Packet mit 50 Gramm Inhalt muss mit 1 Mark bezahlt werden. Wir liefern das Pfund mit 35 Pfg., in Säcken von 100 Pfund, geben also für 9 Mark einen viertel Zentner. Wir können, besonders den Bonbonfabriken, nur raten, die Fabrikation von Russischen Knöterich-Theebonbons aufzunehmen und daneben den Russischen Knöterich-Thee in gepackten Düten von 60 Gramm zum Detailpreis von ungefähr 20 Pfg. an die Detaillisten zu liefern. Wir kommen dafür auf, dass wir zu 35 Pfg. ganz genau dasselbe Kraut liefern, das zu dem oben genannten in schwindelnder Höhe stehenden Preis von 8 Mark pro Pfund geliefert wird.«

Da wir in den Herbst hineingehen, wo Hustenbonbons eifriger verlangt werden, haben wir es für richtig gehalten, noch einmal auf den Artikel hinzuweisen.

Schweizer Milch-Chocolade. Man befragt uns, ob wir es für erlaubt und für richtig halten, wenn deutsche Chocoladefabrikanten ihre aus deutschen Milchpräparaten, Cacao und Zucker fabrizierten Chocoladen »Schweizer Milch-Chocolade« nennen. Dazu müssen wir nein sagen in beiden Fällen: Wir halten es weder für erlaubt noch für richtig. Ebensowenig wie wir es für erlaubt oder für richtig halten, wenn deutsche Cacaofabrikanten ihr in Deutschland erzeugtes Cacaopulver als »holländisches Cacaopulver« bezeichnen — was unseres Wissens auch von keinem etwas auf sich haltenden Fabrikanten geschieht — ebensowenig halten wir es für richtig und erlaubt, wenn sie ihre Chocoladen als »Schweizer Milch-Chocoladen« deklarieren. Sie sollten es selbst dann nicht thun, wenn die dazu verarbeitete Milch aus der Schweiz stammen würde, was aber wohl eo ipso ausgeschlossen ist, weil der Einfuhrzoll zu hoch ist.

Aus Berlin schreibt man uns: »Die vor einem Jahre hier gegründete Chocoladen-, Biskuit- und Zuckerwarenfabrik auf Aktien von Max Pötter hat Unglück gehabt. Der eine Direktor mit Namen Leo ist ausgerückt, nachdem er, wie man verbreitet, seiner Firma einen Schaden von 50—60 000 Mk. zugefügt hat. Man fürchtet, dass Schwierigkeiten entstehen. Die Firma hat mit einem Aktienkapital von 1 100 000 Mk. im vorigen Jahre einen Umsatz von ca. 900 000 Mk. erzielt, wovon ca. 60000 Mk. Reingewinn gewesen sein soll. Diese haben als fünfprozentige Dividende

verteilt werden sollen; anscheinend ist das aber nicht geschehen. Man verbreitet das Gerücht, der Herr Leo habe unsinnige Käufe in Rohmaterialien gemacht, es hängen allein in Hamburg für 200 000 Mk. Waren, von denen schnell unter der Hand ein Teil verkauft werden sollten, um Bargeld zu bekommen. Gelänge das und liesse man der Firma Zeit, sich in Ordnung und Ruhe weiter zu entwickeln, dann würde sich alles glatt abwickeln. Aufträge genug lägen vor.«

Streik in einer Fabrik in Dundee. Mitte Juli traten 35 Frauen und Mädchen der Chocolade - Kouvertüre - Abteilung der Firma Keiller's Ltd., Dundee, in einen Streik ein. Der Streik hatte seinen Grund in einem neuen Lohnsystem. Früher wurden die Mädchen zum Satze von 5 sh 6 d pro 100 lbs. gelohnt und ihre Löhne erreichten auf diese Weise 13 bis 14 sh pro Woche. Durch eine neue Einrichtung sollten sie nunmehr mit 8 d pro Dutzend Plaques entlohnt werden, was ihrer Behauptung nach ihnen eine Lohnverminderung von 4—5 sh pro Woche gebracht hat.

Cacaoernte in Surinam 1902. Die Aussichten auf eine gute Cacaoernte sind im laufenden Jahre für die meisten Plantagen Surinams nicht glänzend. Auch besteht wenig Hoffnung, dass die Nachernte das Jahresergebnis noch günstig beeinflussen könnte. Fast in allen Distrikten haben die Cacaobäume durch Krankheit (krulloten - verschijnsel) zu leiden und zwar mehr als im Vorjahre

Die Cacaoausfuhr Surinams wird für den Monat Juni auf 630 000 Kilo geschätzt, während im gleichen Monat des Jahres 1901 etwa 1000 Ballen mehr zum Versand gelangten. Für den Monat Juli rechnet man mit einem Export von höchstens 350 000 Kilo gegenüber 520 000 Kilo im Juli 1901.

(De Indische Mercuur.)

Schweizer Chocoladen. In einer englischen Zeitung finden wir folgende Mitteilung: Die Einführung von Schweizer Chocoladen in England muss dem Verdienste des Herrn Suchard zugeschrieben werden. Peter war der zweite im Felde. Seine Milch-Chocolade war bereits einige Zeit in unserem Markte, bevor sie ihre Bedeutung, die sie mit Recht verdient, erlangte. Die bekannte Firma in London Champion & Co. vertrat in der ersten Zeit die Firma Peter in England. Sie fand aber nicht gerade bedeutenden Absatz. Bekannt wurden Peters Chocoladen erst durch die Vertretung von Makenzie's. Später kam noch Kohler & Son hier in Betracht. Gerade so wie bei Peter war es auch bei Kohler & Son, denn deren Fabrikate wurden auch eine zeitlang nicht beachtet, kamen dann aber in den Vordergrund, weil die Vertretung in richtige Hände gelangte. Mr. Coustin, der Vertreter der Firma, brachte den Absatz in die Höhe. — Bedeutend später kamen die Fabrikate Cailler's auf unsern Markt und Messrs. Ellis & Co. brachten deren Waren sofort erfolgreich zum Verkaufe.

Nachstehend geben wir einige Zahlen an, aus denen man ersieht, mit welchem Erfolge der Konsum von Schweizer Milchchocoladen im Jahre 1900 in England im Gegensatz zu den voran gegangenen beiden Jahren gestiegen ist. Der Wert des Importes in England war

1898	Frs.	1 082 297
1899	»	1 803 182
1900	»	3 555 591

Für 1901 waren die Zahlen leider noch nicht erhältlich. Mit Bestimmtheit kann man aber wohl schon jetzt sagen, dass sie diejenigen von 1900 bedeutend übersteigen werden. Das Gewicht der Chocoladen, die von der Schweiz importiert wurden, entspricht obigen Zahlen wie folgt:

1898	302 700	Kilo
1899	500 100	»
1900	992 900	» (fast 1000 tons!)

Dieses sind Zahlen aus offiziellen Statistiken, in diesem Lande zum ersten Mal veröffentlicht, auf die man sich verlassen kann.

Aus den Mitteilungen der Deutschen Kolonialgesellschaft:

Kamerun-Cacao.

Die Pflanzungen des Kamerun-Gebirges haben einen bedeutenden Erfolg auf dem Hamburger Markt zu verzeichnen. Die erste diesjährige, Anfang Juli eingetroffene Ernte wird an der dortigen Börse sehr günstig und dem Trinidad-Cacao gleich beurteilt und bewertet. Diese Erfolge, die, in Zahlen umgesetzt, einen Erlös von 0,63—0,66 Mk. für das Pfund, 1,26 bis 1,32 Mk. für das Kilo gegen 0,55—0,57 Mk. oder 1,10—1,14 Mk. im Vorjahre bedeuten, sollen vor allen Dingen durch die Behandlung des Cacaos nach der Aberntung bewirkt sein.

Seit der Reise, die der ausserordentlich verdiente Leiter des Regierungsversuchsgartens in Viktoria, Dr. Preuss, im Auftrage des kolonialwirtschaftlichen Komitees und einiger Chocoladefabriken und Pflanzer nach Mittel- und Südamerika zur Erkundung und Beurteilung der dort gebräuchlichen Aufbereitungsarten unternommen hatte, sind in dieser Hinsicht, wie aus der amtlichen Denkschrift 1900/1901 (Anlage B. V, Die Pflanzungen im Viktoria-Bezirk — Bericht von Dr. Preuss, und Kolonialblatt Nr. 8, S. 175/176) hervorgeht, am Kamerungebirge entscheidende Fortschritte hinsichtlich der Qualität und auch der Quantität der Ernte gemacht worden. Erstere sollen vor allen Dingen der Anwendung der Guardiolaschen Trockenmaschine, wie sie in Surinam gebräuchlich ist, und dem Gebrauch einer aus Trinidad eingeführten Fermentiertrommel zu verdanken sein, in welcher der Cacao acht Tage lang der Gärung unterworfen wird. (Siehe auch Expedition nach Zentral- und Südamerika von Dr. Paul Preuss, II. Teil, 13. Kap., S. 167—277 und Schlusswort S. 404—407.)

Der Erfolg ist durchschlagend und hat in Hamburg Aufsehen erregt und den Kamerun-Cacao mit einem Schlage unter die beliebteren und teueren Marken eingereiht. Niedriger notiert als der nach dem neuen Verfahren zubereitete und auch durch die Börse auf durchschnittlich 64 Mk. für 100 Pfund geschätzte Kamerun-Cacao ist eine Anzahl von Marken aus älteren Cacaoländern,

aus Amerika		
von Domingo, Samana, Puerto Plata	53,50—54,50	Mk.
» Jérémie und Kap Haitien . .	40,00—48,00	»
» Venezuela: Campana	63,00	»
» Guayaquil: Tumaco	55,00—66,00	»
aus Afrika		
von Akkra	53,00—54,00	Mk.
» San Thomé	55,00—59,00	»

Noch vor wenigen Jahren galten die Pflanzungen von San Thomé für Kamerun als vorbildlich.

Nach dem »Tropenpflanzer« werden für

	pro Kilo	= pro Pfund
Caracas	1,40—1,76 Mk.	0,70—0,88 Mk.
Guayaquil und Ceylon	bis 1,60 »	0,80 »

bezahlt.

Ausser der bedeutend gesteigerten Menge hat sich der Wert des Erzeugnisses erheblich gehoben, und es steht nun sicher zu hoffen, dass der Kameruner Cacao mit der Zeit den besten amerikanischen Sorten gleichwertig werden wird. (S. Preuss, Expedition S. 167.)

Während im Jahre 1894 nur 1700 Zentner im Preise von 100 000 Mk. geerntet wurden, sind erzielt

1899/1900	4460 Zentner	im Preise von	200 000 Mk.
1900/1901	5200 »	» » »	330 000 »
1901/1902	12000 »	» » »	720 000 »

Da nach zuverlässigen Schätzungen zur Zeit nur ein Achtel aller Bäume, deren Zahl zirka 2,8 Millionen ist und welche bis 1905 tragend werden, geliefert haben, so kann die Ernte in jenem Jahre die Höhe von 50—60 000 Zentnern mit einem Wert von etwa 4 Millionen Mk. gleich der Ernte von Surinam erreichen.

Es ist jedoch nicht ausgeschlossen, dass sich diese Zahlen noch erheblich günstiger gestalten, wenn die Ernten ähnlich reichlich ausfallen, die Aufbereitung weitere Fortschritte macht und vor allem, wenn die durch Dr. Preuss aus Amerika eingeführten besten Sorten von erfahrenen Pflanzern, von denen sich ein trefflicher Stamm heranzubilden beginnt, kultiviert werden. (Dr. Preuss, Expedition S. 165—167.) (Denkschrift Anlage B. V., Schluss, S. 133/114.)

— Die »Samoa-Zeitung« warnt vor den allzu lebhaft ausgeschmückten Berichten aus Samoa, die viele zur Auswanderung verlockten. Sie schreibt u. a.: »In den letzten Monaten sind mit jedem Dampfer mehrere Einwanderer hier eingetroffen, so dass augenblicklich sämtliche Hotels überfüllt und auch die bisher leerstehenden Privathäuser bewohnt sind, dass man bald, wenn der Zufluss in gleichem Maasse anhält, von einer Wohnungsnot reden muss. Die meisten der Neuangekommenen gedenken sich hier als Cacaopflanzer niederzulassen und sind hierzu veranlasst worden durch glänzende Berichte in Broschüren und Zeitungen. Wir halten es zwar für die Zukunft der Kolonie für notwendig, dass dieselbe stärker bevölkert wird, und glauben auch, mit Sicherheit annehmen zu dürfen, dass der Cacaobau reichen Gewinn bringen wird; sehen aber andererseits eine Gefahr für die Kolonie, wenn Leute durch falsche Berichte über Samoa sich veranlasst fühlen sollten, ihre Stellungen in Deutschland aufzugeben, um sich mit einem ungenügenden Kapital und ohne genügende Vorkenntnisse für den Cacaobau mit weitgehenden Hoffnungen hier niederzulassen, um dann in kurzer Zeit enttäuscht wieder von hier fortzugehen. Die Darstellungen, welche sie dann von der Lage der Dinge geben werden, würden unbedingt zu schwarz ausfallen, während jetzt die Beschreibungen über Samoa bei weitem zu rosig sind. Wir wollen nochmals wiederholen, dass der Anbau von Cacao, Vanille und anderen Tropenkulturen reiche Erträge bringen wird, halten es jedoch für unsere Pflicht, darauf hinzuweisen, dass die Arbeiterfrage augenblicklich die grösste Schwierigkeit für die gedeihliche Entwickelung des Schutzgebietes bildet. Wir glauben, dass das Gouvernement dieselbe bald lösen wird, da seitens der Regierung alles geschieht, um die so notwendigen Arbeiter zu beschaffen. Auch muss darauf hingewiesen werden, dass das in deutschen Blättern und Büchern als ausreichend bezeichnete Kapital von 8—10 000 Mark unserer Ansicht nach durchaus ungenügend ist. Es ist freilich schwer, ja fast unmöglich, einen bestimmten Minimalsatz festzulegen, da die individuellen Anschauungen darüber, was zum Lebensunterhalt notwendig ist, sehr weit auseinander gehen. Immerhin dürfte mindestens das doppelte der angegebenen Summe notwendig sein, um eine Cacaoplantage zu begründen und den Zeitpunkt ihres Ertrages abwarten zu können. Wenn Leute mit Erfahrung und genügenden Mitteln sich unsere schöne Inselgruppe zu ihrer neuen Heimat nehmen, so ist dieses für die Kolonie, das Reich und für sie selbst von bedeutendem Vorteil. Das Klima ist gesund und der Bodenreichtum unermesslich. Durch falsche Berichte jedoch über die hiesigen Verhältnisse Kolonisten herbeizulocken, halten wir für ein Vergehen, und wir betrachten es als unsere Pflicht, dagegen Stellung zu nehmen«.

Eintragungen in das Handelsregister.

Bei No. 6900. (André Mauxion. Berlin mit Zweigniederlassung Neumühle bei Saalfeld a. S., Bremen, Düsseldorf, Rostock.) Das Hauptgeschäft ist nach Neumühle bei Saalfeld a. S. verlegt; die Firma hier erloschen.

Bei der Firma No. 1539 »Max Pötter Aktiengesellschaft« mit dem Sitze zu Berlin. Der Kaufmann Ernst Leo zu Schöneberg ist aus dem Vorstande geschieden.

Berlin, den 19. August 1902.

Königliches Amtsgericht I. Abth. 89.

Eisleben.

In unserem Handelsregister A ist bei der unter No. 3 eingetragenen offenen Handelsgesellschaft Zuckerfabrik zu Schwittersdorf in Schwittersdorf folgendes eingetragen worden:

Auf die Zeit vom 1. Juli 1902 bis dahin 1903 sind zur Vertretung der Gesellschaft befugt die bisher dazu berechtigten fünf Gesellschafter, und zwar ein jeder für sich allein.

Eisleben, den 22. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

Gera, Reuss j. L.

Auf No. 569 des Handelsregisters Abteilung A ist heute die Firma Arno Schütz in Gera (Kolonialwarenhandlung) und als Inhaber derselben der Kaufmann Richard Arno Schütz in Gera eingetragen worden.

Gera, den 23. August 1902.

Ortenberg, Hessen.

Bürgermeister Koch von Düdelsheim und August Fülberth von Utphe sind, ersterer durch den Tod, letzterer durch den Rücktritt, aus dem Aufsichtsrat der Aktien-Zuckerfabrik Büdingen zu Stockheim ausgeschieden.

Ortenberg, den 18. August 1902.

Gr. Hess. Amtsgericht.

Oschersleben.

In unserem Handelsregister B ist bei der unter No. 4 eingetragenen »Zuckerfabrik Ottleben, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Ottleben« am 21. August 1902 vermerkt, dass der Oekonom August Boemer in Ausleben mit als Geschäftsführer bestellt ist.

Königliches Amtsgericht Oschersleben.

Halle, Saale.

Bei der »Zuckerfabrik Landsberg mit beschränkter Haftung« zu Landsberg ist vermerkt, dass an Stelle von Theodor Bieler der Gutsbesitzer Franz Busse zu Schwerz zum Geschäftsführer bestellt ist.

Halle a. S., den 21. August 1902.

Königliches Amtsgericht. Abth. 19.

Dominikanische Republik. Berechnung und Erhebung der Einfuhrzölle. Nach einem Dekret vom 17. Mai 1902 werden die Einfuhrzölle (nämlich die derechos fijos = feste Zölle und Aforo-Zölle = Zölle nach dem Schätzungswerte) den Gesetzen gemäss in folgender Weise erhoben:

Von dem Schätzungswert (aforo) der Waren:

Für das Columbusdenkmal $^{1}/_{2}$ Prozent, für Werftabgaben $^{80}/_{100}$ Prozent, für sonstige Unkosten des Staates 63 Prozent.

Die festen Zölle und sonstige, welche die Zollämter vereinnahmen, werden in Uebereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Bestimmungen erhoben und zwar mit einem Zuschlag von 30 Prozent, welcher die verschiedenen Zuschläge, die früher auf feste Zölle zu entrichten waren, ersetzen soll.

Alle Zölle, ebenso wie alle Fiskal- und Munizipalabgaben, sind in amerikanischem Gold zahlbar oder auch die Hälfte in amerikanischem Gold und die andere Hälfte in dominikanischem Silber nach dem Verhältnis von fünf dominikanischen Pesos für ein Dollar Gold.

Zur Deckung der ausserordentlichen Kriegsunkosten wird auf je 100 Pfund Cacao, die vom 1. Juni d. J. ab über die Zollämter ausgeführt werden, ein sofort zahlbarer Zuschlag von 50 Centavos Gold, ausser den Differenzialzöllen auf den Artikel, erhoben.

Sobald die ausserordentliche Kriegsschuld gedeckt ist, kommt der Zuschlag von 50 Centavos auf ausgeführten Cacao in Wegfall.

Die Differenzialzölle werden nach wie vor erhoben. (Gaceta Oficial Nr. 1448.)

Londons Theehandel in den Monaten Januar bis Juli 1902.

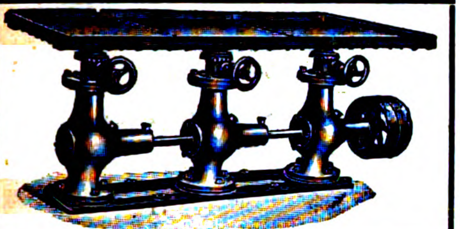
Die Fachzeitschrift »The Grocer« veröffentlicht über den Theehandel Londons in den ersten sieben Monaten 1902 (und 1901) die folgenden Daten:

Herkunftsland	Einfuhr 1902	Einfuhr 1901	Umsatz 1902	Umsatz 1901	Bestand am 31. Juli 1902	Bestand am 31. Juli 1901
	Menge in tausend lbs.					
China	12596	6888	13888	11552	16562	11800
darunter						
Kongo	8759	3632	8144	5824	12448	7900
Indien	52309	54745	93597	95691	31736	28976
Ceylon	65020	68030	58104	63880	26626	29011
Java	4276	3307	3925	2806	1100	1246
Japan	7	2	37	71	47	45
Afrika	—	—	—	1,6	1,4	1,5
	134208	132972	169551	174002	76072	71079

Im Monat Juli wurden 25 165 000 lbs. Thee an den Londoner Markt gebracht gegen 18 980 600 lbs. im gleichen Monate des Vorjahres; der Umsatz betrug 23 605 300 lbs. gegen 18 870 600 lbs. im Juli 1901.

J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt, Döhlen-G. bei Dresden.

Sämtliche Maschinen und Apparate für die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation, Melangeure, Walzenmaschinen, Knetmaschinen, Kühltische zum Wenden, Dampfwärmtische, Mandelreibmaschinen, Dragéemaschinen, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten und Bonbonplatten, Dampfkochereien, Dampfkochkessel.



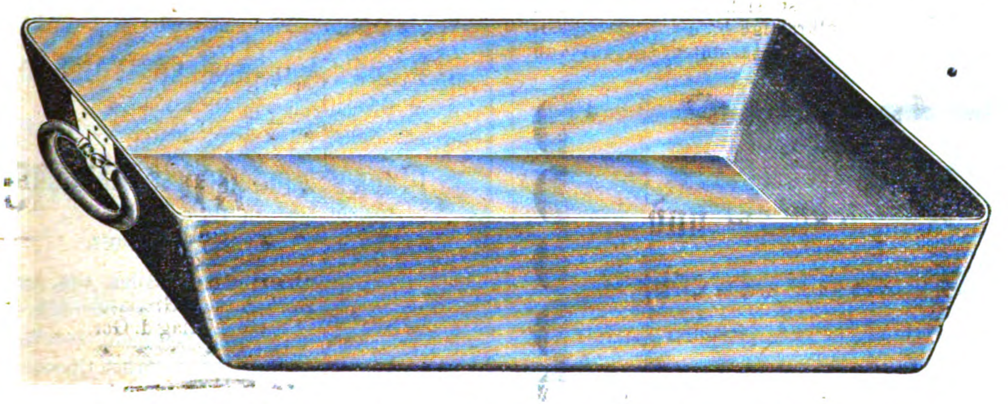
Specialität:

Klopftische, einfach und *dreifach*, grosse Arbeitsersparnis bei dreifacher Leistung, Hohl- und Unegalwerden der Chocoladentafeln beim Einklopfen in die Formen *ausgeschlossen*, beliebige Einstellung der Fallhöhe, geringstes Geräusch; beste Referenzen.

Chocolade-Kästen

für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!



No.	0	1	2	3	4	5	6
Länge	400	500	550	600	650	700	750 mm
Breite	200	320	340	360	380	400	540 »
Tiefe	100	110	110	110	110	180	140 »
Inhalt	10	16½	18	20½	23½	44	45 Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Chocoladenindustrie konstruiert, sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4, 5, 6 passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Die heutigen Preise sind wesentlich niedriger als bisher.

Alleinverkauf durch

Verlag des Gordian in Hamburg.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Württbg.

Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Aug. Riecke

Glasformen-Maschinen- und Chocoladenformen-Fabrik

Deuben-Dresden.

Die Abteilung: Chocoladenformen-Fabrik empfiehlt sich hiermit zur Lieferung sämtlicher

Tafel- und Wellenformen, Tabletten-, Croquett- und Doppelformen

aus **allerfeinsten** und **bleifreien Hochglanzblechen** hergestellt. Vorherige **Kalkulation** und **prompte Lieferung** sämtlicher **Formen** nach **Skizze, Gypsabguss** oder eingesandten **Chocoladenmustern** und **gebrauchten Formen.**

Die Fabrik hat eigene **Metall- und Eisengiesserei,** bedeutende **Ciselir-** und **Gravir-**Werkstatt, **Schleiferei, Verzinnerei** und **Vernickelungsanstalt, technisches Bureau, Modellir- und Zeichnen-Atelier.**

Man verlange gefälligst **Katalog.**

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver** mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver** mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch** in Blechdosen von 12½ Kilo aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch** in Blechdosen von 12½ Kilo aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.



1902. VIII. Jahrgang. **No. 178.** Hamburg, 20. September 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Württbg.

Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Aug. Riecke

Glasformen-Maschinen- und Chocoladenformen-Fabrik

Deuben-Dresden.

Die Abteilung: Chocoladenformen-Fabrik empfiehlt sich hiermit zur Lieferung sämtlicher

Tafel- und Wellenformen, Tabletten-, Croquett- und Doppelformen

aus **allerfeinsten** und **bleifreien Hochglanzblechen** hergestellt. Vorherige **Kalkulation** und **prompte Lieferung** sämtlicher **Formen** nach **Skizze, Gypsabguss** oder eingesandten **Chocoladenmustern** und **gebrauchten Formen.**

Die Fabrik hat eigene **Metall- und Eisengiesserei,** bedeutende **Ciselir-** und **Gravir-**Werkstatt, **Schleiferei, Verzinnerei** und **Vernickelungsanstalt, technisches Bureau, Modellir- und Zeichnen-Atelier.**

Man verlange gefälligst **Katalog.**

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und **Fabrik** kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver** mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver** mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch** in Blechdosen von 12½ Kilo aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch** in Blechdosen von 12½ Kilo aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.



1902. VIII. Jahrgang. **No. 178.** Hamburg, 20. September 1902.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

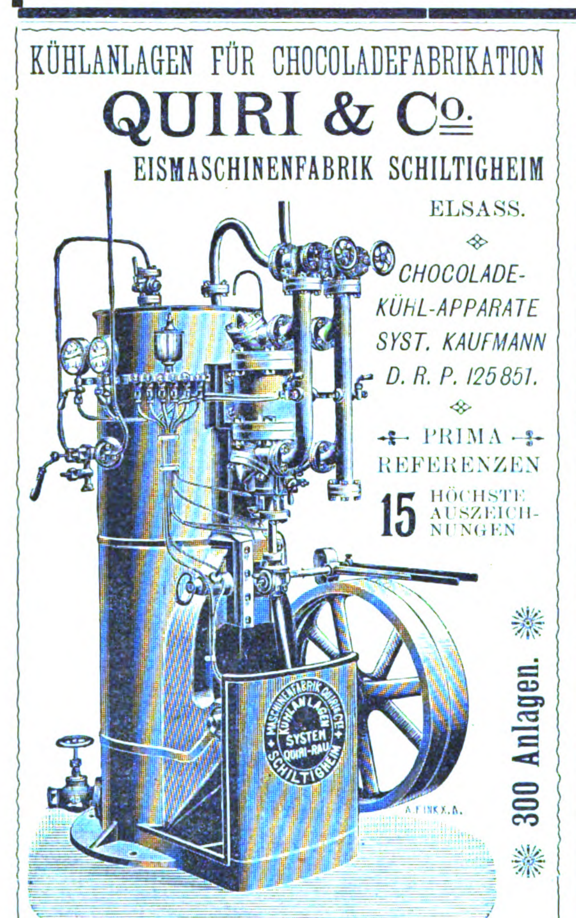
zu den billigsten Tagespreisen.

KÜHLANLAGEN FÜR CHOCOLADEFABRIKATION

QUIRI & Co.

EISMASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM

ELSASS.



CHOCOLADE-KÜHL-APPARATE SYST. KAUFMANN D. R. P. 125851.

PRIMA REFERENZEN

15 HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN

300 Anlagen.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,

Rosenstrasse 16.

Wellpappe!

sowie **Schachteln,**

Gefächer und **Hüllen** daraus sind **bestes Packmaterial** für **zerbrechliche Gegenstände** aller Art. **Muster frei.**

Thompson & Norris,

Jülich.

Wellpapier



Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Inhalt dieser Nummer:

Das Egyptische Chocoladengeschäft.

In der Revue du Commerce Exterieur finden wir eine recht interessante Schilderung egyptischer Chocoladenverhältnisse:

Nach der Zollstatistik bezifferte sich die Einfuhr von Cacao und Chocolade in Egypten im Jahre 1901 auf 104 684 Kilo, eine im Verhältnis zur Bevölkerung ganz geringe Menge.

Egypten selbst besitzt keine Chocoladefabriken, obwohl der Zucker dort billig ist; es liegt dies wahrscheinlich daran, dass der unbedeutende Verbrauch von Chocolade zu wenig Anregung zur Errichtung einer Fabrik gegeben hat. Die Abneigung der Araber gegen den Cacao und die Chocolade dürfte aller Wahrscheinlichkeit nach daher stammen, dass die arabische Bevölkerung ihre eigenen Zuckerwaren besitzt, die besonders nach ihrem Geschmack hergestellt und zu denen vorzugsweise Mandeln, Nüsse und andere Früchte verwendet werden. Diese Waren werden in Kuchenform auf den Markt gebracht. Ferner sind dort sehr beliebt die sogenannten Lukums, eine klebrige süsse Speise, zu deren Herstellung Getreidestärke und verschiedene wohlriechende Essenzen verwendet werden. Alle diese Süssigkeiten, die sehr billig sind, entsprechen mehr den Geldmitteln der Bevölkerung als die Chocolade, deren geringste Sorten immer noch zu teuer sind.

Die nach Egypten eingeführte Chocolade wird daher fast nur von den dortigen Europäern verbraucht.

Die Verteilung der Einfuhr des Jahres 1901 auf die einzelnen Herkunftsländer ist aus der folgenden Tabelle ersichtlich:

	Menge in Kilo	Wert in £ E.
Grossbritannien	18781	1677
Britische Mittelmeerbesitzungen	163	21
Deutschland	432	31
Oesterreich-Ungarn	2172	162
Belgien	1052	79
Frankreich	50080	4539
Holland	6894	610
Italien	21960	2010
Schweiz	3150	310
Insgesamt	104684	9439

An der Einfuhr ist hiernach in erster Linie Frankreich beteiligt mit etwa 50 000 Kilo oder ungefähr der Hälfte der gesamten eingeführten Menge; verlangt werden meist Tafeln von $^1/_2$, $^1/_4$ und $^1/_8$ Kilo Gewicht.

In sogenannten Phantasieartikeln steht Turin[1]) mit seinen Chocoladebonbons, die besonders bei Taufen und Hochzeiten viel Verwendung finden, an der Spitze; ihr Preis schwankt je nach Qualität und Form zwischen 1,35 Fr. und 4,50 Fr. pro Kilogramm. Italien, die Schweiz, Grossbritannien und Oesterreich-Ungarn liefern ebenfalls Chocolade in Tafeln; ihre Fabrikate erfreuen sich jedoch nicht der gleichen Gunst wie die französische Chocolade. Zu erwähnen ist noch die sogenannte orientalische Chocolade, die ohne Bezeichnung und ohne Marke aus Triest eingeführt wird und fast ganz allein den Gegenstand der österreichischen Chocolade-Einfuhr nach Egypten bildet. Der Erfolg, den diese Ware erzielt hat, liegt wahrscheinlich an dem geringen Preise derselben, der je nach Qualität zwischen 1,25 Fr. und 1,50 Fr. pro Kilo schwankt.[2])

Grossbritannien, das in der Einfuhr von Chocolade an dritter Stelle steht, liefert viel Phantasieartikel, und zwar in Form von kleinen Täfelchen, die mit Crême gefüllt sind; versandt wird diese Ware in kleinen Holzkistchen zu etwa 4 engl. Pfund; die Ware wird namentlich im Detail für Kinder ver-

1) Turin liegt doch nicht in Frankreich!
2) Das wird wohl keine Götterspeise sein können.

kauft. Der Preis schwankt zwischen 1,50 Fr. und 2,50 Fr. pro 2 engl. Pfund.

Die Schweiz liefert hauptsächlich Pralinées und Crêmechocolade in Form von kleinen Kugeln, in geringeren Mengen auch Tafelchocolade.

Der Import von Holland erstreckt sich auf Cacaopulver, wofür es fast ein Monopol besitzt.

Stadtrat und Maikäfer.

Der Rat der Königlichen Haupt- und Residenzstadt Dresden hat am 30. August eine neue Verordnung erlassen. Den Maikäfern sollen in Zukunft die Nägel beschnitten werden und nur solche Maikäfer, denen die »spitzigen und hakigen« Enden an den Beinen, welche auf Grund vorliegenden stadtbezirksärztlichen Gutachtens insbesondere für Kinder gefährlich sind, sollen in Zukunft in den Chocoladengeschäften herumkrabbeln dürfen.

Schwubbdiwupp nun ist's vorbei
Mit der Käferkrabbelei.

Wie in Nr. 176 des Gordian mitgeteilt worden ist, waren die Fabrikanten, die sich durch Verwendung zinnerner Maikäferbeine gegen eine Verfügung des Dresdner Rates ungehorsam gezeigt haben sollten, vom Gerichte freigesprochen worden. Das war dem Rate nicht angenehm; der Staatsanwalt wollte Berufung einbringen. Schliesslich entschloss sich der Rat der Königlichen Haupt- und Residenzstadt Dresden, diesmal lieber die »Sünder« laufen zu lassen, auf den Staatsanwalt einzuwirken, dass er von einer Berufung absehe und lieber eine neue Verordnung zu erlassen, mit der er die ihm gefährlich erscheinenden Maikäferbeine aus seinem Stadtbezirk verjagen könne.

In besonderem Anschreiben, wie es hier folgt, ist dies den zuvor Angeklagten mitgeteilt worden:

»Auf eine unter dem 20. Juni dieses Jahres von einer Anzahl hiesiger Chocoladenwarenfabrikanten gegen die polizeiliche Beanstandung der mit metallenen Füssen versehenen Chocoladenmaikäfer erhobene Vorstellung hat, wie den Gesuchstellern mit Schreiben vom 16. Juli dieses Jahres eröffnet worden ist, der Rat beschlossen, die mit metallenen Füssen versehenen Maikäfer inskünftige unter der Voraussetzung nicht zu beanstanden, dass die spitzigen und hakigen Enden, welche auf Grund vorliegenden stadtbezirksärztlichen Gutachtens insbesondere für Kinder gefährlich sind, durch Abstumpfung ungefährlich gemacht beziehentlich durch abgestumpfte und ungefährliche Enden ersetzt werden.

Mit Rücksicht hierauf wird mit unserem Einverständnis die Königliche Staatsanwaltschaft die in Ihrer Strafsache gegen das freisprechende Urteil des Königlichen Schöffengerichts Dresden vom 25. Juli dieses Jahres eingelegte Berufung zurückziehen.

Die durch unsere Aufsichtsmannschaft in dieser Strafsache bei Ihnen in Verwahrung genommenen beziehentlich eingezogenen Chocoladenmaikäfer mit metallenen Füssen werden Ihnen alsbald durch unsere Aufsichtsmannschaft wieder ausgehändigt werden. Wir verbieten Ihnen jedoch auf Grund stadtbezirksärztlichen Gutachtens im gesundheitspolizeilichem Interesse, die Ihnen zurückzugebenden Maikäfer mit metallenen Füssen im hiesigen Stadtbezirke feilzubieten oder zu verkaufen, sofern nicht zuvor die spitzigen und hakigen Enden dieser metallenen Füsse durch Abstumpfen beziehentlich Abschneiden dieser Gefährlichkeit entkleidet worden sind. Ebenmässig verbieten wir Ihnen aus gleichem Grunde für unser Stadtgebiet das Feilbieten oder Verkaufen neu angefertigter Chocoladenmaikäfer mit metallenen Füssen, welche die gefährlichen spitzigen und hakigen Enden haben.

Für jeden Zuwiderhandlungsfall wird Ihnen hiermit eine **Ungehorsamsstrafe** (?) von je

zehn Mark,

die bei Zuwiderhandlung für verwirkt erklärt werden wird, angedroht.

Der Rat zu Dresden
Wohlfahrtspolizeiamt
gez. **Demdog.**«

* * *

Man beachte den letzten Satz mit der Androhung der **Ungehorsamsstrafe.**

Ob wir gelegentlich einmal Offerte in spanischen Rohrstöcken machen sollten?

Falschmünzerei?

Zu dem in Nr. 177 stehenden Aufsatz, in dem mitgeteilt wurde, dass einem süddeutschen Fabrikanten verboten worden ist, deutsche Geldmünzen aus Chocolade zu formen, wird uns unterm 8. September folgendes geschrieben:

»Den Artikel in Ihrer letzten Nummer des Gordian »Falschmünzerei« haben wir mit Interesse gelesen. — Wir beabsichtigten ebenfalls eine Tablette mit dem Bildnis beider Majestäten und dem Reichsstempel in den Handel zu bringen und fragten Anfang d. Mts. bei der Königlichen Münze in Berlin

an, ob man uns die Anfertigung der Tabletten in der beabsichtigten Ausführung gestattete. Eine Abschrift unseres Antragschreibens sowie eine Abschrift der aus Berlin gestern eingetroffenen Antwort empfangen Sie in der Anlage. Wir müssen gestehen, dass die Ausführungen des Königlichen Münzdirektors sehr kleinlich sind und wir in dieser Sache auf demselben Standpunkte stehen, wie Sie in Ihrem Artikel Falschmünzerei.

Wir stellen anheim, von der einliegenden Korrespondenz in Ihrer Zeitung Gebrauch zu machen und fragen gleichzeitig bei Ihnen an, ob Sie uns nicht Mittel und Wege an Hand geben können, durch welche wir die Erlaubnis zur Anfertigung dieser Tabletten erlangen können.

Ein Muster einer ähnlichen Tablette, wie wir unsere ausführen wollten, legen wir bei.

Für Ihre Freundlichkeit im voraus besten Dank.«

Das Schreiben an die Königliche Münze in Berlin lautete:

»Wir beabsichtigen eine Pfeffermünztablette in Grösse eines Markstückes, doch dicker, ca. 4 mm stark, nach beiliegendem Muster mit dem Doppelbildnis Ihrer Majestäten sowie dem Reichsadler herzustellen und in den Handel zu bringen. Diese Tabletten sollen hauptsächlich für den Ausfuhrhandel hergestellt werden.

Zwecks Vermeidung strafrechtlicher Verfolgungen aus § 360 No. 7 des Reichsstrafgesetzbuches bitten wir, uns für den Gebrauch dieser Abbildungen und Herstellung des Stempels die behördliche Erlaubnis gütigst erteilen zu wollen.«

Die Antwort von der Münze resp. von ihrem Direktor Conrad lautete:

»In Beantwortung des gefälligen Schreibens vom 3. d. Mts. teile ich Ihnen unter Rückgabe der eingesandten Proben ergebenst mit, dass schon das Münzgesetz vom Jahre 1873 die Anwendung von Münzstempeln zu anderen Zwecken als zur Ausprägung von Reichsmünzen verbietet. Nach einer Verfügung des Justizministers vom 16. Juni 1902 an sämtliche Oberstaatsanwälte pp. verstösst schon, selbst wenn die zur Beziehung von Waren pp. benutzten Stempel, Siegel und Formen zur Anfertigung von Metallgeld nicht geeignet sind, die Nachbildung der Adlerseite der Reichsmünzen gegen § 360 Ziffer 7 des Strafgesetzbuches und ist hiergegen seitens der Beamten der Staatsanwaltschaft einzuschreiten. Von einer Erlaubnis unsererseits kann keine Rede sein.«

Und wir haben dem Herrn Einsender wie folgt geantwortet:

»In derartigen Fällen geht man am besten sofort an die rechte Schmiede, nämlich an den Justizminister in Ihrem Falle. Und nicht mit vielen Fragen und beschreibenden Erklärungen, sondern mit dem Muster in der Hand. Die Königliche Münze oder ihr Direktor ist eine einfache technische Instanz, die selbstverständlich weder etwas erlauben noch etwas versagen kann. Da er Ihnen mitteilt, dass der Justizminister am 16. Juni 1902 die sämtlichen Oberstaatsanwälte des Reichs scharf gemacht hat, so ist anzunehmen, dass irgendwo im Lande etwas vorgekommen ist, was nicht in Ordnung ist.

Sie können aber sowohl das Bildnis des Kaisers als auch den kaiserlichen Adler zur Bezeichnung Ihrer Waren oder Etiketten gebrauchen (den Adler nur nicht in Form eines Wappenschildes) und dürfen sich auf die Bekanntmachungen des Reichskanzlers vom 11. April 1872 in Verbindung mit dem Erlass des Kaisers vom 16. März 1872 berufen, worin diese Erlaubnis ausdrücklich bekannt gemacht ist.

Also lassen Sie die Tabletten in Grösse der Münzen ruhig machen, nehmen Sie das Bild des Kaisers, der Kaiserin, des Kronprinzen u. s. w. ruhig auf die eine Seite, den kaiserlichen Adler ruhig auf die andere, aber unterlassen Sie es, die auf den Münzen stehende Schrift, z. B. »Deutsches Reich 1876 Zwei Mark« anzubringen. Schicken Sie dann ein paar Musterstücke an den Justizminister. Wir glauben, dass Ihnen die Herstellung und der Vertrieb solcher Zuckerwaren nicht untersagt werden wird.

In Stuttgart lag die Sache insofern anders, als dort genaue Kopien der Münzen hergestellt wurden.«

Die Schweizer Chocoladen-Industrie in den letzten zwölf Jahren.

In unserer Nr. 150 brachten wir bereits über dieses für unsere Industrie so überaus wichtige und lehrreiche Land den Züricher Handelskammerbericht für das Jahr 1900. Um den Gordian-Lesern aber einmal ein genaues Bild von der Schweizer Industrie aus den letzten Jahren zu geben, müssen wir zu den Zahlen greifen. Wir lassen nachstehend eine genaue Statistik des Ein- und Ausfuhr-Handels der Schweiz folgen. Für die Jahre 1900 und 1901 haben wir die Im- und Export-Länder mit aufgeführt, für die Jahre 1890—1899 der besseren Uebersicht halber aber nur die Gesamtzahlen des betreffenden Jahres.

Es betrug die

Einfuhr.

1. Cacaobohnen und -Schalen.

Herkunftsländer	Gewicht in Kilo		Wert in Francs	
	1900	1901	1900	1901
Deutschland . . .	43400	77900	2387	4284
Niederlande . . .	32500	65200	1787	3586
England	4800	85200	264	4686
Westafrika . . .	113000	145500	209050	247350
Britisch-Indien . .	20300	83300	46690	183260
Niederl.- » . .	25500	38500	58650	84700
Zentral-Amerika .	928500	1491900	2042700	2983800
Brasilien	1320200	1040700	2574390	1873260
Columbien . . .	1092500	1323300	2731250	3043590
Ostafrika	—	11800	—	20060
Zusammen . . .	3580700	4363300	7667168	8448576

gegen 1899 3329800 Kilo = 7085000 Francs
» 1898 3186200 » = 5971000 »
» 1897 2638100 » = 4388000 »
» 1896 2694200 » = 4204000 »
» 1895 2205600 » = 3728000 »
» 1894 2115900 » = 3587020 »
» 1893 1828000 » = 3321110 »
» 1892 1307600 » = 2089660 »
» 1891 1551000 » = 3087904 »
» 1890 1314200 » = 2628400 »

2. Cacaopulver, Chocoladeteig.

Deutschland . . .	18000	23600	81000	106200
Oesterreich-Ungarn	—	—	—	—
Frankreich . . .	2000	100	9000	450
Italien	—	—	—	—
Belgien	300	—	1350	—
Niederlande . . .	30400	35400	136800	159300
England	100	200	450	900
Brasilien	—	100	—	450
Zusammen . . .	50800	59400	228600	267300

gegen 1899 45600 Kilo = 205000 Francs
» 1898 45000 » = 203000 »
» 1897 49900 » = 225000 »
» 1896 37900 » = 171000 »
» 1895 21300 » = 96000 »
» 1894 17200 » = 75400 »
» 1893 17100 » = 69565 »
» 1892 17200 » = 55040 »
» 1891 18200 » = 69160 »
» 1890 15400 » = 58520 »

3. Chocolade.

Deutschland . . .	6600	6500	17820	17550
Oesterreich-Ungarn	100	100	270	270
Frankreich . . .	2900	3100	7830	8370
Italien	300	400	810	1080
Belgien	—	100	—	280
Niederlande . . .	200	100	560	280
England	300	400	840	1120
Zusammen . . .	10400	10700	28130	28950

gegen 1899 7200 Kilo = 18000 Francs
» 1898 8500 » = 23000 »
» 1897 5900 » = 16000 »
» 1896 5600 » = 15000 »
» 1895 4700 » = 13000 »
» 1894 3300 » = 8910 »
» 1893 5500 » = 14850 »
» 1892 10200 » = 26520 »
» 1891 12500 » = 35000 »
» 1890 9700 » = 27160 »

4. Zuckerwaren und Zuckerbäckerwaren.

Herkunftsländer	Gewicht in Kilo		Wert in Francs	
	1900	1901	1900	1901
Deutschland . . .	40700	36300	69190	61710
Oesterreich-Ungarn	5400	6700	10800	13400
Frankreich . . .	34600	32700	83040	78480
Italien	21600	19600	38880	35280
Belgien	600	800	1200	1600
Niederlande . . .	500	1600	1000	3200
England	90500	90900	162900	163620
Russland	700	600	1750	1500
Skandinavien . .	100	100	200	200
Dänemark . . .	100	100	200	200
Spanien	700	800	1400	1600
Griechenland . .	100	200	200	400
Donauländer . .	300	300	600	600
Egypten	100	200	200	400
Verein.St. v. Amerika	100	700	200	1400
Brasilien	—	100	—	200
Europ. Türkei . .	—	100	—	200
Algier	—	100	—	200
Zusammen . . .	196100	191900	371760	364190

5. Zwieback und feine Bäckerwaren ohne Zucker.

Deutschland . . .	24900	20900	37350	31350
Oesterreich-Ungarn	2900	1400	4350	2100
Frankreich . . .	1400	1700	2100	2550
Italien	1100	2800	1650	4200
Niederlande . . .	300	200	450	300
England	8000	8900	12000	13350
Russland	100	100	150	150
Verein.St. v. Amerika	200	—	300	—
Zusammen . . .	38900	36000	58350	54000

6. Honig.

Deutschland . . .	13100	5300	19650	7950
Oesterreich-Ungarn	4100	3700	4305	3996
Frankreich . . .	67200	59800	75264	68770
Italien	31200	15900	26520	13515
Asiat. Türkei . .	200	—	156	—
Verein.St. v. Amerika	20500	36600	16810	29280
Zentral-Amerika .	132500	109500	96725	74460
Chile	76100	125300	57075	81445
Brasilien	1100	1400	968	1232
Zusammen . . .	346000	357500	297473	280648

7. Obst, gedörrtes oder getrocknetes, nicht ausgesteint u. s. w.

Deutschland . . .	50800	74500	27940	44700
Oesterreich-Ungarn	680400	1394700	217728	460251
Frankreich . . .	506000	519200	303600	363440
Italien	323200	229700	161600	103365
Donauländer . .	442700	450200	141664	153068
Europ. Türkei . .	7000	40300	2240	13702
Westafrika . . .	300	300	210	210
Asiat. Türkei . .	100	—	80	—
Verein.St. v. Amerika	428100	81100	278265	68935
Brasilien	200	—	140	—
Zusammen . . .	2438800	2790000	1133467	1207671

Ausfuhr.

1. Cacaopulver, Chocoladeteig.

Bestimmungsländer	Gewicht in Kilo		Wert in Francs	
	1900	1901	1900	1901
Deutschland . . .	2500	2800	11636	12835
Oesterreich-Ungarn	26800	30700	99225	113206
Frankreich . . .	10200	9600	43856	42499
Italien	147100	221600	626137	914669
Belgien	300	1400	1457	4289
Niederlande . . .	*	*	3	47
England	1600	2700	7205	12164
Russland	800	700	3359	2668
Skandinavien . .	700	500	2780	1982
Dänemark , . .	300	200	933	752
Portugal	*	—	80	—
Spanien	*	*	88	230
Griechenland . .	400	600	1460	2482
Donauländer . . .	2900	3300	13365	13705
Europäische Türkei	700	500	2790	2160
Egypten	600	100	1970	326
Algier . . . . ,	*	100	185	805
Ostafrika	200	*	750	16
Asiatische Türkei .	200	100	816	430
Niederländ. Indien	*	—	230	—
China u. s. w. . .	300	100	2540	551
Central-Amerika .	*	*	200	185
Chile	200	200	1110	658
La Plata	500	—	2677	—
Ver. St. v. Amerika	—	*	—	7
Columbien . . .	*	—	225	—
Brasilien	—	100	—	354
Australien . . .	800	2700	2785	12305
La Plata	—	*	—	150
Westafrika . . .	—	2100	—	10898
Britisch-Indien . .	—	*	—	97
Japan	—	*	—	260
Zusammen . . .	197100	280100	827862	1150730

gegen	1899	129600	Kilo	=	482000	Francs
»	1898	99300	»	=	354000	»
»	1897	88000	»	=	325000	»
»	1896	82300	»	=	308000	»
»	1895	131400	»	=	514000	»
»	1894	74700	»	=	306780	»
»	1893	87800	»	=	298918	»
»	1892	47700	»	=	181014	»
»	1891	38900	»	=	175470	»
»	1890	39300	»	=	171552	»

4. Zwieback und feine Bäckerwaren ohne Zucker.

Deutschland . . .	1300	700	2481	1365
Oesterreich-Ungarn	200	100	360	225
Frankreich . . .	6200	5100	12820	11198
Italien	500	600	1060	1293
Belgien	100	200	134	311
Niederlande . . .	600	300	765	663
England	100	100	228	246
Russland	*	—	60	—
Dänemark . . .	*	—	80	—
Portugal	*	—	20	—
Spanien	*	*	49	27
Donauländer . . .	*	*	53	7
Europ. Türkei . .	*	*	68	45
Egypten	*	*	30	53
Algier	*	*	17	25
Ostafrika	*	—	2	—
Niederl.-Indien . .	100	—	154	—
Ver. St. v. Amerika	*	—	25	—
Britisch-Indien . .	—	*	—	50
China u. s. w. . .	—	*	—	10
Zentral-Amerika .	—	*	—	30
La Plata	—	*	—	93
Zusammen . . .	9100	7100	18406	15611

2. Chocolade.

Deutschland . .	241200	281500	1090165	1320183
Oesterr.-Ungarn .	15800	25200	73462	118265
Frankreich . .	797400	872400	2481927	2756121
Italien	323800	359400	1075867	1267762
Belgien . . .	285700	284100	780656	817526
Niederlande . .	24400	40300	93975	152987
England . . .	992900	1683500	3555591	6947508
Russland . . .	5800	7900	20756	29622
Skandinavien .	48700	45200	158998	140872
Dänemark . .	33100	35800	117748	128488
Portugal . . .	5200	4400	18625	14993
Spanien . . .	1600	1500	5700	5141
Griechenland .	4100	4400	10912	13249
Donauländer . .	74400	88600	228699	263227
Europ. Türkei .	12500	13300	37461	40267
Egypten . . .	3100	5000	8870	16336
Algier	9200	9700	27035	31232
Westafrika . .	400	5300	1631	24146
Ostafrika . . .	600	1300	2088	4051
Asiatische Türkei	2600	2500	7326	7097
Britisch-Indien .	1600	2700	7478	11039
Niederl. » .	200	400	955	1469
Japan	200	100	624	575
China u. s. w. .	1000	1500	3727	6168
Canada	3400	4800	9712	15325
Ver.St.v.Amerika	34100	39500	123799	144174
Central-Amerika	600	500	1845	1549
Chile	200	500	976	1816
Brasilien . . .	7100	5500	28692	24125
La Plata . . .	6900	7700	24605	35169
Australien . .	2200	6000	9455	21125
Uebrige Länder	2800	—	9772	—
Columbien . . .	—	200	—	810
Zusammen . .	2943100	3840700	10019132	14362417

gegen	1899	2348100	Kilo	=	7908000	Francs
»	1898	1763900	»	=	5917000	»
»	1897	1360900	»	=	4653000	»
»	1896	1119400	»	=	3720000	»
»	1895	974700	»	=	3249000	»
»	1894	847400	»	=	2819842	»
»	1893	757600	»	=	2528385	»
»	1892	744500	»	=	2450968	»
»	1891	737600	»	=	2348086	»
»	1890	642100	»	=	1961745	»

6. Obst, gedörrtes oder getrocknetes, nicht ausgesteint.

Deutschland . . .	169100	105800	37599	41335
Oesterreich-Ungarn	7000	10900	2097	5408
Frankreich . . .	177200	83500	155422	47963
Italien	13400	28000	5580	8817
Belgien	100	*	61	24
Niederlande . . .	69400	86300	37210	48730
England	900	*	657	65
Russland	*	300	30	319
Skandinavien . .	*	—	6	—
Spanien	*	100	8	90
Griechenland . .	*	—	18	—
Donauländer . .	—	*	—	25
Chile	—	*	—	5
Egypten	100	100	111	120
Algier	*	*	27	40
Westafrika . . .	100	*	107	27
Ostafrika	*	*	5	16
Asiat. Türkei . .	—	*	—	15
Britisch-Indien . .	300	500	241	658
Niederl.-Indien . .	*	—	78	—
China u. s. w. . .	*	*	76	8
Columbia	—	*	—	63
Ver. St. v. Amerika	100	300	97	370
Brasilien	—	*	—	9
La Plata	200	12500	245	730...
Dänemark . . .	—	*	—	
Zusammen . . .	437900	328300	239675	161...

3. Zuckerwaren und Zuckerbäckerwaren.

Bestimmungsland	Gewicht in Kilo		Wert in Francs	
	1900	1901	1900	1901
Deutschland . . .	25800	26500	79996	88181
Oesterreich-Ungarn	2000	1300	6975	4854
Frankreich . . .	286500	305600	794867	824224
Italien	28200	47100	82214	134428
Belgien	28600	25600	74784	76464
Niederlande . . .	10600	9500	27280	27942
England	5900	5300	21456	20334
Russland	100	*	424	101
Skandinavien . .	5000	3900	13530	13173
Dänemark . . .	900	300	2352	829
Portugal	1300	2100	2506	4352
Spanien	1400	800	3700	2021
Griechenland . .	900	600	1227	1549
Donauländer . .	1700	2400	4243	6619
Europ. Türkei . .	1700	1100	3326	2469
Egypten	12400	13100	32484	31548
Algier	1600	3900	4719	11826
Westafrika . . .	300	3800	756	8120
Ostafrika	400	300	1100	613
Asiat. Türkei . .	3300	4200	8343	9304
Britisch-Indien . .	300	200	906	630
Niederl.-Indien . .	*	100	130	358
Japan	*	100	30	255
China u. s. w. . .	100	1100	383	3266
Kanada	*	*	40	100
Ver. St. v. Amerika	800	100	4500	375
Zentral-Amerika .	900	1200	3286	2722
Chile	500	—	1235	—
Brasilien	1100	700	3110	2210
La Plata	7900	5400	23641	16149
Columbia	*	*	180	5
Australien . . .	*	*	18	20
Zusammen . . .	430200	466300	1203741	1295041

5. Honig.

Bestimmungsland	Gewicht 1900	Gewicht 1901	Wert 1900	Wert 1901
Deutschland . . .	4000	4400	8833	9408
Oesterreich-Ungarn	600	600	1052	1170
Frankreich . . .	5300	5700	12358	12702
Italien	1900	2100	3308	3466
Belgien	1500	700	2706	1576
Niederlande . . .	300	200	766	390
England	400	800	1150	2389
Russland	*	*	46	127
Skandinavien . .	100	*	128	84
Dänemark . . .	*	*	35	14
Portugal	*	*	16	7
Spanien	*	—	51	—
Donauländer . . .	*	*	25	20
Europ. Türkei . .	*	*	15	44
Egypten	*	100	84	275
Algier	100	200	218	280
Westafrika . . .	*	100	10	150
Ostafrika	*	*	8	100
Asiat. Türkei . .	—	*	—	3
Niederl. Indien . .	100	100	100	438
China u. s. w. . .	*	*	214	16
Ver. St. v. Amerika	1600	2100	3025	3039
Zentral-Amerika .	—	—	—	—
Chile	*	—	30	—
Brasilien—La Plata	300	—	360	—
Griechenland . .	—	*	—	58
Britisch-Indien . .	—	*	—	14
La Plata	—	*	—	20
Columbia	—	*	—	12
Zusammen . . .	16200	17100	34543	35802

*) Menge unter 50 Kilo.

Deutscher Kolonialkongress.

Die deutsche Kolonialgesellschaft veranstaltet im Oktober d. J. einen Kongress in Berlin, zu dem eingeladen wird. Da wir in den Kreisen unserer Industrie Interesse für deutsche Kolonialbestrebungen voraussetzen, machen wir hierauf aufmerksam, indem wir das Programm abdrucken und die Verhandlungsgegenstände mitteilen. Der Herausgeber des Gordian wird dem Kongresse beiwohnen, wird also am 10. und 11. Oktober in Berlin, Zentral-Hôtel, zu treffen sein; er ist auch gern bereit, für Interessenten des In- und Auslandes Anmeldungen vorzunehmen und die schuldigen Beträge von mindestens 10 Mk. pro Person zu verlegen.

Das Programm lautet:

Programm des Deutschen Kolonialkongresses 1902.

Für die Veranstaltungen des ersten Deutschen Kolonialkongresses am 10. und 11. Oktober im Reichstagsgebäude zu Berlin ist nachstehendes Programm festgesetzt:

Donnerstag, den 9. Oktober: Abends 8 Uhr Begrüssungsabend im Reichstagsgebäude, veranstaltet von der Deutschen Kolonialgesellschaft.

Freitag, den 10. Oktober: Vormittags 9½ Uhr Plenarsitzung. Etwa 1—2 Uhr Mittagspause. Nachmittags Sektionssitzungen. Für den Abend dieses Tages hat der Herr Staatssekretär des Reichs-Postamts eine Einladung an die Mitglieder des Kongresses in Aussicht gestellt.

Sonnabend, den 11. Oktober: Vormittags 9½ Uhr Sektionssitzungen. Etwa 1—2 Uhr Mittagspause. Nachmittags 2 Uhr Plenarsitzung. Abends 8 Uhr Festmahl in den Sälen des Kaiserhofes.

Sonntag, den 12. Oktober: Besuch des Botanischen Gartens und Museums, des mineralogischen Museums der Königl. geologischen Landesanstalt und Bergakademie, des Pharmazeutischen Instituts der Kgl. Universität, des Zoologischen Gartens, des Zoologischen Museums, des Museums für Völkerkunde und des Deutschen Kolonial-Museums unter sachkundiger Führung.

Während des Kongresses wird eine Ausstellung veranstaltet. Diese enthält:

1. eine Ausstellung der Ergebnisse der vom Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee, wirtschaftlichem Ausschuss der Deutschen Kolonialgesellschaft ausgeführten Expeditionen;
2. eine Karten-Ausstellung, welche ein Bild von der in unsern Kolonien geleisteten geographischen Arbeit giebt;
3. eine Ausstellung von Diagrammen, Bildern und sonstigen auf unsere Kolonien bezüglichen Darstellungen und Gegenständen, soweit der verfügbare Raum ausreicht.

Verhandlungsgegenstände des Deutschen Kolonialkongresses 1902.

Für den Deutschen Kolonialkongress 1902 sind seitens der veranstaltenden 68 Vereine und Institute 7 Verhandlungsgegenstände festgesetzt. Für jeden der letzteren ist eine Sektion errichtet, der hervorragende Fachmänner als Mitglieder angehören. Ein Verzeichnis dieser Sektionen und ihrer Vertrauensmänner dürfte von allgemeinem Interesse sein:

Sektion 1. Geographie, Ethnologie und Naturkunde der Kolonien und überseeischen Interessengebiete. Paul Staudinger, Berlin, Nollendorfstr. 33 (Obmann), Professor Dr. Dove, Dr. Georg

Hartmann, Professor Dr. Kirchhoff, Professor Dr. von Luschan, Professor Dr. Hans Meyer, Geh. Bergrat Schmeisser, Kontre-Admiral z. D. Strauch.

Sektion 2. Tropenmedizin und Tropenhygiene. Oberstabsarzt Dr. Steudel, Berlin W., Uhlandstr. 149 (Obmann), Marine-Oberstabsarzt Arendt, Dr. Emanuel Cohn, Geh. Med.-Rat Dr. Dönitz, Professor Dr. Frosch, Stabsarzt Fülleborn, Regierungsrat Kälble, Professor Kolle, Regierungsrat Professor Dr. Kossel, Stabsarzt Dr. Krulle, Stabsarzt Dr. Kuhn, Oberstabsarzt Dr. Lübbert, Marine-Stabsarzt Martini, Dr. Mense, Dr. Nocht, Professor Ostertag, Professor Dr. F. Plehn, Stabsarzt Dr. Pritzel, Marine-Oberstabsarzt Ruge, Dr. Sannemann, Regierungsarzt Dr. Schilling, Tierarzt Schmidt, Regierungsrat Ströse, Dr. Wibel, Regierungsrat Dr. Wutzdorff.

Sektion 3. Die rechtlichen und politischen Verhältnisse der Kolonien und überseeischen Interessengebiete. Regierungsrat Dr. Jacobi, Berlin, Nettelbeckstr. 7/8 (Obmann), Rentner Chr. von Bornhaupt, Missionsdirektor Kausch, Missionssuperintendent D. Merensky, Kammergerichtsrat Dr. jur. F. Meyer, Rechtsanwalt Dr. Osterrieth, Missionsinspektor Römer, Direktor Dr. Vosberg-Rekow.

Sektion 4. Die religiösen und kulturellen Verhältnisse der Kolonien und überseeischen Interessengebiete. Kontre-Admiral z. D. Strauch, Berlin Friedenau, Niedstr. 39 (Obmann), Prinz von Arenberg, Durchlaucht, Professor Dr. Brandl, Domkapitular Professor Hespers, Missionsdirektor Kausch, Prediger DDr. Kind, Missionssuperintendent D. Merensky, Pastor Otto, Missionsinspektor Römer, Paul Staudinger.

Sektion 5. Die wirtschaftlichen Verhältnisse der Kolonien und überseeischen Interessengebiete. Karl Supf, Berlin, Unter den Linden 40 (Obmann), Graf von Arnim-Muskau, C. von Beck, Dr. Georg Hartmann, DDr. Kind, C. J. Lange, Professor Dr. Hans Meyer, Pastor Otto, Paul Staudinger, Justus Strandes, Kontre-Admiral z. D. Strauch, Professor Dr. Warburg.

Sektion 6. Die deutsche Auswanderung und die Einwanderung in die deutschen Kolonien. Dr. Alexander Tille, Berlin, Karlsbad 4a (Obmann), Reichs- und Landtagsabgeordneter Cahensly, Dr. Carl Dunker, Direktor Fabarius, Dr. Jannasch, Missionsdirektor Kausch, General-Konsul a. D. Koser, Dr. Hermann Meyer, Kontre-Admiral z. D. Plüddemann, Missionsinspektor Römer, Direktor Dr. Vosberg-Rekow.

Sektion 7. Die weltwirtschaftlichen Beziehungen zwischen Deutschland und seinen Kolonien und überseeischen Interessengebieten. Generalsekretär Dr. Soetbeer, Berlin, Neue Friedrichstr. 53/54 (Obmann), Direktor von Beck, Hauptmann a. D. Dr. Etienne, Direktor Lange, Kontre-Admiral z. D. Strauch, Fabrikbesitzer Supf, Dr. Alexander Tille, Direktor Dr. Vosberg-Rekow.

Der Veranstaltung des ersten deutschen Kolonialkongresses, der am 10. und 11. Oktober in den Räumen des Reichstagsgebäudes zu Berlin tagt, wird in den Kreisen der Industrie besonderes Interesse entgegengebracht. Diesem Umstande trägt der Bund der Industriellen durch Einberufung seiner Vorstandssitzung nach Berlin auf den 9. Oktober Rechnung, um dadurch seinen Mitgliedern die Teilnahme am Kongress zu erleichtern. In steigendem Maasse beschäftigen sich unsere Industriellen mit den Fragen, in welchem Umfange unsere Kolonien Rohstoffe für deutsche Fabrikerzeugnisse zu liefern im stande sind, und welche Aufnahmefähigkeit sie für unsere Industrieprodukte besitzen. Die Verhandlungen des Kolonialkongresses werden in dieser Beziehung viel zur Klärung beitragen und nicht ohne praktischen Nutzen sein. Ausser dem eingangs erwähnten Verein gehören der Deutsche Handelstag, der Zentralverband deutscher Industrieller zur Förderung und Wahrung nationaler Arbeit, der Verein der Industriellen der Kreise Rothenburg O.-L. und Hoyerswerda, die Zentralstelle für Vorbereitung von Handelsverträgen, die Zentralvereine für Handelsgeographie und Förderung deutscher Interessen im Auslande in Berlin und Stuttgart, der Ostasiatische Verein in Hamburg u. m. a. zu den wirtschaftlichen Verbänden, welche an der Veranstaltung des Kongresses beteiligt sind. Ihre Aufforderung ist seitens der deutschen Kaufleute und Industriellen durch Erwerb der Mitgliedschaft des Kongresses (Mindestbeitrag 10 Mark) bereits zahlreich entsprochen worden. Jeder Interessent erhält nähere Auskunft durch die Geschäftsstelle des Deutschen Kolonialkongresses, Berlin W. 9, Schellingstr. 4, welche auch Beitrittsanmeldungen entgegennimmt.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 6. September 1902.

Unterm 6. September berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 9. September, folgende Quantitäten Cacao zur Auktion angeboten werden:

1203	Blln.	Ceylon
200	»	Guayaquil
83	»	Jamaika
800	»	andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion stand das Durchschnittsquantum von 2698 Blln., bestehend aus 2296 Blln. Kolonienware und 402 Blln. anderen Sorten, zum Verkauf. Die Nachfrage war sehr flau und nur 1044 Blln., hauptsächlich Ceylon zu allgemein früheren Preisen, fanden Käufer. Trinidad ruhig und unverändert. Fremde Sorten wurden fast alle zurückgezogen. Ceylon blieb unregelmässig, im allgemeinen wurden jedoch feste Preise erzielt. Es wurden verkauft:

10	Blln.	Jamaica	(Angebot 43 Blln.)	zu 58 Mk.
967	»	Ceylon	(» 1553 »)	» 50—77 »
14	»	Demerara		» 65 »
20	»	Java		» 53 »
106	»	Bahia	wurden zurückgezogen.	
26	»	Surinam		
12	»	Columbia		
26	»	Venezuela		
100	»	Carupano		
112	»	Guayaquil		

Der Privatmarkt verlief ruhig mit kleinen Geschäften zu unveränderten Preisen. Es wurden losgeschlagen:

100	Blln.	Trinidad	zu 64—65 Mk.
200	»	Grenada	» 62—63 »
300	»	Ceylon	» 54—72 »
100	»	Samana	» 54 »
200	»	Guayaquil	» 65—67 »

Die Ablieferungen der letzten Woche in London bestanden hauptsächlich in Guayaquil-Cacao für den Inlandskonsum. Sie zeigten ein verhältnismässiges Mehr von über 2200 Blln., während die Anlieferungen gegen das Vorjahr um ca. 4000 Blln. zurückgegangen sind. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1540 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 26 900 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 30. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	457	245	264	19886
Grenada	2	229	212	10886
And. West.-Ind.	444	189	75	4107
Ceylon u. Java	605	246	532	10967
Guayaquil	391	1877	23	17183
Brasil. u. Bahia	326	—	—	3325
Afrika	307	—	—	6954
Andere Ausländ.	26	78	128	6806
Zusammen	2558	2864	1234	80114
gegen dieselbe Woche 1901	6481	1118	765	107014

Guayaquil - Cacao. Die Empfänge in der zweiten Hälfte vom August waren

	18 000 Blln.	in	1902
gegen	16 500	›	1901
›	10 000	›	1900
›	19 000	›	1899

Der Total-Export betrug bis heute

	344 500 Blln.	in	1902
gegen	320 000	›	1901
›	271 700	›	1900
›	391 500	›	1899

Ueber die Landungen und Lieferungen in Le Hâvre im Monat August und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	3563	4845	11014
Trinidad	6820	8244	22932
Côte-Ferme	9540	8670	33434
Bahia	2226	1720	5098
Haiti	276	680	6838
Guayaquil	23405	25650	31087
Martinique	109	470	897
Andere Sorten	22970	9840	32734
Zusammen	68909	40119	144034
gegen 1901	39308	36705	109518

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis August betrugen

411 485 Blln. in 1902
282 847 › › 1901

Die Ablieferungen waren dagegen

318 192 Blln. in 1902
258 940 › › 1901

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 35 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	119468	110444	77681	61944	34092	20079	45846	59657	63805
Auslandsware	60916	66350	48572	38085	18209	22005	34268	47357	32753
	180384	176794	126253	103029	52301	42084	80114	107014	96558

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1384 Blln. (53 tons) Cadbury-Schalen zum Verkaufe und erzielten folgende Werte:

A 125—132 Mk.
B 135—138 ›
C 148 ›
D 215—223 ›

London, den 13. September 1902.

Unterm 13. September berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 16. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkauf gebracht werden:

227 Blln. Grenada
486 › Ceylon
108 › Guayaquil
938 › Trinidad
1663 › andere Sorten.

In der letzten Auktion stand das Durchschnittsquantum von 2762 Blln., bestehend aus 1878 Blln. Kolonienware und 884 Blln. anderen Sorten zum Verkauf. Es herrschte für alle Sorten, mit Ausnahme von Ceylon, eine recht flaue Stimmung; 1239 Blln. wurden jedoch zu unveränderten Preisen verkauft und zwar:

22 Blln.	Surinam	(Angebot 53 Blln.)	zu 65 Mk.
34 ›	Puerto Cabello	(› 102 ›)	› 80 ›
250 ›	Guayaquil	(› 439 ›)	› 64 ›
814 ›	Ceylon	(› 1707 ›)	› 54—84 ›
34 ›	Grenada		› 59—63 ›
[illegible]5 ›	Jamaika		› 54—57 ›
20 ›	Trinidad	wurden zurückgezogen.	
32 ›	St. Lucia		
11 ›	Esmeralda		
138 ›	Samana		
28 ›	Colombia		
113 ›	Caracas		

Im Privatmarkte herrschte wenig Leben, mit Ausnahme von Ceylon. Es fanden Käufer:

150 Blln. Trinidad zu 64—70 Mk.
500 › Ceylon › 60—70 ›
200 › Guayaquil › 65—78 ›

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao folgende Statistik für das Vereinigte Königreich für den Monat August und die ersten acht Monate der letzten zwei Jahre auf:

	Import August	engl. Konsum August	Export August
1902	tons 2189	973	420
1901	› 2404	1350	223
	8 Monate	8 Monate	8 Monate
1902	tons 19085	14626	4083
1901	› 18402	13241	3265
Differenz	tons + 683	+ 1385	+ 818

Der Rohcacao-Lagerbestand unter Zollverschluss im Vereinigten Königreich betrug am 31. August:

5806 tons 1902
9252 › 1901
8048 › 1900

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt ferner über alle Sorten präparierten Cacao folgende Zahlen für das Vereinigte Königreich für den Monat August und die ersten 8 Monate der letzten drei Jahre bekannt:

	Import August lbs.	engl. Konsum August lbs.	Export August lbs.	Lagerbest. August lbs.
1902	736087	638613	51404	257000
1901	584338	509125	66493	151000
1900	531840	487755	52683	207000
	8 Monate	8 Monate	8 Monate	
1902	5578309	5132135	466513	
1901	5477364	5072683	578917	
1900	4655468	4088687	618580	

Die Ablieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 670 Blln., die Anlieferungen waren über 1000 Blln. kleiner als zu derselben Zeit im Vorjahre, und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 2600 Blln. vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 27 300 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 6. September endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	316	395	277	19530
Grenada	53	258	111	10570
And. West-Ind.	35	—	65	4077
Ceylon u. Java	1665	177	176	12279
Guayaquil	1612	86	188	18521
Brasil. u. Bahia	699	50	—	3974
Afrika	—	120	—	6834
Andere Ausländ.	292	137	5	6956
Zusammen	4672	1223	822	82741
gegen dieselbe Woche 1901	5720	2224	485	110025

Grenada-Cacao. Der Total-Export ab 1. Oktober bis 28. August betrug:

60 609 Blln. in 1902
52 938 » » 1901
53 196 » » 1900
51 812 » » 1899
53 145 » » 1898

Trinidad-Cacao. Die Ausfuhr vom 1. Oktober bis 28. August betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	80978	36029	43920	160927
1899—1900	87470	22683	44144	150297
1900—1901	55105	31501	47184	133790
1901—1902	64300	57848	42600	164748

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 36 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	121537	113524	78511	65956	34721	20292	46456	61511	63861
Auslandsware	63519	68990	48965	39297	18402	22276	36285	48514	34353
	185056	182514	127476	105253	53123	42568	82741	110025	98214

London, den 22. September 1902.

Aus London wird berichtet, dass am Dienstag, den 23. September, folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkaufe kommen:

412 Blln. Ceylon
1145 » andere Sorten.

In der letzten Auktion standen 3463 Blln., bestehend aus 2859 Blln. Kolonienware und 604 Blln. anderen Sorten, zum Verkaufe. Recht flau war die Stimmung und nur 831 Blln. wurden losgeschlagen. Trinidad blieb vernachlässigt und fast das ganze Quantum wurde zurückgezogen; Grenada brachte im allgemeinen früher erzielte Werte; andere west-indische waren flau; Ceylon bestand fast nur aus gewöhnlichen Sorten und war nicht genügend beachtet. Es verkauften sich:

100 Blln.	Trinidad	(Angebot 1549 Blln.)	zu 64—65 Mk.
289 »	Grenada	(» 418 »)	» 56—62 »
2 »	St. Lucia	(» 6 »)	» 52 »
2 »	St. Vincent	(» 9 »)	» 53—54 »
207 »	Jamaica	(» 226 »)	» 55—59 »
35 »	Ceylon	(» 640 »)	» 59 »
179 »	Guayaquil		» 64—67 »
17 »	Honduras		» 57 »

17 » Demerara
8 » Mauritius
36 » Afrika
18 » Surinam
138 » Caracas
100 » Puerto Cabello
52 » Costa Rica
66 » Samana
} wurden zurückgezogen.

Im Privatmarkt herrschte eine bessere Stimmung. Es fanden Käufer:

300 Blln. Trinidad zu 62—65 Mk.
114 » Grenada » 63 »
950 » Guayaquil » 65 »
400 » Ceylon » 60—80 »

Die Landungen der letzten Woche in London, bestehend hauptsächlich aus Trinidad- und Guayaquil-Anfuhren, zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 1200 Blln., die Abladungen waren im Verhältnis zum vorigen Jahre 600 Blln. grösser, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um eine Kleinigkeit vergrösserte, nunmehr gegen das Vorjahr ein entsprechend kleineres Defizit von ca. 26 600 Blln. zeigt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 13. September endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1058	546	109	19933
Grenada	200	239	113	10418
And. West-Ind.	51	24	98	4006
Ceylon u. Java	223	717	1142	10643
Guayaquil	2667	45	307	20836
Brasilien u. Bahia	—	—	105	3869
Afrika	—	64	40	6730
Andere Ausländ.	35	414	180	6397
Zusammen	4234	2049	2094	82832
gegen dieselbe Woche 1901	3036	1586	1999	109476

Guayaquil-Cacao. Die Guayaquil-Empfänge waren in der ersten Hälfte vom September:

19 500 Ztr. in 1902
15 900 » » 1901
7 000 » » 1900
18 500 » » 1899

Die Total-Anfuhren seit Anfang dieses Jahres waren:

364 000 Ztr. in 1902
335 900 » » 1901
278 700 » » 1900
408 950 » » 1899

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 37 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	123069	114145	80037	66799	36183	21544	45000	60037	62683
Auslandsware	66221	71405	49488	40040	19034	23023	37832	49439	34399
	189290	185550	129525	106839	55217	44567	82832	109476	97082

Paris, den 4. September 1902.

Reyre Frères & Co., Paris, melden unterm 4. September folgendes:

Die Augustankünfte von Cacao in Guayaquil betrugen:

39 500 Zentner { 23 000 Ztr. Arriba
11 000 » Balao
5 500 » Machala

gegen 28 250 Zentner im August 1901.

Die Gesamtproduktion der ersten acht Monate beläuft sich also auf:

337 750 Ztr. in 1902
317 750 » » 1901 (Jahresernte 446 750 Ztr.)
274 250 » » 1900 (» 354 500 »)

Die Machala-Ernte hat sehr gelitten, was natürlich das Ergebnis beeinflusste. Deshalb haben die Preise für diese Sorte seit einigen Tagen auch etwas angezogen. Die Arribaeinkünfte sind dagegen reichlicher ausgefallen, als man gewohnt ist, sodass man diese Sorte zu einem günstigen Preise erhalten kann, trotz

der fortwährend steigenden Nachfrage von seiten der Vereinigten Staaten.

Die Preise stellen sich zur Zeit wie folgt:

Arriba	s/ 22,— bis s/ 23,—	Kurs 191—195 Frs.
Balao	s/ 21,— » s/ 22,—	
Machala	s/ 21,— » s/ 22,—	

Es sind einige Anzeichen vorhanden, die dafür sprechen, dass in das Herbstgeschäft nun bald etwas Leben hineinkommen dürfte und dass wir nun endlich aus der Stille herauskommen, was wir auch in allen unseren Zirkularen melden.

Port of Spain (Trinidad), den 30. August 1902.

Man berichtet uns unterm 30. August a. c. aus Port of Spain etwa folgendes:

Aus allen Distrikten wird uns gemeldet, dass viel Regen gefallen ist, was auf die jungen, die nächste Ernte ausmachen sollenden Früchte von günstigem Einfluss gewesen ist. Die gegenwärtigen Einkünfte vom Felde sind fast gleich null, aber man erwartet eine Wiederaufnahme der Ernte gegen Ende des Septembermonats. Der Markt ist infolge des Absatzmangels sehr ruhig und wir können auch heute nur wie folgt nominell notieren:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,25
Guter roter (El Salvador)	» 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 1926 Sack nach Europa und 2639 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 644 Sack nach Europa und 1317 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	146 987	Sack
1901	108 014	»
1900	145 304	»
1899	137 556	»
1898	101 777	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	32 177	Sack nach	den Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	33 589	»	»	»
1900	33 577	»	»	»
1899	34 227	»	»	»
1898	35 640	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 23. September 1902.

Die nächste holländische Auktion wird am 7. Oktober in Amsterdam stattfinden.

Verkauft werden sollen:

80000	Kilo	Van Houtens Butter
8000	»	Dejong »
3500	»	Helm »
2000	»	Utrechter »
9000	»	Mignon »
28000	»	deutsche Butter ohne Marke
130500	Kilo	insgesamt.

Das ist ein ganz enorm grosses Quantum. Da die Käufer sich ganz und gar nicht drängen, so werden diese 130 500 Kilo nur zu einem Teil wirkliche Käufer finden. Dass Inhaber deutscher Butter die Kosten riskieren, mit 28000 Kilo in die Auktion zu gehen, zeugt entweder von allzu fröhlichem Wagemut oder von einer Unkenntnis der augenblicklich geltenden Verhältnisse: ein offener Markt für dieses Quantum ist nicht zu erwarten, es sei denn, man acceptierte eben jeden Preis.

In London, wo der Herausgeber des Gordian seit 14 Tagen weilt, werden, ebenfalls für den 7. Oktober, 85 000 Kilo Cadburybutter angemeldet.

Auch das ist ein grosses Quantum, ein erheblich grösseres als man sonst im Monat Oktober vorgebracht hat. Auch hier in England hat sich die Cacaobutter mit einem bleiernen Mantel umgeben, so dass sie nicht leicht wandert.

Diese eigenartige Erscheinung, dieses plötzliche Stocken der Geschäfte zu einer Zeit, in der sonst in allen Jahren die Butter frisch von der Presse weg ihren Nehmer fand, hat mich veranlasst, die Hauptländer in diesem Monat zu bereisen und zu studieren. Zu diesen gehören natürlich auch Holland, wo ich zu Anfang des Monats war und England, wo ich noch jetzt bin und dieses schreibe. Holland ist ja, weil es eine ganz unbrauchbare Warenstatistik liefert, ein schwer zu kontrollierendes Land. Irgend einen Anhalt über die hier erzeugten und exportierten Mengen kann man aus statistischen Berichten nicht holen; nur die Anwesenheit im Lande und die persönliche Unterhaltung mit Interessenten kann einen Ueberblick geben. England hat ja seine Statistiker in einer besseren Schule ausgebildet. Aber trotzdem und weil ich in jedem der letzten Jahre im Septembermonat eine Zeit lang in London zugebracht habe, will England auch in Butterangelegenheiten aus der Nähe betrachtet werden.

In Holland ist die Produktion von Cacaopulver und Cacaobutter, trotzdem es in England einige grosse Abnehmer verloren hat, gegen das letzte Jahr nicht zurückgegangen. Es sind wohl Verschiebungen in der Beschäftigung der einzelnen Fabriken eingetreten; rechnet man aber alle zusammen, so wird in diesem Jahre ebenso viel fabriziert worden sein, wie in 1901. In England ist die Produktion, besonders von Cacaopulver, sehr gestiegen, wodurch erklärt wird, dass im eigenen Lande genug Butter, ja mehr wie genug, erzeugt wird, so dass Kontinentbutter in England an verschlossene Thüren klopft. Denn Kontinentbutter muss bei der Einfuhr in England 18 Mk. Zoll pro 100 Kilo bezahlen. Neben Cadburys Fabriken ist die Dr. Tibble'sche Fabrik in Watford-London, die ich am Dienstag besuchte, die grösste Pulver- und Butterproduzentin; diese ist in der Hauptsache schuld daran, dass England nicht mehr als Butterkäufer in Holland oder Deutschland

seit bald einem Jahre zu finden ist. Man bedenke, was der Verlust eines solchen Konsumlandes für den Kontinent bedeutet! Im vorigen Jahre kaufte England

116 000	lb. im	Januar	1901
113 000	» »	März	1901
136 000	» »	Juni	1901
100 000	» »	Juli	1901

und in früheren Jahren ging oft die halbe Menge der Amsterdamer Auktion in wenige englische Hände über. Das ist nun ganz vorbei; im ganzen Jahre werden kaum 20000 Pfund vom Kontinent nach England verladen worden sein.

Einen Teil des bleiernen Mantels, unter dem heute die Cacaobutter liegt, hat aber Deutschland geliefert. Noch nie hat Deutschland in der ersten Hälfte des Jahres so kolossale Mengen exportiert und noch nie sind so kolossale Mengen davon in Holland zu Lager gegangen, als in diesem Jahre zwischen Januar und Juni.

Deutschland exportierte im

Januar	1902	95 500	Kilo
Februar	»	83 500	»
März	»	120 200	»
April	»	123 600	»
Mai	»	77 600	»
Juni	»	116 100	»
		616 500	Kilo

Das sind im ersten Semester 1902 616 500 Kilo gegen 421 700 Kilo in 1901
» 271 200 » » 1900
» 124 400 » » 1899

Es fehlen ja Beweise, aber ich muss gestehen, die Thatsache, dass Holland von den zwischen Januar und Juli dieses Jahres exportierten Mengen allein 262 400 Kilo im Lande zu Lager genommen hat, während im vorigen Jahre in derselben Zeit nur 76800 Kilo denselben Weg gegangen sind, weckt den Gedanken, dass diese Mengen zum Teil noch heute unverkauft in Holland zu treffen sind. Denn einige grössere holländische Cacaobutterfabrikanten beklagen sich, dass ihre Butter nicht an den Mann zu bringen ist. Ob mit diesen eingelagerten Mengen hat spekuliert werden sollen, oder was damit inzwischen geworden ist, das lässt sich von einem dritten nicht klipp und klar nachweisen.

Jedenfalls hat der Gang des Cacaobuttermarktes uns und wohl alle Beteiligten sehr überrascht. Ebenso überraschend kann auch jeder kommende Monat wirken, in dem der zweifellos nun kommende grössere Konsum durch Wegnahme der Vorräte Preissteigerungen bringt, denn so wie in den Vorjahren haben sich die Konsumenten nicht versorgt.

Patentierte Cacaofermentation.

In Nr. 145 des Gordian, Seite 2683/2684, haben wir einen Aufsatz »Zur Cacaofermentation« von Herrn Dr. A. Schulte im Hofe gebracht. Herr Schulte berichtet darin über Fermentierungsversuche an Cacaobohnen, die er im botanischen Garten zu Victoria gemacht hat.

Diese Versuche haben nun in einem Patentanspruch des Herrn Schulte ihren Abschluss gefunden, der wie folgt lautet:

Patentanspruch.

Verfahren zur Behandlung von Cacaobohnen, dadurch gekennzeichnet, dass die sauren, möglichst nicht über 15 Prozent Feuchtigkeit enthaltenden Bohnen, unter gänzlicher oder teilweiser Vermeidung des weiteren Eintrocknens, einer höher, vorteilhaft über 30° C liegenden Temperatur bis zur gewünschten Entbitterung ausgesetzt werden, worauf die vollständige Trocknung in beliebiger Weise erfolgen kann.

Beschreibung.

Das Verfahren wird beispielsweise in folgender Weise ausgeführt.

Die frisch geernteten Cacaobohnen werden entweder sogleich von dem im Fruchtfleisch enthaltenen Schleim und Zuckersaft befreit, was mit Hilfe einer Zentrifuge geschehen kann, oder sofort der üblichen Fermentation unterworfen. In diesem Zustande enthalten die Bohnen ca. 30 Prozent Wasser. Auch ganz getrocknete und im Wasser aufgequollene Bohnen enthalten die gleiche Menge Wasser. Es ist nach vorliegender Erfindung aber unbedingt wesentlich, dass durch einen vorhergehenden Trockenprozess die frischen oder fermentierten Bohnen auf 4, höchstens 15 Prozent Wasser gebracht werden, und dass bei Aufarbeitung bereits getrockneter Bohnen das Aufquellen derart reguliert wird, dass die Bohnen 4 bis höchstens 15 Prozent Wasser aufnehmen können; je niedriger der Wassergehalt, desto höhere Temperaturen dürfen unbeschädigt des sich entwickelnden Aromas angewendet werden.

Bei Verwendung von bereits trockenen Bohnen, ob sie den üblichen Fermentationsprozess durchgemacht haben oder nicht, werden dieselben mit Wasser soweit angefeuchtet, dass sie die gewünschte oben angegebene Menge Feuchtigkeit enthalten.

Die derart vorbereiteten Bohnen werden einer Temperatur von 30—50° C ausgesetzt, indem durch zeitweises Anfeuchten derselben verhindert wird, dass sie hierbei wesentlich eintrocknen. Falls sich die Bohnen in Haufen oder Kästen, also in dickeren Lagen befinden, werden sie zweckmässiger Weise mindestens

einmal während 24 Stunden umgeschaufelt, um die einzelnen Bohnen dem Sauerstoff der Luft besser zugänglich zu machen.

Meistens schon am zweiten Tage ist an dem angenehmen, aromatischen Geruch das Einsetzen der Reaktion zu erkennen. Die blaue, bei andern weisse Farbe des Kerns geht allmählich in eine braune über. Am Schlusse des Prozesses, der je nach der Art der Bohne 2—8 und noch mehr Tage dauert, und der um so schneller vor sich geht, je höher die Temperatur ist, hat der Kern der Bohnen eine vollständig braune Farbe angenommen. Der unangenehme, bittere, adstringierende Geschmack ist geschwunden, und die Bohnen haben einen angenehmen, aromatischen, mehr oder weniger mild bitteren Geschmack angenommen. An diesem Geschmack sowie an der Farbe des Kernes ist das Ende der Reaktion leicht zu erkennen.

Sofort nach Bekanntgabe dieses Patentanspruches haben wir an Herrn Schulte am 22. August folgenden Brief geschrieben:

Hamburg, 22. August 1902.

Herrn Dr. A. Schulte im Hofe, Berlin.

In höfl. Bezugnahme auf das von Ihnen am 12. September 1901 eingereichte Patent: »Verfahren zur Behandlung von Cacaobohnen« gestatten wir uns, Ihnen mitzuteilen, dass dieser Ihr Anspruch von mehreren Seiten angefochten werden wird. Auch wir werden Einspruch dagegen erheben und werden unseren Einspruch damit begründen, dass Ihrem Verfahren die gesetzlich erforderlichen Kennzeichen der absoluten Neuheit fehlen. Schon vor sieben Jahren hat Schreiber dieses in seiner Arbeit: »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie« auf Seite 22 in Heft I ein Verfahren beschrieben, das dem Ihrigen in Ausführung, Wirkung und Zweck gleich ist.

Wir legen Ihnen dieses Heft I hierbei, damit Sie Einsicht nehmen können und bitten um gelegentliche Rücksendung.

Nach § 2 des Patentgesetzes gilt eine Erfindung nicht als neu, wenn sie in den letzten 100 Jahren in öffentlichen Druckschriften derart beschrieben ist, dass darnach die Benutzung durch andere Sachverständige möglich erscheint.

Dieser Fall liegt hier in Heft I, Seite 22, vor.

Ausserdem werden aber mehrere deutsche Chocoladenfabrikanten ihren Einspruch damit begründen, dass sie bei schliffigen, schlecht gerotteten, violetten Cacaobohnenpartieen durch eine gleiche Behandlung, wie Sie sie als neu anmelden, eine Verbesserung in Farbe, Bruch und Geschmack schon seit Jahren bewirken.

Wir schreiben Ihnen das, da wir annehmen, dass Ihnen diese Thatsachen unbekannt geblieben sind und erwarten gern Ihren Bescheid, ob Sie trotzdem Ihren Anspruch aufrecht erhalten wollen.

Hochachtend

Redaktion des Gordian.

Herr Schulte antwortete hierauf mit einer Postkarte:

Berlin S. W., Dessauer Str., 24. 8. 02.

Anbei die mir übersandte Broschüre, auf die ich schon vom Patentamt vor Auslegung des Patentes aufmerksam gemacht wurde. Mein Verfahren ist von dem darin angegebenen vollständig verschieden und werden diesbezügliche Einwände die Erteilung des Patentes nicht beeinflussen. Nach Erteilung des Patents bin ich eventuell bereit, die Unterschiede eingehender zu besprechen.

Hocnachtuugsvoll

Dr. Schulte in Hofe.

Wir halten es für unsere Pflicht, die Cacaofabrikanten aufzufordern, gegen diesen Patentanspruch Einspruch zu erheben; nach unserer Ansicht kann und darf ein Patent im Sinne des Anspruchs nicht erteilt werden, aus Gründen, die wir in unserem Brief Herrn Schulte genannt haben. Die Einspruchsfrist läuft am 18. Oktober ab.

Inzwischen ist uns von einer deutschen Chocoladenfabrik bereits mitgeteilt worden, dass sie Einspruch erhoben habe und es wird uns deren Einspruch zur Verfügung gestellt. Wir drucken ihn ab, da es interessieren wird, zu lernen, worauf sich dieser Einspruch stützt.

An das Kaiserliche Patentamt

Berlin.

Namens und in Vollmacht der Firma N. N. wird hiermit gegen die Erteilung eines Patentes auf Grund der Patentanmeldung Sch. 17 743 Kl. 53 f des Herrn Dr. A. Schulte im Hofe in Berlin, Dessauerstr. 11, betreffend:

»Verfahren zur Behandlung von Cacaobohnen«

vom 12. September 1901 rechtzeitig

Einspruch

erhoben, da der Gegenstand dieser Anmeldung vor dem 12. September 1901 im Inlande offenkundig in Benutzung und in öffentlichen Druckschriften der letzten 100 Jahre beschrieben war und mithin nach § 2 Absatz 1 des Patentgesetzes vom 7. April 1891 nicht mehr als neu und patentfähig betrachtet werden konnte.

Auch widerspricht der Inhalt des Patentanspruches dem Inhalt der zugehörigen Beschreibung, sodass dem Patentanspruch durch die Beschreibung eine unzulässige Erweiterung zu teil wird.

Es wird beantragt:

»Kaiserliches Patentamt wolle den auf Grund jener Patentanmeldung nachgesuchten Patentschutz verweigern.«

Es liegen bei:

1 Vollmacht,

1 Abschrift dieses Schriftsatzes.

Der vorliegende Antrag wird wie folgt näher begründet.

1.

Den Gegenstand der Anmeldung bildet ein Verfahren, die sauren, möglichst dicht über 15 Prozent Feuchtigkeit enthaltenden Bohnen unter gänzlicher oder teilweiser Vermeidung des weiteren Eintrocknens einer höheren, vorteilhaft über 30 Grad Celsius liegenden Temperatur bis zur gewünschten Entbitterung auszusetzen, worauf die vollständige Trocknung in beliebiger Weise erfolgt.

Nach der zugehörigen Beschreibung sollen auch ganz getrocknete und alsdann mit Wasser aufgequollene Bohnen nach demselben Verfahren behandelt werden und auch diese Behandlungsweise in den Rahmen der Erfindung fallen.

Es ist jedoch bereits sehr lange bekannt und vielfach üblich, getrocknete Cacaobohnen, wie dieselben zum Zwecke der Verarbeitung zu Chocoladen und Cacaopulver von den Fabriken erworben werden, durch ein Nachrotten aufzubessern, wie dies z. B. aus dem Werk »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie« von Adolf Gordian, herausgegeben von Boysen & Maasch in Hamburg, 1895, Heft 1, Seite 22—26, hervorgeht.

Zumal wird auf Seite 22, letzter Absatz, und Seite 23, erster Absatz, verwiesen, woraus hervorgeht, dass es bekannt war, die trockenen Bohnen mit Wasser bis zur Sättigung (also 30 Prozent) aufzuquellen und alsdann in einer Wärmekammer einer Temperatur von 30—40 Grad R. zur Gärung auszusetzen.

2.

Die widersprechende Firma fabriziert Chocoladen und Cacaopulver und hat seit langer Zeit Cacaobohnen von ungenügender Qualität in folgender Weise in Geschmack und Farbe verbessert:

Die getrockneten Cacaobohnen wurden in Kübel, Fässer, Tröge oder Kästen gethan, mit 30 Prozent Wasser übergossen, eine halbe Stunde stehen gelassen und alsdann das von den Bohnen nicht aufgesogene Wasser abgegossen. In diesem Zustande enthielten die Bohnen je nach dem Aufsaugungsvermögen bis ca. 30 Prozent Feuchtigkeit. Alsdann wurden die Behälter mit den aufgequollenen Cacaobohnen in eine Wärmekammer gestellt, in welcher andauernd eine Lufttemperatur von ca. 40—60 Grad C. unterhalten wurde.

In dieser Temperatur verdampfte das Wasser bei täglichem Umschütten so stark, dass die Bohnen bald betrocknet waren und nur noch die in das Innere derselben eingedrungene Feuchtigkeit von unter 15 Prozent enthielten, was den Angaben in der Beschreibung der angefochtenen Patentanmeldung entspricht.

Die Behälter blieben mindestens zwei Tage und je nach der Qualität der Bohne bis zu sechs Tagen unter täglichem Umschütten in der Wärmekammer stehen. Nach diesem Prozess wurden die Bohnen, die immer mehr Feuchtigkeit verloren hatten, aber der Voraussetzung der Beschreibung der angefochtenen Patentanmeldung genau entsprechend, niemals unter 4 Prozent Feuchtigkeitsgehalt gekommen sind, entweder getrocknet oder, was meistens der Fall war, sofort geröstet.

Das vorbeschriebene Verfahren wurde offenkundig vorgenommen und es war keiner der dabei beschäftigten Angestellten oder Arbeiter zum Stillschweigen verpflichtet, was auch umsoweniger Zweck gehabt hätte, da ähnliche Aufbesserungsverfahren in den meisten deutschen Betrieben bereits bekannt und üblich waren.

Für die offenkundige Vorbenutzung des vorstehend unter Nr. 2 beschriebenen Verfahrens wird das Zeugnis des Fabrikdirektors . . . . und des Fabrikinspektors . . . . angeboten.

3.

Das in dem bekannt gemachten Patentanspruch beschriebene Verfahren deckt sich nicht mit dem Verfahren gemäss der zugehörigen Beschreibung.

Während der Patentanspruch nur darauf gerichtet ist, dass die sauren möglichst dicht über 15 Prozent Feuchtigkeit enthaltenden Bohnen unter gänzlicher oder teilweiser Vermeidung des weiteren Eintrocknens einer höheren, vorteilhaft über 30 Grad C. liegenden Temperatur bis zur gewünschten Entbitterung ausgesetzt werden, worauf die vollständige Trocknung in beliebiger Weise erfolgen kann, wird in dazu gehöriger Beschreibung auch ausgeführt, dass auch ganz getrocknete und nachfolgend in Wasser aufgequollene Bohnen die gleiche Menge Wasser enthalten wie die frischen Bohnen, nämlich ca. 30 Prozent. Während also im Patentanspruch nur von solchen Bohnen gesprochen wird, welche möglichst dicht über 15 Prozent Feuchtigkeit enthalten, was nur auf frisch nach der Ernte bis auf dicht über 15 Prozent Feuchtigkeitsgehalt abgetrocknete Bohnen ange-

wendet werden kann, wird in der Beschreibung versucht, auch die Behandlung solcher Bohnen in den Bereich des Patentanspruchs zu ziehen, die ganz getrocknet waren und alsdann in Wasser aufgequollen wurden, was aber den eingangs beschriebenen, offenkundig vorbenutzten und in öffentlichen Druckschriften vorbeschriebenen Verfahren vollkommen entspricht.

Es erscheint also der eingangs gestellte Antrag gerechtfertigt, »Kaiserliches Patentamt wolle den nachgesuchten Patentschutz verweigern«.

Die unter 1 angeführte Druckschrift kann auf Wunsch in einem Exemplar zur Verfügung gestellt werden.«

* * *

Wir stehen mit Rat und That zur Verfügung, falls weitere Auskunft irgendwo gewünscht wird. R. d. G.



Allerlei.

Das Kaffee- und Cacaogeschäft von Maracaibo im Jahre 1901. Von dem Hauptausfuhrartikel Maracaibos, Kaffee, wurden im Jahre 1901 25 624 000 Kilo gegen 20 924 665 Kilo im Jahre 1900, 20 263 414 Kilo im Jahre 1899, 26 513 909 Kilo im Jahre 1898 und 25 416 552 Kilo im Jahre 1897 ausgeführt. 77 Prozent des gesamten Quantums wurden im Jahre 1901 durch deutsche Firmen ausgeführt.

Fast die gesamte Produktion wurde von den Vereinigten Staaten (New-York) aufgenommen, in denen der Maracaibo-Kaffee sich einer steigenden Beliebtheit erfreut. In Deutschland ist er nicht eingeführt.

Der Preis schwankte am Platze zwischen 24 bis 42 Bolivars, je nach der Lage der Weltmärkte und der Qualität. Der Preis versteht sich pro 100 Pfund spanisch (1 Bolivar = 0,81 Mk.)

Man fürchtet, dass im laufenden Jahre ein grosser Teil der Ernte infolge der ständigen Unruhen in den Produktionsgebieten verloren gehen wird, da diese die Pflanzer nicht zu einem ruhigen Einsammeln kommen lassen. Stellenweise sind die Erträge auch reduziert, und manche Pflanzung wurde vernachlässigt, weil die Besitzer nicht die erforderlichen Gelder zur Bewirtschaftung erhalten konnten. Die Pflanzer in diesen Distrikten befinden sich in einer wenig beneidenswerten Lage, und wenn der Maracaibo-Kaffee bei den heutigen Preisen des Brasil-Kaffees überhaupt noch konkurrenzfähig geblieben ist, so kommt dieses ausschliesslich daher, dass er von bedeutend besserer Qualität ist und daher höhere Preise als das Rio-Santos-Produkt erzielt.

Die Cacao-Ausfuhr betrug im Jahre 1901 124 000 Kilo gegen 188 000 Kilo im Jahre 1900, 123 000 Kilo im Jahre 1899 und 140 000 Kilo im Jahre 1898.

Der Cacao Maracaibos ist gleichfalls von besonders schöner Qualität und an allen Märkten geschätzt. Die Ausfuhr ist jedoch im Rückgange begriffen und hat bei weitem nicht mehr die Wichtigkeit wie in weiter zurückliegenden Jahren. Ueber die Pflanzungen ist dasselbe wie über die Kaffeehaciendas zu sagen; doch kommt bei dem Cacao noch der Umstand dazu, dass seine Wartung und Pflege einen weit grösseren Aufwand an Kosten erfordert, als die des Kaffeebaumes. Die Pflanze selbst ist Krankheiten ausgesetzt, hat unter Insekten, Vögeln und Vierfüsslern viele Feinde, und die fertige Bohne wird in diesem Klima sehr leicht wurmstichig und ist dann wertlos.

(Bericht des Kais. Konsulats in Maracaibo.)

Wirtschaftliche Lage der Insel Trinidad im Jahre 1901. Das Jahr 1901 ist für die Insel Trinidad ein wenig günstiges gewesen. Die Zuckerernte ist zwar der Menge nach günstiger ausgefallen als diejenige des Vorjahres, indessen waren die Zuckerpreise so niedrig, dass sie keinen Gewinn liessen. Die Cacaoernte ergab einen sehr bedeutenden Ausfall in der zweiten Hälfte des Jahres, wozu sich noch ein Fallen der Preise gesellte. Trotz dieser ungünstigen landwirtschaftlichen Verhältnisse war eine Stockung des Handels und Verkehrs nicht gerade bemerkbar, und auch der Geldmarkt zeigte sich im grossen und ganzen stabil.

Die statistischen Ergebnisse der Ein- und Ausfuhr der Insel lassen allerdings einen nicht unbedeutenden Ausfall gegen das Vorjahr erkennen. Die Einfuhr ist von 2 500 258 £ im Jahre 1900 auf 2 069 153 £ im Jahre 1901 und die Ausfuhr in derselben Zeit von 2 584 549 £ auf 1 863 586 £ gesunken. Das Defizit der Ausfuhr ist auf die niedrigen Zucker- und Cacaopreise und auch auf die Missernte an Cacao zurückzuführen.

Der Anteil Deutschlands an der Einfuhr des Jahres 1901 zeigt einen Fortschritt gegen des Vorjahr; er hat sich um 14 283 £ gehoben und einen Wert von 46 339 £ erreicht. Die wichtigeren Einfuhrartikel aus Deutschland bewerten sich wie folgt: Reis 2233 £, raffinierter Zucker 1052 £, Bier 3648 £, leere Holzkisten für Bitterliköre 1220 £, Textilwaren 4694 £, Eisenwaren 3839 £, Zement 2966 £, irdene Waren 2934 £, Glaswaren 7094 £, Möbel 1265 £, Stiefel und Schuhe 1239 £, Arzneien 1163 £. Das deutsche Bier hat sich von der Konkurrenz des amerikanischen bedeutend erholt, ebenso auch die Textil- und irdenen Waren, welche im Vorjahr einen Rückgang erfahren hatten. Auch die Zementeinfuhr war im Steigen begriffen. Die anderen Artikel bewegten sich im Rahmen früherer Jahre.

In der Ausfuhr nach Deutschland ist im Jahre 1901 ein bedeutender Rückgang zu verzeichnen gewesen, der sich auf 18 000 £ belief und in der Hauptsache auf die geringeren Bezüge von Cacao und Asphalt zurückzuführen ist. Ihrem Gesamtwerte nach betrug die Ausfuhr nach Deutschland 50 136 £; sie umfasste insbesondere die folgenden Waren: Cacao 5845 £, Angostura-Bitter 5964 £, Asphalt 22 173 £ und Cedernholz 7264 £. Transitgüter gingen nach Deutschland im Werte von 7649 £.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Port of Spain.)

Aus dem »Allgemeinen Handelsblatt«, Amsterdam: »Onze West« schreibt: Da so viel über die Cacao Kultur gesprochen wird und allerlei Ansichten bekannt gegeben werden, ohne dass jemand über den wirklichen Zustand orientiert ist, finden wir es von sehr grossem Nutzen, wenn wir eine Tabelle über die Produktion der Plantagen in dem ersten halben Jahre geben.

Nachfolgend findet man die Produktion im Jahre 1901 und die Quantität Cacao, die im ersten Halbjahr 1902 die Waage passiert hat. Von einzelnen

Plantagen, die ihr Produkt ohne zu wiegen verschiffen, haben wir um besondere Aufgaben gebeten.

Bei Durchsicht der nachstehenden Zahlen darf man nicht vergessen, dass im ersten Halbjahr gewöhnlich die grösste Produktion stattfindet.

Ein Vergleichen der einzelnen Zahlen hat uns zu folgendem Schluss gebracht: Ungefähr die Hälfte der Plantagen wird in diesem Jahre eine geringere Produktion haben als im Vorjahre; ungefähr ein Viertel der Plantagen wird mehr als das Vorjahr erzielen; ungefähr ein Fünftel wird dasselbe oder ungefähr dasselbe Resultat als im vergangenen Jahre erzielen. Im allgemeinen wird die Produktion von Cacao in diesem Jahre geringer sein als im Vorjahre. Die Zahlen von dem, was die Plantagen im verflossenen Halbjahr angeführt haben, verglichen mit der Produktion des ganzen vorigen Jahres, ergiebt, dass die Zahlen nicht so ungünstig sind, als sie zu sein scheinen. Man muss ferner nicht vergessen, dass das sogenannte grosse »Pflücken« bereits am 1. Juli so gut wie vorüber war. Die Aussichten für die bevorstehenden sechs Monate sind nicht allzu günstig. Sollten durch günstige Witterungsverhältnisse in einigen Monaten Ernten von Bedeutung gemacht werden, so nimmt man an, dass die »Pflücken« erst im Dezember angefangen werden und das Ergebnis somit erst für das folgende Jahr kommt.

Die Cacao-Ausfuhr war während des Monats Juli 430 000 Kilo gegen 534 636 Kilo im Jahre 1901. Für August erwartet man nicht mehr als 1500 Ballen gegen 2000 Ballen im August 1901.

Die Total-Ausfuhr ist bis heute in diesem Jahre 2 098 657 Kilo gegen 2 265 306 Kilo während derselben Zeit im Vorjahre.

Eintragungen in das Handelsregister.

Forst, Lausitz.

Die im Handelsregister Abtheilung A. unter No. 408 eingetragene Firma Knape & Würk, Zweigniederlassung Forst, Hauptniederlassung Leipzig-Reudnitz, ist hier gelöscht worden.

Forst, den 28. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

Thorn.

In das Handelsregister A. ist unter No. 335 die Firma: Thorner Honigkuchenfabrik Albert Land in Thorn und als deren Inhaber der Fabrikant Albert Land in Thorn heute eingetragen worden.

Thorn, den 5. September 1902.

Königliches Amtsgericht.

Max Pötter, Aktiengesellschaft, mit dem Sitze zu Berlin:

Die Prokura des Kaufmanns Guichard ist erloschen. Zu Prokuristen sind ernannt:

1. Paul Huppertz in Berlin,
2. August Schröder in Berlin.

Max Pötter, Aktiengesellschaft, mit dem Sitze zu Berlin:

Nach Beschluss der Generalversammlung vom 16. Juni 1902 bildet den Gegenstand des Unternehmens Betrieb einer Cakes- und Chocoladenfabrik.

Nach der Satzung ist jeder Prokurist nur in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitgliede oder mit einem anderen Prokuristen die Gesellschaft zu vertreten ermächtigt;

ferner die durch die Generalversammlung der Aktionäre vom 16. Juni 1902 beschlossene Aenderung des Gesellschaftsvertrages, durch die unter anderen bestimmt ist:

Alle die Gesellschaft verpflichtenden Erklärungen müssen entweder von zwei Vorstandsmitgliedern oder von einem Vorstandsmitgliede und einem Prokuristen oder von zwei Prokuristen gemeinschaftlich abgegeben werden;

endlich wird aus ihr noch bekannt gemacht:

Der Vorstand besteht aus zwei oder mehreren Mitgliedern; die Generalversammlung werden von dem Vorstande oder dem Aufsichtsrate berufen.

Berlin, den 27. August 1902.

Königliches Amtsgericht I. Abteilung 89.

Eichstätt.

Die Firma Heinrich Bergmüller, letzter Inhaber Heinrich Bergmüller, Konditor und Spezereihändler in Pappenheim, ist erloschen.

Eichstätt, 30. August 1902,

Königliches Amtsgericht.

Ludwigshafen, Rhein.

Die Firma Speyerer Kandis- und Zuckerwarenfabrik Hauger & Cie. mit Sitz in Speyer a. Rh, ist erloschen.

Oschatz.

Auf dem die Firma Zuckerfabrik Oschatz, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Oschatz, betreffenden Blatt 187 des Handelsregisters für die Stadt Oschatz ist heute eingetragen worden, dass Herr Rittergutsbesitzer Emil Naumann in Sitten als Geschäftsführer ausgeschieden und Herr Rittergutspächter Otto Gadegast in Mannschatz als Geschäftsführer bestellt worden ist.

Oschatz, den 2. September 1902.

Königliches Amtsgericht.

Ballenstedt.

Unter No. 5 des Handelsregisters Abteilung B., woselbst die Aktiengesellschaft Reinstedter Zuckerfabrik zu Reinstedt eingetragen steht, ist heute folgender Vermerk eingetragen worden:

Das Grundkapital ist auf 204 000 Mk. herabgesetzt.

Ballenstedt, den 30. August 1902.

Herzogliches Amtsgericht. 1.

Greussen.

Bei der im Handelsregister Abteilung B. unter No. 3 eingetragenen Firma »Aktienzuckerfabrik Greussen« ist heute eingetragen, dass der Rittergutsbesitzer Max Borrmann in Westpreussen aus dem Vorstande ausgeschieden und an seiner Stelle der Amtsrat Georg Nette in Wörbzig zum Vorstandsmitgliede bestellt ist.

Greussen, den 30. August 1902.

Fürstl. Schwarzb. Amtsgericht. Abt. II.

Graudenz.

In unser Handelsregister Abteilung B. ist bei der unter No. 7 eingetragenen Firma: »Zuckerfabrik Melno« eingetragen worden, dass an Stelle des verstorbenen Rittergutsbesitzers Ossmann der Rittergutsbesitzer von Hennig, Kressau, zum Vorstandsmitglied gewählt ist.

Graudenz, den 20. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

Freiburg, Breisgau.

In das Handelsregister A. Band II O.-Z. 373 wurde eingetragen:

Firma: Türkische Konditorei Josef Schröder, Freiburg.

Die Firma ist erloschen, desgleichen die Prokura der Frau Marie Petrusch, geb. Schröder, in Freiburg.

Freiburg i. B., den 13. August 1902.

Grossh. Amtsgericht.

Spandau.

In unser Handelsregister Abt. A. Nr. 349 ist bei der Firma Max Lüdemanns Konditorei Inhaber Richard Welt, Spandau, heute eingetragen worden: Die Firma lautet jetzt: Max Lüdemanns Konditorei Inhaber Fritz Wiegmann, und als deren Inhaber der Konditor Fritz Wiegmann zu Spandau. Ferner ist eingetragen, dass der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten bei dem Erwerbe des Geschäfts durch den Fritz Wiegmann ausgeschlossen ist.

Spandau, den 15. August 1902.

Königliches Amtsgericht.



Camburg.

Zuckerfabrik Camburg, Aktiengesellschaft.

1) Als Mitglieder des Vorstandes sind in der 21. ordentlichen Generalversammlung am 26. Juli 1902 wiedergewählt worden:

a. Rittergutsbesitzer Tellemann-Schkölen,

b. Gutsbesitzer Karl Zeitschel-Krauschwitz.

2) Durch Beschluss ist der § 7 der Satzungen geändert worden.

Dies ist heute in das Handelsregister Abt. B. Nr 1 Z. 3 eingetragen worden.

Camburg, den 8. August 1902.

Herzogl. Amtsgericht.

Konkurse.

Schönlanke.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Paul Blank in Schönlanke ist am 22. August 1902, nachmittags 1 Uhr 15 Minuten, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Kaufmann Hermann Bartelt in Schönlanke. Anmeldefrist bis zum 17. September 1902. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 17. September 1902. Erste Gläubigerversammlung am 22. September 1902, vormittags 9 Uhr. Prüfungstermin am 29. September 1902, vormittags 9 Uhr.

Königliches Amtsgericht in Schönlanke.

Kattowitz.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Adolph Mainka von hier ist am 20. August d. J., nachmittags 3,45 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Gustav Badrian von hier. Konkursforderungen sind bis zum 11. September 1902 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung und Termin zur Beschlussfassung über den Verkauf des Geschäfts oder des Warenlagers, sowie allgemeiner Prüfungstermin am 19. September 1902, vormittags 11¼ Uhr, Zimmer Nr. 14. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 10. September 1902.

Königliches Amtsgericht zu Kattowitz.

Saarbrücken.

Ueber das Vermögen der Zuckerwarenfabrik »Servatius & Co.«, Inhaber Johann Servatius zu Saarbrücken, ist am 5. September 1901, Nachmittags 5 Uhr, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Dr. Weiler in St. Johann. Anmeldefrist bis zum 11. November 1902. Erste Gläubigerversammlung am 30. September 1902, Vormittags 11 Uhr, vor dem unterzeichneten Gericht, Zimmer No. 14. Allgemeiner Prüfungstermin am 24. November 1902, Vormittags 11 Uhr, daselbst. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 30. September 1902.

Saarbrücken, den 6. September 1902.

Königliches Amtsgericht. 12.

Hermsdorf, Kynast.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters August Engemann aus Hermsdorf u. K. ist am 4. September 1902, Mittags 12 Uhr, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Kaufmann Paul Rose zu Hermsdorf u. K. Anmeldefrist bis 22. September 1902. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin den 30. September 1902, Vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 20. September 1902.

Hermsdorf u. K., 4. September 1902.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Falkenstein, Vogtl.

Das Konkursverfahren über das Vermögen des Konditors Karl Ewald Gleisberg in Falkenstein i. V. wird nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins hierdurch aufgehoben.

Falkenstein, den 29. August 1902.

Königliches Amtsgericht.

J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt, Döhlen-G. bei Dresden.

Sämtliche Maschinen und Apparate für die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation, Melangeure, Walzenmaschinen, Knetmaschinen, Kühltische zum Wenden, Dampfwärmtische, Mandelreibmaschinen, Dragéemaschinen, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten und Bonbonplatten, Dampfkochereien, Dampfkochkessel.

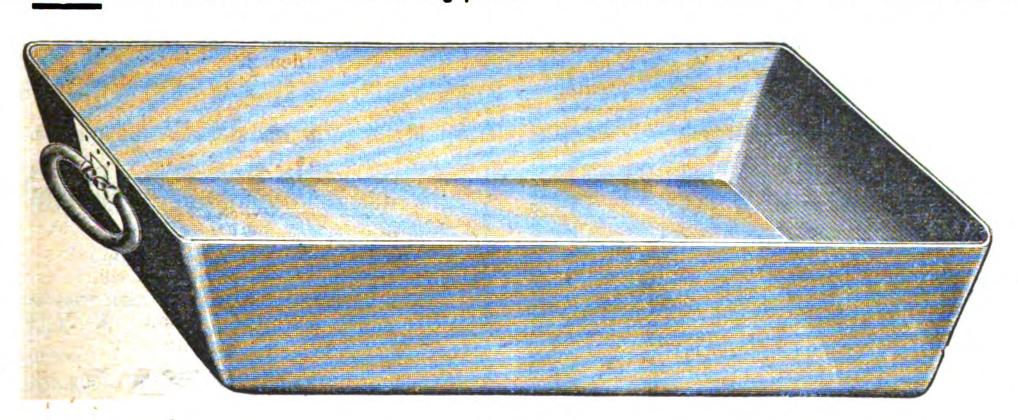
Specialität:

Klopftische, einfach und *dreifach*, grosse Arbeitsersparnis bei dreifacher Leistung, Hohl- und Unegalwerden der Chocoladentafeln beim Einklopfen in die Formen *ausgeschlossen*, beliebige Einstellung der Fallhöhe, geringstes Geräusch; beste Referenzen.

Chocolade-Kästen

für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!



	No. 0	1	2	3	4	5	6	
Länge	400	500	550	600	650	700	750	mm
Breite	200	320	340	360	380	400	540	»
Tiefe	100	110	110	110	110	180	140	»
Inhalt	10	16½	18	20½	23½	44	45	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Chocoladenindustrie konstruiert, sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4, 5, 6 passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Die heutigen Preise sind wesentlich niedriger als bisher.

Alleinverkauf durch

Verlag des Gordian in Hamburg.


Digitized by Google

1902. VIII. Jahrgang. No. 179. Hamburg, 5. Oktober 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Patentierte Cacaofermentation.

Wir werden darauf aufmerksam gemacht, dass auch in dem Buche des Herrn Dr. Paul Zipperer von dem Nachrottungsverfahren die Rede ist, das mit Anmeldung vom 12. 9. 1901 Herr Dr. A. Schulte im Hofe-Berlin unter patentamtlichen Schutz bringen will. Es heisst bei Dr. Zipperer, Seite 114, wie folgt:

»Bevor wir zur Besprechung des Reinigens der rohen Bohnen übergehen, ist es angezeigt, der künstlichen Verbesserung unscheinbarer Cacaosorten des Handels einige Worte zu widmen. Ungerottete, bei der Ernte schlecht behandelte oder überhaupt schlecht gerottete Ware zeigt gewöhnlich eine graue bis grauweissliche, fleckig braune bis hell violette Farbe der Keimblätter, sowie einen unangenehmen, bitterlich herben Geschmack, Eigenschaften, welche sich auch bei den daraus hergestellten Cacaopräparaten in unangenehmer Weise geltend machen. Man hat versucht, diesem Uebelstande durch das sogenannte »Nachrotten« zu begegnen und Gordian schlägt zu diesem Zwecke vor, solche Bohnen in Tonnen zu füllen und sie mit warmem Wasser zu übergiessen, so dass das Wasser ungefähr drei Zentimeter über den Bohnen steht, wonach man die Mischung in einem warmen Raume bis zu 48 Stunden der Ruhe überlässt. Man giesst sodann das überschüssige Wasser ab und trocknet die Bohnen in einer Wärmekammer bei 40—50 °C. Durch diese Behandlung sollen sich die Bohnen nach Farbe und Geschmack wesentlich verbessern.«

Und im ersten Heft des Werkes »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie von Adolf Gordian« heisst es auf Seite 21—23:

Der zweite Abschnitt in Zipperer's Buch: „Beschreibung des Cacaobaumes und seiner Frucht“,

enthält wie der erste vieles, das den praktischen Fabrikanten wenig oder garnicht interessiert. Ob das Holz des Cacaobaumes porös leicht ist, die Rinde zimmtbraun, die Blätter auf der unteren Seite behaart sind, das sind Dinge, die uns jedes botanische Lehrbuch lehrt. Viel wichtiger wäre es gewesen, Herr Dr. Zipperer hätte, wenn er einem Fabrikanten eine Beschreibung der Frucht, also der Cacaobohne, geben wollte, zu allererst das berücksichtigt, was diesen hieran ganz besondes interessiert. Der Fabrikant steht so oft vor den Fragen: Warum sind einzelne Bohnen rotbraun, einzelne dunkelbraun, einzelne violett, einzelne sogar weiss im Bruch? Woran erkennt man gesunde oder ungesunde Bohnen? Wie kommt es, dass manche Bohnen hier beschädigt eingehen?

Was Herr Dr. Zipperer unterlassen hat, will ich hier nachholen.

Eine gesunde, richtig ausgereifte und dann richtig und genügend gerottete Bohne muss stets einen braunen Bruch zeigen. Ist sie violett, so ist sie entweder garnicht oder nicht genügend gerottet; der Fabrikant kann aber ein Nachrotten vornehmen, wie ich nachher noch zeigen werde. Rotten nennt man einen Keimungsprozess, ein Gärstadium, dem die Bohnen bei der Ernte unterworfen werden.

Das wird so gemacht: Die reifen Cacaobohnen, die bekanntlich in einer Fleischhülle in der Art unserer heimischen Gurken sitzen, werden in der Sonne im Freien getrocknet. Dann werden sie in Fässer oder Kübel geschüttet, dicht bedeckt und der heissen Sonne ausgesetzt. Hiermit bezweckt man genau dasselbe, was die Brauereien bei uns mit dem Mälzen, mit der Bereitung des Braumalzes aus der Gerste, bezwecken.

Die Frucht soll ins Keimen gebracht werden. Dabei verwandelt sich die blauviolette Farbe des Kernes in braune, der grüne, säuerliche, zusammenziehende, herbbittere Geschmack wird ausgestossen, und an seine Stelle tritt der mildbittere, bekannte aromatische.

Am besten verstehen die Guayaquilbauern das Rotten; andere Kolonisten, besonders die Afrikaner, die Thomé- und Kamerunleute, könnten von dort vieles lernen. —

Will ein Fabrikant eine recht violett ausfallende Partie in Geschmack und Farbe verbessern, so braucht er sie nur nachzurotten. Er macht das auf folgende Weise: In grosse dichte Fässer — Glukose-Tonnen — schüttet er die Bohnen und übergiesst sie mit warmem Wasser, bis das Wasser ungefähr drei Zentimeter über den Bohnen steht. So bleiben die Bohnen in einem warmen Raum bis zu 48 Stunden stehen. Dann giesst man das Wasser ab (das meiste ist von den Bohnen aufgesaugt) und trocknet sie auf Horden in einer Wärmekammer bei + 30—40 ° R. Sind sie ganz trocken, so ist auch die violette Farbe verschwunden, ein schönes Braun ist an ihre Stelle getreten und der Geschmack hat sich ganz bedeutend verbessert.

Dies ist ein alter Kniff, der in einigen Fabriken seit Jahren angewendet wird. Neuerdings hat sich der auch in Deutschland bekannte Rotterdamer Chemiker Dr. Pieper auf das Nachrotten ein Patent geben lassen und auch bekommen.«

* * *

Wir machen nochmals darauf aufmerksam, dass die Einspruchsfrist am 18. Oktober, also in 10—12 Tagen abläuft und raten, gegen die Patentanmeldung des Herrn Dr. Schulte im Hofe, soweit es noch unterblieben ist, Einspruch zu erheben, damit unserer Industrie keine ungerechtfertigten Beschränkungen auferlegt werden.

Ausstellung in London.

Ich habe auch in diesem Jahre die alljährlich in der Agricultur-Hall in London im September stattfindende Ausstellung für Bäckerei, Konditorei, Zuckerwaren und Chocoladenfabrikation besucht, aber ich muss sagen, sie wird von Jahr zu Jahr kümmerlicher. Vor einigen Jahren fand sich dort noch eine nennenswerte Zahl von Ausstellern ein, die ihre Fabrikate aus der Zuckerwaren- und Chocoladenindustrie zur Schau stellten, und man sah und traf dort vergnügte Einkäufer aus der Provinz. In diesem Jahre aber war Oede und Langeweile vorne und hinten. Am 6. September war die Ausstellung eröffnet worden und am 13. sollte sie geschlossen werden. Da ich am 13. morgens nach einer schweren Sturmnacht mehr tot wie lebendig in London angekommen war, musste ich alle Kraft zusammen suchen, um an diesem letzten Tage die Halle noch offen zu finden. Ich hätte mir die Arbeit und die Reise von St. Paul nach Islington sparen können; zu lernen gab's nichts; mein Notizbuch ist gar nicht aus der Tasche gekommen; alle Blätter sind weiss geblieben. Eine Wanderung durch die Strassen Londons ist interessanter, als eine Wanderung durch eine solche Ausstellung, an der keiner eine Freude hat. Nicht einmal in den Schiessbuden, die man überflüssiger und geschmackloser Weise mit in der Halle aufgebaut hatte, waren Menschen zu sehen.

Alles gähnte, ich gähnte mit und wünschte Gute Nacht.

Zwar hatte man eine Kapelle »The Excelsior Military Band« engagiert, die zweimal am Tage, einmal nachmittags, einmal abends, den Anwesenden das Gähnen vertreiben sollte und jeden Abend schliesst (ich sehe das aus dem Wochenrepertoir, miterlebt habe ich es nicht) mit dem »God Save the King« — aber mich dünkt, um derartige Musik anzuhören, wandert kein Zuckerbäcker in die im hohen Londoner Norden liegende ungemütliche Halle. Sollen Musikkapellen und Schiessbuden als Magnete wirken, dann addio Fachinteresse und Fachausstellung. Wagner, Weber, Strauss, Waldteufel, Verdi, Auber, Rossini, Sullivan sind gewiss tüchtige Leute gewesen und wohl im stande, Grillen zu verjagen und frohe Stunden herbeizurufen. Aber auf einer Fachausstellung, wenn sie Wert haben soll, ist kein Platz für diese Herren und ihre Leistungen; hier sollen Leistungen des Faches vorgeführt, hier soll nicht scharwenzelt, hier soll studiert und gelernt werden.

Dafür aber war dieses mal weniger Gelegenheit geboten — soweit unsere Industrie in Betracht kommt — als je.

Doch, halt, eine neue Maschine wurde vorgeführt, die in recht vielen Betrieben Verwendung finden kann. Die Firma »The Forgrove Machinery Co. Ltd.« in Leeds, Greekstreet Chambers, führte eine Stanniolier-Maschine — eine »wrapping machinery« — vor, die die Arbeit des Stanniolierens von kleinen Täfelchen übernehmen soll. Diese Maschine arbeitete flott und sie interessierte uns, weil uns gerade vor kurzem, aus der Schweiz stammend, eine solche Maschine angeboten worden war. Wie es uns scheint, kann diese Maschine in den Fabriken, in denen tagaus, tagein viele kleine Täfelchen geformt und verpackt werden, besseres leisten als Mädchenfinger. Wir lassen uns näheres über diese Maschine berichten. Wenn wir finden, dass sie bei bekannten ausländischen Fabriken zur Zufriedenheit arbeitet, werden wir gelegentlich weiter über sie berichten.

Gewinne und Verluste in der deutschen Zuckerindustrie.

Es wird interessieren, zu lesen, welche Betriebsresultate unter dem Kartell von deutschen Zuckerfabriken erzielt worden sind. Darum geben wir sie nach den Berichten, die das »Zentralblatt für Zuckerindustrie« in Magdeburg zusammengestellt hat, wieder:

Zuckerfabrik Alt-Jauer vereinnahmte 2 705 750 Mk. und verausgabte für 836 640 Ztr. verarbeiteter Rüben 856 820 Mk., für den Betrieb einschliesslich Abschreibungen 706 100 Mk. und für Zuckersteuer 975 170 Mk., sodass ein Gewinn von 167 650 Mk. verbleibt, der folgende Verwendung findet: 8380 Mk. zum Reservefonds, 1500 Mk. in den Pensionsfonds, 12 640 Mk. Tantièmen, 142 500 Mk. als 9½ %ige Dividende auf 1 500 000 Mk. Aktienkapital und 2630 Mk. Vortrag. Die Rücklagen betragen 693 300 Mk.

Zuckerfabrik Friedberg vereinnahmte 1 415 000 Mk., worin 228 400 Mk. Lagerbestand an Zucker (am 1. Juli) enthalten sind; sie verausgabte für 1 055 000 Ztr.

verarbeiteter Rüben, einschl. Samen und Frachten, 1048350 Mk., für den Betrieb 307 290 Mk. und für Betriebssteuer und Ueberkontingent 28620 Mk., sodass nach 27 210 Mk. Abschreibungen ein Gewinn von 3530 Mk. auf 835 200 Mk. Aktienkapital verbleibt. Die Rücklagen betragen 142 400 Mk.

Zuckerfabrik Georgenburg vereinnahmte 2731 440 Mk. und verausgabte für 1 937 820 Ztr. verarbeiteter Rüben 1 798 600 Mk. (ausschl. der Nachzahlung), für Gehälter 57880 Mk., für Löhne 148 170 Mk., für Kohlen 157 550 Mk. und für den sonstigen Betrieb 300 680 Mk., sodass nach 77 250 Mk. Abschreibungen ein Gewinn von 191 300 Mk verbleibt, der folgende Verwendung findet: 16 560 Mk. zu den Rücklagen, welche damit 225 310 Mk. betragen, 3480 Mk. Tantieme an den Vorstand und technischen Leiter, 3240 Mk. an den Aufsichtsrat, 4500 Mk. Gratifikationen an die Beamten, 98 980 Mk. Nachzahlung auf Aktienrüben, 63 300 Mk. als 5%ige Dividende auf 1266000 Mk. Aktienkapital und 1240 Mk. Vortrag. Der Bestand an Zucker betrug am 1. Juli noch 85 880 Mk.

Zuckerfabrik Immendorf vereinnahmte 699 260 Mk. und verausgabte für 513 296 Ztr. verarbeiteter Rüben 429 200 Mk. und für den Betrieb 244 220 Mk., sodass nach 14 420 Mk. Abschreibungen ein Gewinn von 11 420 Mk. auf 330 000 Mk. Aktienkapital verbleibt. Die Rücklage beträgt 33 870 Mk. Die Bilanz per 30. Juni weist noch Bestände an Zucker und Melasse im Betrage von 206 230 Mk. auf.

Zuckerfabrik Königslutter, vorm. Rühland & Co., verarbeitete vom 6. Oktober bis 9. Januar 867 900 Ztr. Rüben, die von 4800 Morgen geerntet waren, d. h. also 181 Ztr. vom Morgen. Gewonnen wurden 122 856 Ztr. Zucker und 19 574 Ztr. Melasse. Für Aktienrüben wurden 1.05 Mk. und für Ueberrüben 88 Pfg. der Zentner gezahlt.

Die Fabrik erzielte bei 1 167 550 Mk. Einnahmen, 1 114 010 Mk. Ausgaben und 53 540 Mk. Abschreibungen keinen Gewinn auf 603 750 Mk. Aktienkapital. Der Reservefonds beträgt 20 820 Mk.

Aktien - Zuckerfabrik Königslutter vereinnahmte 757 060 Mk. und hatte 728 990 Mk. Fabrikationskosten einschl. 2600 Mk. für Gratifikationen, sodass nach 28 060 Mk. Abschreibungen ein Gewinn nicht verbleibt. Das Aktienkapital beträgt 240000 Mk, die Rücklage 150 000 Mk.

Zuckerfabrik Kruschwitz hatte 1901/02 ihre grösste Kampagne seit ihrem Bestehen zu verzeichnen, da einerseits infolge der Auswinterung von Wintergetreide ein grösseres Areal für die Gesellschaft mit Rüben bebaut wurde, andererseits auch die Rübenernte quantitativ eine gute war, indem durchschnittlich 148 Ztr. Rüben vom Morgen geerntet wurden. Infolge des grossen zur Verarbeitung gelangten Rübenquantums haben sich die Verarbeitungskosten per Zentner Rüben nicht unwesentlich vermindert, trotzdem ist jedoch das Gesamtergebnis des verflossenen Berichtsjahres gegen die letzten Jahre zurückgeblieben, was lediglich auf die abnorm niedrigen Zuckerpreise zurückzuführen ist. — Für die bevorstehende Kampagne steht der Fabrik ein der Grösse des Fabrik entsprechendes Rübenareal zur Verfügung und kann daher bei einer in Aussicht stehenden Mittelernte auf eine normale Kampagne rechnen.

Vereinnahmt wurden im ganzen 4 906 510 Mk, dagegen verausgabt für 3 964 760 Ztr. verarbeiteter Rüben 3 393 520 Mk., für Kohlen 305 810 Mk. und für den sonstigen Betrieb 747 450 Mk., sodass nach 135 410 Mk. Abschreibungen ein Gewinn von 324 310 Mk. verbleibt, der folgende Verwendung findet: 15 790 Mk. zum Reservefonds, 30000 Mk. Tantiéme an den Vorstand, 7020 Mk. an den Aufsichtsrat, 14 500 Mk. Gratifikationen an Beamte, 248 400 Mk. als 10 prozentige Dividende auf 2 484 000 Mk. Aktienkapital (i. V 22 Prozent) und 8600 Mk. Vortrag auf neue Rechnung. Die Rücklagen betragen 1 444 550 Mk. Die Vorräte an Zucker betrugen am 1. Juli d. J. noch 1 023 970 Mk. (i. V. 206 000 Mk.)

Zuckerfabrik Frankenthal (Raffinerie Frankenthal und die Rohzuckerfabriken Friedensau und Gernsheim) erzielt einen Reingewinn von 2 900 900 Mk., 1 190 000 Mk. mehr als im Vorjahre; von demselben werden 1 500 000 Mk. zur Zahlung einer Dividende von 25 Prozent (i. V. $21^2/_3$ Prozent), 150 000 Mk. (i. V. 100 000 Mk.) zur Dotierung des Dispositionsfonds und 50 000 Mk. (wie i. V.) zur Verstärkung des Pensionsfonds verwendet. Ausserdem werden 1 200 000 Mk. einem »Aktieneinzahlungs-Konto« zugewiesen.

In der Bilanz stehen die Debitoren wiederm in einer enormen Höhe 9 480 000 Mk. (i. V. 9,77 Mill.), somit um mehr als 2 000 000 Mk. höher als das neuerdings auf 7 200 000 Mk erhöhte Aktienkapital. Die Effekten sind mit 3 910 000 Mk. (3 866 400 Mk), Wechsel mit 1140 000 Mk. (673 500 Mk) ausgewiesen. Dagegen betrugen die Verbindlichkeiten 6 936 400 Mk. (7 358 800 Mk.) — Zu Buch stehen ferner die Anlagen Fabrik Frankenthal 1,35 Mill, Fabrik Friedensau 470 000 Mk, Fabrik Gernsheim 1 310 000 Mk. Die Vorräte beziffern sich auf 1 120 060 Mk. (1413 630 Mk.). Bei 7 200 000 Mk. Aktienkapital beträgt die Reserve 600 000 Mk., die Spezialreserve 1 Mill. Mk., die Versicherungsreserve 500 000 Mk., der Delkrederefonds 120 000 Mk.

Zuckerraffinerie Freilstedt. Der Bericht über das Jahr 1901 sagt u. a. folgendes: Das Geschäftsjahr hat in der ersten Hälfte ein befriedigendes Ergebnis gezeitigt, später gestalteten sich die Verhältnisse ungünstiger, da die Melassepreise dem Rückgange der Zuckerpreise nicht entsprechend folgten. Die Melasse-Verarbeitung betrug 790 573 Ztr.; neben dieser Erhöhung der Verarbeitung haben wir wertvolle Fortschritte im Betriebe gemacht. Nach Abzug aller Unkosten, Zinsen, Konsumsteuer und der Abgabe an das Zucker-Syndikat, sowie der Abschreibungen und des Gewinn-Anteiles der Melasse-Lieferanten sind wir in der Lage, eine Dividende von 9 Prozent (i. V. 10 Prozent) in Vorschlag zu bringen.

Die Raffinerie hatte einen Rohgewinn von 870 690 Mk. Nach Abzug von 427 060 Mk. für Handlungs-Unkosten, 49 820 Mk. Reparaturen und 177 970 Mk. Abschreibungen bleibt ein Gewinn von 215 840 Mk., der folgende Verwendung findet: 13 560 Mk. zum Reservefonds, 13 560 Mk. Tantième an den Aufsichtsrat, 6780 Mk. Tantième an Vorstand und Beamten, 180 000 Mk. als 9 prozentige Dividende auf 2 000 000 Mk. (i. V. 10 Prozent) Aktienkapital Die Rücklagen betragen 255 620 Mk.

Zuckerfabrik Ketzin. In der Generalversammlung am 29. v. M. erstattete die kürzlich gewählte Revisionskommission Bericht über die Lage der Gesellschaft. Die Kommission fand, dass Aufsichtsrat und Vorstand in keiner Weise sich der Pflichten bewusst waren, welche ihnen das Gesetz, insbesondere die §§ 200 und 207 des Str.-G.-B. auferlegt. Der Vorsitzende des Aufsichtsrates bemühte sich, die Misswirtschaft dem Vorstande in die Schuhe zu schieben, war aber ausser stande, die Beschuldigungen des Kommissionsberichtes von sich abzuwälzen. Nach längerer Debatte wurde die Geldbeschaffung dadurch geordnet, dass der bisherige Aufsichtsrat sich verpflichtete, als Aequivalent für die vorgekommenen Verfehlungen 150 000 Mk. an die Gesellschaft zu zahlen, wogegen die Generalversammlung die Entlastung erteilte und auf weitere Verfolgung ihrer Ansprüche verzichtete. Es wurde ferner beschlossen, 1 600 000 Mk. 4 prozentige Obligationen auszugeben, welche von dem bisherigen Aufsichtsrate und den als Gläubiger aufgeführten Maschinenlieferanten übernommen werden, ausserdem sind die Aktionäre verpflichtet, 10 Prozent Nachzahlung zu leisten.

Zuckerraffinerie Rositz erzielte im Jahre 1901 einschliesslich 59 820 Mk. alten Gewinnvortrag 1 516 780 Mk. Ueberschuss, worunter 166 980 Mk. Dividende der chemischen Fabrik Hönningen figurieren. Nach Abzug von 533 400 Mk. für Handlungs-Unkosten und Reparaturen und von 175 650 Mk. für Abschreibungen verbleibt ein Reingewinn von 807 620 Mk., der folgende Verwendung findet: 120 030 Mk. Tantièmen und Gratifikationen, 75 000 Mk. zum Depositenfonds, 10 000 Mk zum Unterstützungsfonds, 10 000 Mk. zum Arbeiterwohlfahrts-Fonds, 495 000 Mk. als 9 prozentige Dividende auf 5 500 000 Mk. Aktienkapital und 97 590 Mk. Vortrag auf neue Rechnung. Die verschiedenen Rücklagen betragen 1 826 000 Mk.

Pommersche Zuckersiederei Stettin erzielte im Geschäftsjahre 1901 einschl. 23 000 Mk. Gewinnvortrag einen Reingewinn von 1 181 470 Mk., der folgende Verwendung findet: 303 940 Mk. Abschreibungen, 27 530 Mk. für das Unterstützungs-Konto, welches damit auf 330 000 Mk. anwächst, 30 310 Mk. Tantième an den Aufsichtsrat, 65 240 Mk. desgl. an die Direktion, 30 000 Mk. Gratifikationen, 720 000 Mk. als 20 prozentige Dividende auf 3 600 000 Mk. Aktienkapital und 4440 Mk. Vortrag auf neue Rechnung. Die gesamten Rücklagen betragen 1 690 000 Mk.; die Fabrik mit Maschinen, Apparaten und Geräten steht nur noch mit 1 400 000 Mk. zu Buche. Die Vorräte an Rohzucker und Raffinaden betrugen 6 570 000 Mk.

Zuckerfabrik Egeln behielt nach Bestreitung von 50 150 Mk für Abschreibungen, 6750 Mk. für Versicherungsausgaben, 160 770 Mk. für Rübensamen, Frachten u. s. w. und 327 150 Mk. Betriebskosten einen Ueberschuss von 1 332 420 Mk für Rübengelder und Dividende. Verarbeitet sind 1 267 350 Zentner Rüben Das Aktienkapital beträgt 442 500 Mk.

Zuckerfabrik Eichthal vereinnahmte 1 144 580 Mk. und hatte 1 108 670 Mk. Betriebsaufwendungen, sodass nach 16 470 Mk. Abschreibungen ein Gewinn von 19 340 Mk. verbleibt auf das Aktienkapital von 315 000 Mk. Die Rücklagen betragen 86 750 Mk.

Zuckerfabrik Elze vereinnahmte 552 180 Mk. und verausgabte für 472 500 Zentner verarbeiteter Rüben 338 560 Mk. und für den Betrieb 213 610 Mk. Ein Gewinn bleibt also nicht. Das Aktienkapital beträgt 360 000 Mk. Rücklagen sind nicht vorhanden.

Zuckerfabrik Goldbeck vereinnahmte 1 696 800 Mk. und hatte 1 680 350 Mk. Betriebsaufwendungen, sodass nach 37 080 Mk. Abschreibungen ein Verlust von 20 630 Mk. verbleibt. Das Aktienkapital beträgt 720 000 Mk. Rücklagen sind nicht vorhanden.

Zuckerfabrik Göttingen verarbeitete ohne Störungen 610 900 Ztr. Rüben, die von 3713 Morgen geerntet waren, sodass also die Durchschnitsernte sich auf 165 Ztr. für den Morgen stellte. Die Qualität der Rüben war der vorjährigen ungefähr gleich. Die Verwertung der Zuckerprodukte ist infolge der ganz erheblichen Mehrproduktion Deutschlands eine wesentlich geringere als bisher gewesen, sodass selbst mit Hilfe des Zuckerkartells auch nicht annähernd eine gleiche Rübenbezahlung als in den Vorjahren möglich war; eine Besserung dieses auf die Dauer unhaltbaren Verhältnisses erhofft man von der sich naturgemäss ergebenden Einschränkung des Rübenbaues und von Maassnahmen, die geeignet sind, den Zuckerverbrauch zu heben.

Die Fabrik vereinnahmte 788 110 Mk. und verausgabte für 610 900 Ztr. Rüben nebst Frachten 470 040 Mk. und für den Betrieb einschl. Abschreibungen 310 800 Mk., sodass ein Ueberschuss von 7270 Mk auf 414 500 Mk. verbleibt.

Zuckerfabrik Gostyn (Eingetr. Genossenschaft). Der Brutto-Gewinn beträgt 289 950 Mk., die Zahlung auf 648 492 Ztr. Rüben zu 25 Pfg. für den Zentner beläuft sich auf 162 123 Mk. Der Reservefonds enthält 14 500 Mk. An den Vorstand wurden Tantièmen im Betrage von 5799 Mk. und an den Direktor im Betrage von 5780 Mk. gezahlt.

Zuckerfabrik Greussen erzielte bei 735 060 Mk. Einnahmen und 687 250 Mk. Ausgaben nach 21 280 Mk. Abschreibungen einen Gewinn von 26 532 Mk. auf 472 500 Mk. Aktienkapital. Die Rücklagen betragen 69 800 Mk.

Zuckerfabrik Guhrau hatte nach 54 920 Mk. Abschreibungen einen Reingewinn von 54 920 Mk. Das Aktienkapital beträgt 736 000 Mk.

Zuckerfabrik Güstrow verarbeitete 1 058 128 Zentner Rüben, deren Verarbeitungskosten sich auf 33,49 Pfg. pro Ztr. stellen. Die Aktienrüben wurden mit ca. 80 Pfg, die Kaufrüben mit 75 Pfg. der Ztr. bezahlt. Die Fabrik vereinnahmte einschl. eines bedeutenden Gewinnvortrages aus dem Vorjahre in Höhe von 92 980 Mk. zusammen 1 310 580 Mk. und verausgabte für die Rüben 749 370 Mk., für Steinkohlen 91 090 Mk. und für den sonstigen Betrieb 402 610 Mk., sodass nach 35 360 Mk. Abschreibungen ein Ueberschuss von 200 430 Mk. verbleibt, der folgende Verwendung findet: 10 330 Mk. zu Tantièmen, 2610 Mk. Gratifikationen, 7080 Mk. zum Reservefonds und 72 960 Mk. als 12 prozentige Dividende auf 608 000 Mk. Aktienkapital. Der Rest von 107 450 Mk. soll als Nachzahlung auf Rüben Verwendung finden.

Am 30. April lagerten noch unverkauft 47 646 Ztr. Erstprodukt und 5240 Ztr. II. Produkt im Bilanzwerte von 369 900 Mk.

Zuckerfabrik Hasede-Förste erzielte bei 26 710 Mk. Abschreibungen einen kleinen Ueberschuss von 435 Mk. Das Aktienkapital beträgt 272 700 Mk.

Zuckerfabrik Haynau vereinnahmte 562 660 Mk und hatte 477 540 Mk. Betriebsaufwendungen, sodass nach 28 300 Mk. Abschreibungen ein Gewinn von 56 820 Mk. auf 800 000 Mk. Aktienkapital verbleibt, jedoch beabsichtigt die Fabrik keine Dividende zu zahlen (i. V. 5 Prozent).

Zuckerfabrik Hedwigsburg vereinnahmte 1 210 460 Mk. und hatte 984 260 Mk. Betriebsaufwendungen, sodass nach 14 930 Mk. Abschreibungen ein Ueberschuss von 211 260 Mk. verbleibt zur Verteilung für Rübenlieferungen an Aktionäre; für Tantièmen und Gratifikationen sind 5150 Mk. ausgesetzt. Das Aktienkapital beträgt 465 375 Mk., die Rücklagen 84 370 Mk.

Zuckerfabrik Hessen vereinnahmte aus den Produkten 1 364 050 Mk. und aus ihrer Beteiligung an der Raffinerie Hildesheim 42 580 Mk. und verausgabte für 1 041 760 Ztr. verarbeiteter Rüben 914 290 Mk., für den Betrieb 390 670 Mk. und für Betriebssteuer 44 950 Mk., sodass nach 39 120 Mk. Abschreibungen ein Gewinn von 17 590 Mk. auf 406 500 Mk. Aktienkapital verbleibt. Die Rücklagen betragen 182 550 Mk.

Zuckerfabrik Hohenhameln vereinnahmte im Ganzen 573 720 Mk. und verausgabte für 476 600 Ztr. verarbeiteter Rüben 314 740 Mk. für Zinsen 28 390 Mk, für Steinkohlen 51 040 Mk. und für den sonstigen Betrieb 140 942 Mk., sodass nach 25 000 Mk. Abschreibungen ein Ueberschuss von 13 710 Mk. verbleibt. Das Aktienkapital beträgt 300 000 Mk., im Reservefonds befinden sich nur 780 Mk.

Zuckerfabrik Hoiersdorf vereinnahmte einschl. 4050 Mk. Gewinnvortrag 697 270 Mk., und verausgabte 679 330 Mk., sodass nach 16 920 Mk. Abschreibungen ein Ueberschuss von 1020 Mk. auf 297 000 Mk. Aktienkapital verbleibt. Die Rücklagen betragen 104 500 Mk.

Zuckerfabrik Holzminden verarbeitete 244 900 Ztr. Rüben, die von 1800 Morgen geerntet

waren, also vom Morgen durchschnittlich 136 Ztr. gegen 133 Ztr. i. V. Die Zuckerausbeute betrug 14,3 Prozent (i. V. 14,1 Prozent). Die Aktien- und Ueberrüben wurden mit 80 bezw. 85 Pfg., die Kaufrüben mit 92 Pfg. bezahlt. Die Gesellschaft vereinnahmte für Zucker, Melasse und Rückstände 367 310 Mk., die Unterbilanz beträgt 54 800 Mk., das Aktienkapital 314 400 Mk., das Stammprioritäts-Aktienkapital 784 490 Mk.

Max Pötter Akt.-Ges. (Chocoladen- und Biskuitfabrik) Berlin.

Aus Berlin wird berichtet:

»Zu letzten Sonnabend war eine ausserordentliche Generalversammlung einberufen, in welcher über die gegenwärtige Lage der Gesellschaft Bericht erstattet wurde. Wie bekannt, ist die Gesellschaft durch die Unterschlagungen des früheren Direktors Ernst Leo, der flüchtig ist und steckbrieflich verfolgt wird, schwer geschädigt worden. Von dem Vorsitzenden Direktor Schumann, sowie von dem vereideten Bücherrevisor Huschke wurden Schriftstücke verlesen, die über die Ergebnisse der angestellten Revisionen Aufschluss geben sollten. Bemerkt wird darin von vornherein, dass die Revisionen gleich bei Entdeckung der Veruntreuungen von dem Aufsichtsrat ganz energisch betrieben wurden, aber bis jetzt noch nicht zum Abschluss gekommen sind, da die Betrügereien in ungeahnt raffinierter Weise vorgenommen worden sind und es schwer fällt, ihnen auf die Spur zu kommen. Nach den bisherigen Ermittelungen glaubt die Verwaltung unter Zugrundelegung der Annahme, dass sich die jetzigen Bestände gegen diejenigen per 15. August 1902 nicht wesentlich verändert haben (die Direktion nimmt sogar an, dass die Bestände per Ende September 1902 etwas höher sind), den Verlust auf 440 000 bis 450 000 Mk. annehmen zu sollen, hierbei sind die Eingänge aus dem beschlagnahmten Vermögen des Direktors Leo und die Ansprüche gegen die Gesellschaft Max Pötter m. b. H. mit 150 000 Mk. berücksichtigt worden. Die Betrügereien sind nur durch einen Zufall entdeckt worden dadurch, dass ein Wechsel präsentiert wurde, der nicht in den Büchern vermerkt war. Da sich der Direktor gerade bei der Vorzeigung des Wechsels auf Reisen befand, so wurde von dem Mitdirektor Pötter die Privatkorrespondenz des Leo erbrochen und in derselben die kompromittierendsten Handlungen entdeckt. Der Bücherrevisor Huschke bemerkte, dass man es mit einem Betrüger der raffiniertesten Art zu thun habe. Einmal habe er bei Lieferungen von Maschinen und Inventarstücken nachträglich die Summen der Fakturen durch Vorsetzen einer »1« gefälscht, den Mehrbetrag in seine Tasche gesteckt und den richtigen Betrag an die Lieferanten oft in Aktien bezahlt. Ferner habe Leo Waren der Gesellschaft auf seinen Namen bei hiesigen Lombardspeichern lombardiert und die Beträge dafür für sich verwendet. Durch diese Manipulation sind 52 260 Mk. veruntreut worden. Die Gesellschaft habe 22 000 Mk. hergegeben, um Waren frei zu bekommen. Endlich hat Direktor Leo mit dem Kaufmann Schneider in Schweidnitz, über dessen Firma der Konkurs eröffnet und der selbst flüchtig ist, sich zusammengethan, um für gemeinschaftliche Rechnung Rohmaterialien, welche von der Gesellschaft gebraucht wurden, anzukaufen oder durch Schneider liefern zu lassen. Den durch erhöhte Preise erzielten Gewinn haben Schneider und Leo geteilt Endlich ist auch die Bilanz für 1901 als gefälscht anzusehen und, so weit es sich ermitteln lässt, um etwa 69 775 Mk. zu günstig aufgestellt. Dass diese Handlungsweisen lange Zeit unentdeckt bleiben konnten, hat daran gelegen, dass Leo die Korrespondenzen in diesen Angelegenheiten in seiner Villa in Schlachtensee führte, wo er eigens ein Bureau hielt, dass er ferner überseeisch die Waren kaufte und die Konnossemente an hiesige Banken und Lombardspeicher weitergab. Die Verwaltung hat die Ueberzeugung gewonnen, dass trotz der Verluste die Gesellschaft lebensfähig ist und der Betrieb sich als ein lohnender darstellt. Insbesondere sind reichliche Aufträge zu lohnenden Preisen vorhanden. Die Verwaltung hat sich daher veranlasst gesehen, eine Hülfsaktion zu bilden, die der Gesellschaft die notwendigen Mittel für die Fortführung des Betriebes vorstreckt. Einzelne Abteilungen seien derartig beschäftigt, dass die Fabrik sogar mit Nachtbetrieb arbeitet. Wie in der Debatte bekannt wurde, ist diese Hülfsaktion lediglich vom Aufsichtsrat in die Wege geleitet worden, der bis jetzt 220 000 Mk. vorgestreckt hat. Von einem Aktionär wurde ausgeführt, dass die Veruntreuungen lediglich durch eine mangelhafte Kontrolle möglich gewesen sein können und dass der Aufsichtsrat und insbesondere der Mit-Direktor Pötter ihrer Pflicht nicht nachgekommen seien. Inwieweit diesen beiden Faktoren eine Schuld beizumessen sei, solle eine Revisionskommission, aus Aktionären zusammengesetzt, untersuchen. Diese Kommission möge gleich oder in einer späteren Generalversammlung gewählt werden. Gegen die Einsetzung dieser Kommission sprachen sich zwei Aktionäre aus, da dies eine Schädigung der Gesellschaft bedeuten würde. Ein-

mal würde es eine Störung im Betriebe mit sich führen, zumal die Gesellschaft sich in der Saisonarbeit befindet, ferner würde damit dem Aufsichtsrat und dem Direktor Pötter, auf die jetzt die Gesellschaft allein angewiesen sei, ein Misstrauensvotum ausgesprochen. Endlich könne man auch ohne Revisionskommission auskommen, da der Aufsichtsrat neben den Interessen eines Aktionärs noch die eines Gläubigers verträte und so am meisten dafür sorgen würde, dass alles klar gestellt werde. Der Aufsichtsrat und Direktor Pötter erklärten, dass sie nichts gegen die Einsetzung einer Revisionskommission einzuwenden hätten. Augenblicklich würde sie allerdings eine Störung bedeuten. Direktor Pötter erklärte noch, dass er von den Manipulationen seines Kollegen keine Ahnung haben konnte, da die Korrespondenzen in dessen Villa geführt und er nach dem Statut befugt war, die Firma allein zu vertreten. Dieser Ansicht traten einige Aktionäre nicht bei. Von einer Einsetzung einer Revisionskommission wurde schliesslich ganz Abstand genommen. Der Vorsitzende, Herr Direktor Solmann, erklärte, dass der Aufsichtsrat die Untersuchungen mit Eifer weiter betreiben werde und hoffe, damit in zwei event. erst in drei Monaten fertig zu sein. Alsdann werde der Generalversammlung eine genaue Bilanz und Vorschläge über weiter zu ergreifende Schritte unterbreitet werden. Man hoffe, dass eine wesentliche Verschiebung der bereits aufgestellten, oben mitgeteilten Bilanz nicht eintreten werde, wenn nicht noch ganz unvorhergesehene Betrügereien an das Tageslicht kommen sollten. Bekannt wurde auch im Laufe der Debatte, dass Leo 62 800 Mk., welche die Gesellschaft Max Pötter G. m. b. H. als Gewinn aus 1900 für etwaige Verpflichtungen der Aktien-Gesellschaft Max Pötter hinterlegen sollte, unterschlagen hat, und dazu noch 80 000 Mk. Aktien.

* * *

Absichtlich bringen wir diesen Bericht so ausführlich wie möglich; es kann daran gelernt werden, wie man sich vor Hausdieben und betrügerischen Direktoren und Beamten zu schützen suchen muss.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. August zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat August 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1902	1901	1900
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Cacaobohnen	1654100	1439800	1236000
davon für Exportfabriken	34100	24200	38700
Es kamen im Januar bis August aus:			
Ecuador	3187700	3176800	4132400
Portug. Westafrika	3063100	2104000	1614900
Brasilien	2047900	2243300	2377000
Dominic. Republik	1494400	1092600	404100
Brit. Westindien u. s. w.	1098100	878400	1024100
Portugal	805200	949400	629600
Venezuela	589200	684300	816200
Britisch-Westafrika	413700	98800	74400
Niederlande	326100	197300	64700
Deutsch-Westafrika	298100	131900	248800
Niederl. Indien u. s. w.	270300	194100	128600
Ceylon	233900	51500	60300
Columbien	88100	59100	67600
Grossbritannien	82000	131000	212400
Frankreich	74400	57000	101300
Haiti	25900	335600	1306800
Dänisch-Westindien	—	57600	100000
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	1300	300	1200
Cacaopulver aus den Niederlanden.	41500	46200	58100
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	500	600	1000
Es kamen im Januar bis August aus:			
Niederlande	3100	7700	4500
Schweiz	700	1400	1900
Chocolade	40000	30400	20600
Im Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	225900	155400	129800
Frankreich	31500	33900	37200
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	100	—	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4200	2800	3200
Im Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	10100	9300	10100
Frankreich	9000	8900	8300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	49300	81000	73300
Im Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	235300	229600	201500
Grossbritannien	97500	93200	91100
Frankreich	63500	52800	46400
Oesterreich-Ungarn	39400	39500	33700
Mandeln, getrocknet	429700	236000	405600
Im Januar bis August kamen aus:			
Italien	2399200	1446100	2203700
Marocco	583400	524200	574800
Frankreich	309700	281500	376900
Spanien	267100	183400	228800
Persien	6600	57300	1400
Vanille	1100	400	800
Im Januar bis August kamen aus:			
Madagaskar	29900	17500	16900
Französisch-Australien	23500	11100	10100
Frankreich	10700	5200	8400

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Honig, auch künstlicher	250000	142500	181500
Im Januar bis August kamen aus:			
Chile	648600	425600	542000
Kuba, Portorico	314600	406500	164700
Verein. Staaten v. Amerika	194900	101200	142400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	1171100	962300	748300
Im Januar bis August kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	11981300	12060300	16014300
Oesterreich-Ungarn	5429700	3587200	4328500
Serbien	2394600	3240300	7654100
Frankreich	548700	3082500	161100
Niederlande	389100	466400	451400
Italien	203300	124000	308500
Belgien	170600	218500	65500
Türkei	125200	157100	115300
Rumänien	16300	215200	81700
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	4800	1600	3100
Im Januar bis August kamen aus:			
Frankreich	9600	9500	8500
Verein. Staaten von Amerika	—	3600	9300
Rohzucker, Rübensäfte	20100	23800	5700
Im Januar bis August kamen aus:			
Britisch-Malakka	21800	34700	18900
Frankreich	7300	1600	1200
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	67300	67100	45400
Im Januar bis August kamen aus:			
Frankreich	232500	237700	206900
Grossbritannien	151600	198000	183400
Belgien	71000	28500	29100

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	54000	26300	45800
Im Januar bis August nach:			
Niederlande	227000	363400	417000
Schweiz	136700	75500	79100
Cacaobutter	98300	50400	88200
Cacaopulver	11800	6400	20100
Im Januar bis August gingen nach:			
Schweden	11500	9100	10700
Oesterreich-Ungarn	9500	14300	14000
Verein. Staaten von Amerika	9000	8500	25800
Schweiz	6000	4600	13400
Freihafen Hamburg	1900	7100	20500
Cacaomasse	35700	18200	28200
Im Januar bis August gingen nach:			
Niederlande	116300	28700	26500
Oesterreich-Ungarn	110700	28100	64800
Chocolade	16100	15400	47500
Im Januar bis August empfingen:			
Grossbritannien	105500	116000	92000
Verein. Staaten von Amerika	18300	16200	76400
Belgien	17600	19000	23000
China	800	49600	15000
Chocoladensurrogate	700	700	100
Davon erhielten im Januar bis August:			
Russland	2000	1400	600
Oesterreich-Ungarn	1100	1100	600

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	15100	23400	47800
Davon gingen im Januar bis August nach:			
Grossbritannien	183500	224400	235200
Niederlande	5300	7800	8200
Verein. Staaten von Amerika	800	—	92400
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	112700	89300	93800
Im Januar bis August gingen nach:			
Grossbritannien	115800	84400	61000
Niederländ.-Indien u. s. w.	62800	59500	123900
Niederlande	43500	34400	28900
Oesterreich-Ungarn	30900	23600	28100
Britisch-Indien u. s. w.	28300	53800	80600
Mandeln	900	200	500
Honig, auch künstlicher	1800	7200	20000
Im Januar bis August gingen nach:			
Niederlande	36200	22800	11300
Freihafen Hamburg	30800	41700	98500
Vanille	600	100	200
Es gingen im Januar bis August nach:			
Oesterreich-Ungarn	1000	600	800
Russland	1000	700	700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	7500	10400	6200
Im Januar bis August erhielten:			
Schweiz	7900	13300	14800
Grossbritannien	5900	8500	5500
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	214500	70500	82200
Im Januar bis August gingen nach:			
Grossbritannien	1876300	400900	297800
Britisch-Australien	341600	225200	322400
Rohzucker Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	59875300	24652900	29068000
Im Januar bis August erhielten:			
Grossbritannien	183099100	125193500	95249500
Freihafen Hamburg	60844700	14747200	12099200
Verein. St. von Amerika	59294200	106726000	187470200
Britisch-Nordamerika	42666500	27789500	19032200
Niederlande	18195200	10367700	248900
Portugal	3099500	3032300	2594000
Dänemark	3052900	5450300	4557300
Japan	539500	770400	1300000
Norwegen	27100	11600	537100
Schweden	1900	64100	4508200
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	46135100	35893500	32931200
Im Januar bis August gingen nach:			
Grossbritannien	285947600	256236800	214107200
Japan	26273300	53391500	11450100
Freihafen Hamburg	16800800	7932500	3720000
Norwegen	15397400	15718300	11119100
Schweiz	14730100	10485000	7689800
Britisch-Süd-Afrika	8932300	2909000	423600
Niederlande	3117000	2967300	2186700
Chile	1834400	2702100	2165200
Portugal	1746400	1306400	176300
Uruguay	1429300	279200	157000
Verein. Staat. v. Amerika	1403700	4457000	1161900
Britisch-Indien u. s. w.	1375200	6962400	2192100
Dänemark	1368900	1564200	1710400

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Columbien	1193200	747100	451600
Portugiesisch-Ostafrika	877900	84700	3531200
Britisch-Ostafrika	788200	641000	619100
Britisch-Nordamerika	751100	456700	20100
Marocco	582700	512900	405500
China	537600	343100	163300
Britisch-Westafrika	384400	324100	291900
Hongkong	321100	1221400	—
Schweden	320700	111500	486000
Britisch-Australien	276100	2480700	1788400
Bolivien	241900	277400	264800
Belgien	131100	360400	222600
Ceylon	56300	521800	20200
Italien	40900	100	1800
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	2277300	1890900	1001400

Im Januar bis August wurden gesandt nach:

Portugal	4532100	1966600	1795100
Grossbritannien	4407100	5640600	1873000
China	4096800	11500	30400
Uruguay	2057400	379800	4111800
Norwegen	1765600	1854500	2249300
Freihafen Hamburg	933700	306500	1025700
Japan	669900	588200	410000
Verein. Staaten v. Amerika	59500	562700	—
Dänemark	31500	129000	274600

Cacaobohnen-Markt.

London, den 27. September 1902.

Aus London wird unterm 27. September berichtet, dass seit der letzten Auktion das Geschäft sehr ruhig gewesen ist. In dieser kam das kleine Angebot von 1982 Blln., bestehend aus 974 Blln. Kolonienware und 1008 Blln. anderen Sorten, zum Verkauf. Es herrschte eine flaue Stimmung und nur 663 Blln. fanden Käufer. Trinidad war langsam und fast alles wurde zurückgezogen. Grenada brachte feste Preise. Andere West-Indische zeigten keine Aenderung. Ceylon wurde fast ganz zu vollen und höheren Preisen verkauft. Es fanden Käufer:

60 Blln.	Trinidad	(Angebot 258 Blln.)	zu 63 Mk.
89 »	Guayaquil	(» 874 »)	» 62—89 »
28 »	Surinam	(» 59 »)	» 55—59 »
356 »	Ceylon	(» 586 »)	» 47—83 »
85 »	Grenada		» 56—62 »
10 »	Jamaica		» 54—56 »
4 »	St. Lucia		» 54 »
7 »	St. Vincent		» 54 »
24 »	Seychelles		» 52—56 »
62 »	Puerto Cabello	wurden eingezogen.	
33 »	Caracas		

Belangreicher war das Geschäft im Privatmarkt, denn es wurden folgende Posten abgesetzt:

800 Blln. Trinidad zu 63—66 Mk.
300 » Ceylon » 65—72 »
100 » Afrika » 60—62 »
150 » Guayaquil » 70—82 »

Die Ablieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 700 Blln., die Anlieferungen überholten die des Vorjahres um 550 Blln. und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2200 Blln. verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 26 800 Blln.

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug

60 731 Blln. in 1902
53 325 » » 1901
53 272 » » 1900
51 828 » » 1899
53 252 » » 1898

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 20. September endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	978	649	38	20224
Grenada	78	417	367	9712
And. West.-Ind.	4	257	58	3695
Ceylon u. Java	488	332	792	10007
Guayaquil	460	308	501	20487
Brasil. u. Bahia	—	6	—	3863
Afrika	40	47	—	6723
Andere Ausländ.	42	336	215	5888
Zusammen	2090	2352	1971	80599
gegen dieselbe Woche 1901	1540	2097	1531	107388

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 11. September betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	80986	36262	44136	161384
1899—1900	88201	24277	40721	153199
1900—1901	56135	32220	47713	136068
1901—1902	64793	58822	44316	167931

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 38 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900.

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	124617	114611	81692	68269	37438	22548	43638	58029	62495
Auslandsware	66763	72479	50185	40667	19750	23550	36961	49359	36963
	191380	187090	131877	108936	57188	46098	80599	107388	99458

London, den 4. Oktober 1902.

Unterm 4. Oktober berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 7. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

220 Blln. Grenada
367 » Ceylon
316 » Bahia
708 » Trinidad
160 » Guayaquil
114 » Jamaica
2373 » andere Sorten.

In der letzten Woche fanden keine Auktionen statt; im Privatgeschäft wurden auch nur kleinere Geschäfte abgeschlossen und zwar zu unveränderten Preisen. Es wurden verkauft:

200 Blln. Trinidad zu 60—62 Mk.
600 » Ceylon » 65—73 »
150 » Guayaquil » 66—80 »

Die Anlieferungen in London in der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 800 Blln., die Abladungen dagegen zeigten ein Weniger von ca. 700 Blln. im Verhältnis zum vorigen Jahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 2600 Blln. verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 25260 Blln.

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat September in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	1096	1520	10590
Trinidad	4310	5280	21962
Côte-Ferme	3105	4120	32418
Bahia	2266	2450	4914
Haiti	490	850	6478
Guayaquil	3715	3640	31162
Martinique	7	220	684
Andere Sorten	2160	2350	32544
Zusammen	17149	20430	140753
gegen 1901	32981	29980	103519

Die Total-Landungen in Le Hâvre vom Januar bis September beliefen sich auf

428 634	Blln.	in	1902
306 828	»	»	1901

Die Abladungen dagegen in derselben Zeit

339 622	Blln.	in	1902
288 920	»	»	1901

Die Anfuhren in der zweiten Hälfte vom September in **Guayaquil-Cacao** waren

20 000	Ztr.	in	1902
18 000	»	»	1901
6 000	»	»	1900
15 250	»	»	1899

Bis heute betrugen sie

384 000	Ztr.	in	1902
353 900	»	»	1901
284 450	»	»	1900
425 100	»	»	1899

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 27. September endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	493	529	323	19873
Grenada	21	356	581	8796
And. West-Ind.	—	171	23	3501
Ceylon u. Java	757	504	508	9752
Guayaquil	199	155	905	19626
Brasil. u. Bahia	—	23	25	3815
Afrika	10	116	—	6617
AndereAusländ.	235	92	—	6031
Zusammen	1715	1938	2365	78011
gegen dieselbe Woche 1901	894	2811	2197	103274

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 39 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	125888	115087	83244	69500	38873	23310	41922	56512	60084
Auslandsware	67207	72897	50571	42247	20680	24985	36089	46762	37670
	193095	187984	133815	111747	59553	48295	78011	103274	97754

Port of Spain (Trinidad), den 12. September 1902.

Man berichtet uns unterm 12. September aus Port of Spain folgendes:

Die letzten zwei Wochen brachten weniger Regen als die voraufgegangenen, aber immerhin kann das Wetter als ein der neuen Ernte günstiges bezeichnet werden. Die Knappheit an Ware fährt fort, sich fühlbar zu machen und infolgedessen ist das Geschäft sehr still. Was die nächste Ernte anbetrifft, so scheint es sich zu bestätigen, dass wir die ersten Einkünfte zu Anfang Oktober erwarten können.

Wir notieren nominell heute wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 13,25
Guter roter (El Salvador)	» 13,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 1542 Sack nach Europa und 1641 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 1619 Sack nach Europa und 529 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	150 170	Sack
1901	110 162	»
1900	147 744	»
1899	138 013	»
1898	103 404	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	33 818	Sack nach den Ver. Staaten v. Nord-Am.
1901	34 118	» » »
1900	34 154	» » »
1899	34 493	» » »
1898	36 570	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 8. Oktober 1902.

Amsterdam meldet: Die heutige Auktion sollte, wie früher angezeigt, für

80 000	Kilo	Van Houten's Butter
14 500	»	Holländische Nebenmarken
37 000	»	Deutsche Nebenmarken

Käufer schaffen, was aber nicht völlig gelungen ist.

Van Houten's Butter setzte mit 66¼ cents per ½ Kilo ein, ging zurück auf 66, 65¾, 65½ und hielt sich in dieser Preislage, so dass der Durchschnitt 65,82 cents per ½ Kilo ergiebt. Da im September 68,20 als Durchschnitt gegolten hat, so ist also ein Preisrückgang von 2¼ cents per ½ Kilo zu verzeichnen.

Die weiter vorgeführten ca. 8000 Kilo Dejongs Butter und 3500 Kilo Helmbutter haben 61¾—62 cents erzielt, sind also, da der Septemberpreis auf 63½ cents stand, ebenfalls um fast 2 cents zurückgegangen. Die angebotenen 3000 Kilo Utrecht'sche Butter fanden keinen Käufer.

Ebenso erging es sämtlichen aus Deutschland stammenden Partien. Sowohl die 140 Ballen = 15000 Kilo Butter, Marke Merkurstab mit Wage von Berger, als die 9000 Kilo Mignon mussten zurückgezogen werden. Ferner die weiteren 13000 Kilo markenlose deutsche Cacaobutter, deren Lieferanten nicht bekannt geworden sind. —

London meldet, dass Cadbury's Butter in der Auktion einen Preis von 12¼ pence erzielt hat. Da der Septemberpreis 12¹¹/₁₆ pence gewesen ist, so ist also auch in London ein kleiner Rückgang zu verzeichnen.

Für deutsche Exportbutter würde, an Hand der in Amsterdam für holländische Nebenmarken gezahlten Preise im Oktober ein Preis von 205 bis 210 Mark per 100 Kilo fob Hamburg richtig sein, was allerdings, da für Van Houten's Butter 222 Mark gezahlt worden ist, eine recht grosse Differenz, gegenüber dieser Marke, wäre. Deutsche Fabrikanten, die unter Garantie »Arribabutter« liefern, werden deshalb wohl höhere Preise fordern und fordern können. Mittlere deutsche Qualitäten wird man zu obigen Preisen notieren. Für innerdeutsche verzollte Butter käme dann pro Oktober ein Preis von 242 bis 248 Mark zur Geltung. Indessen sind dieses in diesem Augenblick

erst theoretische Berechnungen. Bevor man nicht weiss, ob die in Amsterdam unverkauft gebliebenen 37000 Kilo liegen bleiben sollen, bis zur Novemberauktion, oder ob sie nach der Auktion ihre Abnehmer finden, und zu welchen Preisen und Konditionen sie realisiert worden sind, lassen sich weder feste Gebote noch feste Offerten machen. Fest steht, dass heute nirgendwo ein Mangel, eher an recht vielen Stellen ein reichlicher Vorrat an Cacaobutter zu finden ist. Man sucht aber bei den heutigen billigen Preisen auch schon wieder die alten Chocoladenrezepte hervor. Während man bei hohen Butterpreisen die Chocolademassen meist aus

40 Prozent Cacaomasse } also ohne
60 « Zucker } Cacaobutterzusatz

macht, ändert man bei so billigen Butterpreisen, wie heute, die Rezepte um in die alte Vorschrift, nach der die Haushalt-Chocoladen aus

20	Prozent oder	25	Prozent	Cacaomasse
10	» oder	8	»	Butter
70	» oder	67	»	Zucker

zusammengestellt sind. Bei den billigsten reinen Sorten sind die Preise so gedrückt, dass eine Ersparnis an Material von 1 oder 2 Mark bei einer Tagesproduktion von 50 Zentnern immer schon 50—100 Mark ausmacht. — Dann können wir noch eine höchstinteressante Neuheit mitteilen: Hier in Hamburg hat sich unter der Firma

»Cacaobutterseife G. m. b. H.«

eine Gesellschaft gebildet, die die Fabrikation einer feinen Toilettenseife aus Cacaobutter aufnehmen will. Die Gründer haben schon lange auf einen Zeitpunkt gewartet, an dem der Marktpreis die Verwendung hierfür zulassen würde. Wir müssen bekennen, dass darin eine wohl 15 Jahre alte Lieblingsidee von dem Herausgeber des Gordian zur Verwirklichung gelangt. Ich halte eine Toilettenseife aus Cacaobutter für die appetitlichste Seife und da ich und mein ganzes Haus sich schon seit einigen Wochen mit den ersten Probestücken waschen, so kann ich auch sagen, dass sie ausser der Appetitlichkeit ihre Vorzüge hat. Meine Finger sind sammetweich geworden und es geblieben, trotz harten Nordostwindes. Wenn ich also in Zukunft mit Sammetpfötchen schreibe, so weiss man schon heute, dass daran die neue Cacaobutterseife schuld ist. —

In der ärztlichen Praxis, in Apotheken u. s. w. wird seit Jahren die Cacaobutter als das reinste und appetitlichste Fett verwendet; es ist wohl anzunehmen, dass dann auch eine Seife aus Cacaobutter sehr schnell in den Kreisen sich einbürgern wird, wo man die Eigenschaften der Cacaobutter kennt. Hoffentlich wird die neue Gesellschaft für ihr Fabrikat keine Phantasiepreise fordern, sondern wird den Preis recht und gerecht festsetzen, sodass sie jedermann für sich und seine Kinder kaufen kann. In England nahm man den Gedanken, aus der Cacaobutter eine feine Toilettenseife zu machen, von mir mit Begeisterung entgegen; ich glaube, dass auch dort die Fabrikation aufgenommen werden wird. —



Allerlei.

Die Firma Karl Seemann in Berlin teilt uns mit, dass sie eine gut arbeitende Füllmaschine für Cacaopulver liefert, die das Cacaopulver wiegt, in Düten bringt und einstopft in jeder beliebigen Festigkeit. Von dieser Maschine arbeiten bei Van Houten sieben Stück, bei Knorr sechs Stück; Hartwig & Vogel, Otto Rüger, Petzold & Aulhorn, Robert Berger u. s. w. haben je ein Stück in Gebrauch. Da sie nur 650 Mk. kosten und, vorausgesetzt natürlich, dass sie wirklich gut funktionieren, im Jahre viel an Arbeitskraft und wohl auch an Material ersparen, so haben wir geglaubt, auf diese Maschine aufmerksam machen zu sollen.

Die Zuckerfabrik Genthin, die von Verbandsmitgliedern gegründet und gebaut worden ist, ist fast fertig. Am 15. Oktober soll sie den Betrieb aufnehmen. Gegen 8000 Morgen Rüben sind angekauft.

Eine Neuerung in der amerikanischen Rübenzuckerproduktion. Nach einem von dem Kaiserl. Konsulat in San Francisco übersandten Zeitungsausschnitt des »Chronicle« vom 24. Juni 1902 beabsichtigt die Federal Sugar Refining Company in New-York eine von ihrem Präsidenten C. A. Spreckels jr. gemachte Erfindung in der Zuckerfabrikation in einigen Zuckerraffinerien, die in den Städten Philadelphia, Baltimore, Boston u. s. w. errichtet werden sollen, einzuführen, um hierdurch dem Zuckertrust erfolgreich Konkurrenz zu bieten. Die Spreckel'sche Erfindung soll es ermöglichen, die Tonne raffinierten Zuckers sehr erheblich billiger herzustellen, als dies dem Zuckertrust möglich ist. Weitere Vorteile der gedachten Erfindung sollen in erheblicher Zeitersparnis bei der Fabrikation sowie in den bedeutend geringeren Kosten der Fabrikanlagen bestehen.

Stählerne Arbeitskästen. Dieser Artikel macht uns Freude; eine grosse Menge grosser Firmen hat sich unaufgefordert bereit erklärt zu bestätigen, dass sich diese aus einem Stück gestanzten Arbeitskästen, roh wie verzinnt, in jeder Beziehung vorzüglich bewährt haben. Einige Firmen weisen darauf hin, dass bei Benutzung der gefalzten und genieteten Kästen es häufig vorgekommen sei, dass sich die Nieten gelöst hätten, zwischen die zu walzende Masse gefallen wären und dann die Granitwalzen ruiniert hätten, wodurch an einer Stelle ein Schaden von 300 Mk. entstanden sei. Nach einem Ueberschlag sollen heute gegen 30000 Kästen in Gebrauch sein. Unmöglich aber ist, was einige Fabrikanten sich wünschten, nämlich Kästen zu bekommen, die genau so gross extra angefertigt werden, wie sie sie bis dahin von einem Schlosser, der sich nur nach den Formaten seines Bleches richtete, haben anfertigen lassen. Extraanfertigungen setzen stets eine Absatzmöglichkeit von mehreren hundert Stück voraus. Zu jedem neuen Kasten müssen neue Stanzwerkzeuge angefertigt werden, die sehr teuer sind. Daher ist es unmöglich, 25 oder 50 Kästen in besonderer Grösse herzustellen.

Ausser dem neuen Kasten No. 6, der soeben zum Versand kommt, der

750 mm lang
540 mm breit
140 mm hoch

ist, sind zwei noch grössere Kästen in Vorbereitung genommen,

Nr. 7 der 800 × 500 × 250 mm
und Nr. 8 der 1000 × 600 × 200 mm

messen soll. In diesen Kästen sind die Walzenkästen für die ganz grossen Walzen und zugleich die Auslaufbecken für Vacuumapparate geschaffen worden. Wir werden mitteilen, wann diese grossen Kästen fertig sind; Musterstücke stehen dann zur Verfügung.

Adressenlisten. Wir werden recht oft von Abonnenten, Inserenten und gänzlich fremden Leuten befragt, ob wir nicht die Adressen von Chocoladenfabrikanten aus Deutschland und allen Ländern liefern können. Wir lehnen dieses ab. Nach vielen Jahren haben wir für unser Archiv ein absolut zuverlässiges Material zusammengetragen. Dieses Material hat uns viel Geld und viel Zeit gekostet. Wenn wir bei Weitergabe dieser von Monat zu Monat durchgesehenen Listen den zehnten Teil dessen forderten, was sie uns selber kosten, so würde man höchst verwundert sein. Also lieber lehnen wir es auch in Zukunft ab, Abschriften davon zu geben. Wer mit den Fabrikanten unserer Industrie in Verbindung treten will, kann sich des Gordians als Inserent bedienen. Dafür ist er da.

B. Schon vor 80 Jahren hat sich in Paris ein Herr Anger ein Patent darauf geben lassen, dass er die Cacaobohnen (oder die Cacaokerne) vor der Verarbeitung auf Chocolade wusch. D. h. er liess die Bohnen nicht einfach durch Wasser abspülen, sondern er liess sie — oder die Kerne — zwölf Stunden in Wasser stehen, bevor er sie verarbeitete.

Vor nicht langer Zeit erzählte ein Fabrikant, rühmend, dass er für seine feinsten Chocoladen sämtliche gerösteten und geschälten Cacaokerne in ein warmes Wasserbad brächte, ehe er sie vermahlt: »Sie sollten einmal sehen, wie das Wasser von 100 Kilo Kernen obenauf voll Schalenstaub schwimmt. Ich habe die neueste Schälmaschine; sie leistet, was sie leisten kann, aber der feine Staub aus den Schalen dringt so tief in die Kerne ein, dass sie nur im Wasserbade gelöst und gesondert werden können. Und dieser feine Schalenstaub kratzt nachher bei Speisechocoladen im Halse. Ich glaube, wenn ein Maschinenfabrikant eine Kernwaschmaschine konstruierte, die die Kerne tüchtig in warmem Wasser herumschleudert und dann schnell trocknete, würde er damit bei vielen Fabrikanten willkommen sein!« — —

Wir haben uns später Kerne verschafft, die auf Schälmaschinen alter Konstruktion (mit Windflügel) gebrochen und geschält waren und haben gefunden, dass ein Wasseraufguss von feinem Korn allerdings recht viel Staub absonderte, der mit in die Chocolade hinein wandert. Bei Schälmaschinen, die mit einem Exhaustor und Schalensammler arbeiten, wie die neuen Bauermeisterschen, war die Absonderung von Schalen wesentlich geringer, indessen blieb kein Zweifel, dass aus gewaschenen Kernen ein reineres Fabrikat — sowohl Cacaopulver als Chocolade — hergestellt werden kann, als aus ungewaschenen.

Aber sollte man nicht denselben Erfolg haben, wenn man die Kerne für sich, bevor man sie über die Cacaomühle bringt oder in den Melangeur nimmt, der Wirkung eines reinigenden Gebläses aussetzt? Wenn man sie noch einmal in ein stark rotierendes oder rüttelndes Gefäss bringt, an das ein Exhaustor angeschlossen ist, der alle die leichten Schalenfragmente, Sandkörnchen u. s. w. absaugt? Im Innern des Gefässes könnten ja, wie in einem Plansichter, Bürsten angebracht werden, die die Kerne bürsten. Jedenfalls wollten wir dafür Anregung geben.

Von einigen Seiten wurde der Wunsch ausgesprochen, wir möchten eine Uebersicht über die Cacaobutterpreise der letzten Jahre geben. Wir thun das, indem wir die am 20. Januar 1901 veröffentlichte Tabelle neu bringen und bis auf den Monat Oktober 1902 ergänzen.

Jahres-Tabelle über Van Houtens Cacaobutter-Verkäufe in Amsterdam.

Monat	1892		1893		1894		1895		1896		1897	
	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.
Januar	85000	55	70000	66	65000	73	60000	69 3/4	45000	75	60000	65 1/4
Febr.	70000	60 1/4	80000	71 3/4	75000	70 3/4	80000	68 1/2	75000	70 1/2	75000	63 1/4
März	70000	63 1/2	90000	71 1/2	78000	74 1/2	70000	68	70000	68 1/4	70000	61 1/4
April	71000	60 1/4	70000	71 1/4	45000	75	65000	67 3/4	70000	68 1/2	80000	54
Mai	45000	63 1/4	60000	73	65000	71 1/4	70000	67	60000	70 1/2	40000	55
Juni	65000	65	65000	74 1/4	keine Auktion		70000	64 3/4	50000	67 1/4	40000	50 1/2
Juli	65000	68	40000	75 1/2	60000	68	30000	68	50000	68 1/4	38000	55
August	60000	68 1/4	40000	80 1/2	65000	73	40000	69	25000	70	32000	60
Septbr.	63000	70	60000	74 3/4	70000	71	70000	67 1/2	60000	70 1/4	85000	61
Oktbr.	55000	74 1/4	60000	79	60000	72	75000	75	80000	71 1/4	30000	60
Novbr.	65000	69 1/4	90000	74 1/4	85000	72 1/4	70000	72 1/4	75000	71 1/2	32000	57
Dezbr.	75000	65 3/4	55000	71	80000	67	80000	73 1/2	70000	69 1/2	160000	47
Durchschn.-Pr pr. 1/2 Ko.	789000	64 3/4	780000	73	748000	71 1/2	780000	69 1/2	730000	70	742000	56 1/4

Monat	1898		1899		1900		1901		1902		Monat
	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	Kilo	Cts.	
Januar	70000	46	75000	69 1/2	80000	93 1/4	60000	87,62	85000	70,86	Januar
Febr.	65000	51 1/4	85000	78	70000	105 1/2	75000	85,42	85000	68,70	Febr.
März	70000	47 1/4	80000	74	70000	92 1/4	115000	75,25	80000	64,12	März
April	70000	50 3/4	70000	72 1/4	70000	85 1/4	90000	71,75	70000	66,90	April
Mai	60000	51	70000	71	65000	87 1/2	90000	77,50	80000	67,70	Mai
Juni	70000	52	70000	76	90000	81	70000	84,80	70000	67,10	Juni
Juli	60000	58 1/2	50000	80	80000	88 1/2	65000	87,05	55000	74,25	Juli
August	40000	71	45000	86	40000	98 1/4	45000	83,40	40000	74,85	August
Septbr.	75000	69 1/2	80000	93	80000	101	60000	83,80	70000	68,20	Septbr.
Oktbr.	45000	79 1/4	80000	88 1/4	85000	99	80000	78	80000	65,82	Oktbr.
Novbr.	70000	68 1/4	80000	91 1/4	90000	90 1/4	85000	74,25			Novbr.
Dezbr.	80000	64	70000	94 1/2	65000	86 1/4	75000	69			Dezbr.
Durchschn.-Pr pr. 1/2 Ko.	775000	58 1/4	855000	81 1/4	885000	92	915000	79,82			Durchschn.-Pr pr. 1/2 Ko.

Hafer-Cacao. Man hat bezweifelt, dass solcher Hafer-Cacao, der statt aus 50 Prozent Cacaopulver und 50 Prozent Hafermehl, aus vielleicht 40 oder 35 Proz. Cacaopulver und 60 oder 65 Proz. Hafermehl hergestellt wird, beanstandet werden kann. Man sagt, unter dem Begriff »Chocolade« wird ebenso gut ein Fabrikat verstanden, das aus 25 Proz. Cacaomasse, 8 Proz. Cacaobutter, 67 Proz. Zucker zusammengesetzt ist, als ein anderes, das 40 Proz. Cacaomasse und 60 Proz. Zucker enthält. Und es wäre eine Beschränkung im »freien Wettbewerb«, wenn eine ganze grosse Industrie für alle Zeiten verpflichtet würde, nur nach dem einen Rezepte zu arbeiten, das der benutzt hat, der zuerst mit einem neuen Fabrikat auf dem Markt erschienen ist.

Wir vertreten demgegenüber den folgenden Standpunkt: Bringt ein Fabrikant irgendwann und irgendwo ein Fabrikat in neuer Zusammenstellung heraus und wendet er Zeit und viele Mühe daran, es einzuführen, dann soll der zweite Fabrikant, gestützt auf den Erfolg des ersten, sein Fabrikat nicht schlechter machen als der erste, um nur durch Preisherabsetzung den Schein eines billigeren Angebotes zu haben.

In dem von uns besprochenen Falle hat es sich nicht bloss darum gehandelt, ob ein Fabrikat aus weniger als 50 Proz. Cacao in 100 Teilen, noch als Hafer-Cacao gelten darf, sondern darum, ob eine Mischung aus Cacao, Zucker und Hafermehl Hafer-Cacao oder Hafer-Chocolade ist. Wir bleiben dabei, was wir schon vor fünf Jahren in No. 49 vom 1. Mai 1897, Seite 809, gesagt haben, dass eine Mischung aus Zucker und Cacao kein Cacaopräparat ist, sondern Chocolade heisst. An dieser Stelle stehen auch drei verschiedene Vorschriften zur Herstellung von Hafer-Chocoladen, von denen No. 1 einen Gehalt an Cacao von 35 Proz., No. 2 von 25 Proz., No. 3 von 20 Proz. hat. Man kann näheres an dieser Stelle in Nr. 49 nachlesen.

S. T. Sie befragen uns »nach den Engrospreisen« für Vanillin, wollen wissen, ob wir Vanillin exportieren und welches Fabrikat nach unserer Erfahrung das beste ist. Wir haben uns auf einigen Stellen erkundigt und haben verschiedene Urteile bekommen. Hier benutzt man das Haarmann und Reimer'sche und will kein anderes Fabrikat, dort kauft man von Schimmel & Co. und auf der dritten Stelle arbeitet man mit Vanillin-Monnet und auf jeder Stelle ist man zufrieden. Danach lässt sich wohl sagen, dass die Konsumenten einen grossen Unterschied nicht konstatieren können. Der Preis

steht zwischen 45 und 60 Mk. pr. Kilo, ist also wesentlich herabgegangen in den letzten Jahren. Im Jahre 1876 kostete das Kilo 7000 Mk., 1877 = 4000 Mk., 1878 = 2400 Mark, 1879 = 1600 Mk., 1882 = 1000 Mk., 1892 = 680 Mk, 1897 = 126 Mk. und heute rund 50 Mk. Wir selbst haben uns um den Export dieses Artikels so wenig gekümmert, dass wir bis heute die Preise in keinem Lande kennen; wir werden uns aber umhören und wenn es möglich ist, durch grosse Jahresabschlüsse Vorteile von den Fabrikanten zu erzielen, so werden wir eines Tages darüber berichten.

Das »Zentralblatt für Zuckerindustrie« in Augsburg schreibt:

Die Neuregelung des deutschen Zuckersteuergesetzes mit seiner Herabsetzung der Steuer soll nach Meldungen aus Bundesratskreisen ein gut Teil dazu beitragen, dass der Fehlbetrag des nächstjährigen Reichshaushalt-Voranschlages auf 150 000 000 Mk. geschätzt wird. Durch die am 1. September 1903 in Kraft tretende Zuckerkonvention kann allerdings der Fall eintreten, dass die Einnahmen aus der Zuckersteuer erheblich nachlassen. Während man einerseits bestrebt sein wird, dem kaufenden Inlande bis nach der Abschaffung der Ausfuhrprämien auf einen solchen von der Hand in den Mund zu beschränken, da später durch die Verminderung der Verbrauchssteuer billiger Zucker zu kaufen ist, wird man anderenteils darauf Bedacht nehmen, dass der Export mit aller Gewalt vor sich geht, damit die betr. Zuckereigner noch die vom Staate gewährten Prämien auf ihre Ware erhalten. Dadurch würden die Einnahmen des Reiches aus der Zuckersteuer bedeutend kleiner, die Ausgaben durch die Gewährung der Prämien kurz vor Inkrafttreten der Brüsseler Konvention bedeutend grösser werden. Allerdings dürfte diese dem Reiche erwachsene Mehrbelastung keineswegs eine bleibende sein, sondern sie dürfte sich in das Gegenteil umwandeln und noch schliesslich einen Vorteil für die Reichsfinanzen schaffen, sobald erst keine Prämien mehr zu zahlen sind und der Inlandverbrauch sich durch die Herabsetzung der Inlandsteuer, die ja gleichbedeutend mit der Herabsetzung des Inlandpreises ist, hebt. Keineswegs ist also der Neuregelung des Zuckersteuergesetzes eine Verschlechterung der Reichsfinanzen auf die Dauer nachzusagen.

Uns wird mitgeteilt:

»Wir haben heute unseren seitherigen Prokuristen

Hermann Wucherer

als Teilhaber aufgenommen und bitten Sie, von dessen nunmehriger Unterschrift Notiz zu nehmen.

Hochachtungsvoll

Erste Würzburger Conserven- und Chocoladen-Fabrik
W. F. Wucherer & Co.«

Kann uns ein Gordianleser mitteilen, auf welche Leipziger Firma die folgende Zeitungsnotiz Bezug hat?

„Garantiert reine Ware“ verkaufte seit Anfang 1900 eine Gewürzmüllerei in Leipzig, bis eine gerichtliche Untersuchung feststellte, dass der gemahlene Zimmet gegen zehn Prozent Cacaoschalen enthielt, dass dem Safran, um ihm ein schöneres Aussehen zu geben, rote Anilinfarbe beigemischt, dass in dem klaren schwarzen Pfeffer Stiele, Aschen und Schalen hinein verarbeitet waren und dass in weissem Pfeffer sich sogar mineralische Zusätze fanden (der Pfeffer war gethont und gekalkt, um ihm das Aussehen zu geben, als habe man es mit teurem reifen Pfeffer zu thun, von dem die Hülsen abfallen, sodass er weiss aussieht). Vor Gericht suchte sich der Geschäftsinhaber dadurch auszureden, dass er behauptete, die unvermahlenen Gewürze seien schon mit den Zusätzen in seine Müllerei gelangt und zwar aus den betreffenden Produktionsgebieten. Dem wurde u. a. entgegengehalten, dass der Zimmet aus Hinterindien, der Cacao dagegen aus Brasilien bezogen werde, dass also diese Waren bei der Verpackung in den Säcken nicht durcheinander kommen könnten. Wenn der Angeklagte nicht vorsätzlich gehandelt habe, so habe er doch, da er »garantiert reine Waren« verkaufte, sich vorher davon überzeugen müssen, dass dieselben keine anderen Bestandteile enthielten, wozu jeder Fachmann imstande sei. Das Urteil lautete auf 400 Mk. Geldstrafe event. 40 Tage Gefängnis.

Grossbritannien. Zolltarifänderung. Laut Generalorder der Zollverwaltung (No. 72/1902) sind in dickem Sirup eingemachte Früchte in Blechbüchsen und Flaschen, mit Ausnahme der Früchte, die als solche zollpflichtig sind, vom 1. September d. Js. ab anstatt mit 3 Schilling nur noch mit 2 Schilling 6 Pence für den Zentner zu verzollen

(The Board of Trade Journal.)

Die Cacaoausfuhr Surinams im ersten Halbjahr 1902. Die Cacaoausfuhr aus Surinam bezifferte sich während der ersten sechs Monate des Jahres 1902 auf insgesamt 1668657,5 Kilo, während die Ausfuhr während des gleichen Zeitraums im Vorjahre — die Zahlen für das Jahr 1901 sind in den folgenden Ausführungen in Klammern beigefügt — 1730670 Kilo aufwies. Die ersten sechs Monate dieses Jahres haben somit einen Rückgang von 62012,5 Kilo zu verzeichnen, der auf die bereits früher erwähnten Krankheiten) unter denen die Cacaopflanzen zu leiden haben, zurückzuführen ist. Von den insgesamt ausgeführten 1668657,5 Kilo (1730670) gingen 1567176,5 Kilo (1627119) nach den Vereinigten Staaten von Amerika und 101481 Kilo (103551) nach Europa. Von den in Frage stehenden Monaten wies die höchste Ausfuhrziffer der Monat Juni auf, in welchem insgesamt 664473,5 Kilo (739399) ausgeführt wurden, von denen 607198,5 Kilo (702479) nach den Vereinigten Staaten von Amerika und 57275 Kilo (36920) nach Europa gingen. Am geringfügigsten war die Cacaoausfuhr im Januar, in welchem von der sich auf 24800,5 Kilo (52614,5) beziffernden Ausfuhr 24000,5 Kilo (44795,5) nach den Vereinigten Staaten und 800 Kilo (7819) nach Europa verschifft wurden. Der Monat Februar hatte wegen der Quarantänemaassnahmen, die gegen die Verbreitung des gelben Fiebers getroffen worden waren, eine Ausfuhr überhaupt nicht zu verzeichnen.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Paramaribo.)

Versuche über die Anbaufähigkeit der Zuckerrübe in Indien. Infolge der ungünstigen Lage des indischen Zuckerrohrbaues und der Konkurrenz, welche ihm der europäische Rübenzucker bereitet, werden auf Veranlassung der Regierung in der Feld- und Gartenschule in Lahore Versuche über die Anbaufähigkeit und den Zuckergehalt der Zuckerrübe in Indien angestellt. Die dort zunächst mit drei Rübenarten gemachten Versuche haben allerdings hinsichtlich des Zuckergehalts nicht befriedigt. Die Versuche werden indessen fortgesetzt, und man hofft, im Laufe der Zeit auch die Rübenzuckererzeugung zu einer rentablen gestalten zu können.

(Nach einem Bericht des Kais. General-Konsulats in Kalkutta.)

Einfuhr einiger Medizinalmittel. Durch vom Gehülfen des Ministers des Innern bestätigte Entscheidungen des Medizinalrats sind folgende Zubereitungen zur Einfuhr nach Russland zugelassen:

1. Die von der Professorswitwe Mathilde Schmidt in Berlin hergestellte Kräuterlese (»Kräuter-Thee«) unter der Bedingung, dass dieselbe als Kräuterlese, nicht aber als »Thee« bezeichnet wird.

2. Die von dem Hause F. Comar & Fils & Co. in Paris zubereiteten Mittel:
   a) Pilules Clin à la lécithine,
   b) Granules Clin à la lécithine und
   c) Solution Clin à la lécithine pour injections hypodermiques.

3. Das von dem Hause »H. Ferre, Blottière & Co., pharmaciens de I classe«, in Paris zubereitete Arzneimittel »Poudre d'Abyssinie Exibard contre l'asthme«.

4. Aeusseres Heilmittel »Sapomenthol«.

Sämtliche vorgenannten Mittel unter Verzollung nach Artikel 113 des Tarifs und mit dem Vorbehalt zu 2 und 3, dass der Verkauf in Apotheken auf ärztliche Verordnung erfolgt.

5. Die von der »Münchener Fabrik für Herstellung von Nährmitteln für Kinder« angefertigten Erzeugnisse:
   a) Professor Dr. Soxhlets Nährzucker,
   b) Professor Dr. Soxhlets verbesserte Liebig-Suppe,

beide unter Verzollung nach Artikel 24 Punkt 1 des Tarifs.

6. Das von der Hamburger »Serila-Bouillon-Gesellschaft« hergestellte Brüheextrakt unter Verzollung nach Artikel 13 des Tarifs.

(Zirkular des Zolldepartements vom 14. August 1902, No. 21077.)

Eintragungen in das Handelsregister.

Leipzig.

Auf Blatt 11514 des Handelsregisters ist heute die Firma Carl Wenzel in Leipzig und als deren Inhaber der Kaufmann Herr Carl Robert Gottfried Louis Wenzel daselbst eingetragen worden.

Angegebener Geschäftszweig: Betrieb eines Nahrungsmittel-Engrosgeschäfts.

Leipzig, den 11. September 1902.

Königliches Amtsgericht. Abt. II B.

Hannover.

Im hiesigen Handelsregister B. No. 84 ist heute zu der Firma Aktien Zuckerfabrik Linden - Hannover eingetragen: Carl Kamlah ist aus dem Vorstande ausgeschieden und an seiner Stelle Hofbesitzer Heinrich Dettmer zu Hemmingen zum Vorstandsmitgliede bestellt.

Hannover, den 19. September 1902.

Königliches Amtsgericht. 4 A.

Saalfeld, Saale.

Unter No. 151 des Handelsregisters A. ist bei der Firma André Mauxion in Neumühle b. Saalfeld (Saale), Zweigniederlassung der offenen Handelsgesellschaft gleicher Firma mit Sitz und Hauptniederlassung in Berlin, heute eingetragen worden, dass das Hauptgeschäft nach Neumühle bei Saalfeld Saale) verlegt, die bisherige Zweigniederlassung daher nunmehr Sitz der Firma ist.

Saalfeld, den 16. September 1902.

Herzogl. Amtsgericht. Abt. 3.

Leipzig.

Auf Blatt 11538 des Handelsregister ist heute die Firma Franz Keilhold in Leipzig und als deren Inhaber der Kaufmann Herr Franz Paul Keilhold ebenda eingetragen worden.

Angegebener Geschäftszweig: Betrieb eines Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarengeschäfts.

Leipzig, den 30. September 1902.

Königliches Amtsgericht. Abt. II B.

Elberfeld.

Unter No. 701 des Handelsregisters A. ist eingetragen worden die Firma Carl Burckel, Elberfeld, und als deren Inhaber der Konditor Karl Burckel daselbst.

Elberfeld, den 23. September 1902.

Königl. Amtsgericht. 13.

Konkurse.

Dresden.

Ueber das Vermögen des Bäckers und Konditors Paul Rudolf Richter in Loschwitz, Parkstrasse 1, wird heute, am 30. September 1902, nachmittags 3³/₄ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Rechtsanwalt Dr. Meding in Dresden, Grunaerstrasse 2. Anmeldefrist bis zum 18. Oktober 1902. Wahltermin am 28. Oktober 1902, vormittags 9¹/₂ Uhr. Prüfungstermin am 28 Oktober 1902, vormittags 9¹/₂ Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 18. Oktober 1902.

Dresden, den 30. September 1902.

Königl. Amtsgericht. Abt. I b.

Bromberg.

Ueber das Vermögen des Konditoreibesitzers Anton Rosenberg in Bromberg, Wollmarkt No. 12, ist heute, Nachmittags 12³/₄ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Bürgermeister a. D. Kosse in Bromberg. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 6. Oktober 1902 und mit Anmeldefrist bis zum 28. Oktober 1902. Erste Gläubigerversammlung den 7. Oktober 1902, Vormittags 11¹/₂ Uhr, und Prüfungstermin, den 11. November 1902, Mittags 12 Uhr, im Zimmer No. 9 des Landgerichtsgebäudes hierselbst.

Bromberg, den 10. September 1902.

Königliches Amtsgericht.

Bekannt gemacht:

Der Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts.

Oeynhausen.

In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Fabrikanten Heinrich Starke, alleinigen Inhabers der Firma »Westfälische Dampf-Obst-Gelee-Fabrik« in Oeynhausen ist infolge eines von dem Gemeinschuldner gemachten Vorschlags zu einem Zwangsvergleiche Vergleichstermin auf den 13. Oktober 1902, Vormittags 9¹/₂ Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hier anberaumt. Der Vergleichsvorschlag und die Erklärung des Gläubigerausschusses sind auf der Gerichtsschreiberei des Konkursgerichts zur Einsicht der Beteiligten niedergelegt.

Oeynhausen, den 15. September 1902.

Selhausen,

Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts.

Chemnitz.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Eduard Bruno Czaska in Chemnitz wird heute, am 26. September 1902, Vormittags ³/₄11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Voigt hier. Anmeldefrist bis zum 17. Oktober 1902. Wahl- und Prüfungstermin am 25. Oktober 1902, Vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 17. Oktober 1902.

Königl. Amtsgericht Chemnitz. Abt. B.

Soest.

Ueber das Vermögen des Bäckers Wilhelm Altebahne zu Soest, z. Zt. in Dortmund in Untersuchungshaft, wird heute, am 10. September 1902, Nachmittags 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Auktions-Kommissar Winkelmann zu Soest wird zum Konkursverwalter ernannt. Anmeldefrist bis zum 7. Oktober 1902. Erste Gläubigerversammlung am 6. Oktober 1902, Vorm. 10¹/₄ Uhr. Prüfungstermin am 5. November 1902, Vorm. 10¹/₄ Uhr, vor dem unterzeichneten Gericht, Zimmer 6. Anzeigefrist bis zum 7. Oktober 1902.

Königl. Amtsgericht zu Soest.

München.

Das Kgl. Amtsgericht München I, Abt. A. für Z.-S., hat mit Beschluss vom 2. September 1902 das unterm 25. Januar 1902 über das Vermögen des Zuckerwarenfabrikanten Hans Müller, Alleininhabers der Firma Hans Müller, in München eröffnete Konkursverfahren als durch Zwangsvergleich beendet aufgehoben.

München, den 2 September 1902.

Der Gerichtsschreiber: (L. S.) Merle, Kgl. Sekretär.

Mannheim.

Ueber den Nachlass des Bäckermeisters Franziskus Geiger in Mannheim wurde heute, Vormittags 9 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Waisenrat Jakob Dann hier. Anmeldefrist, offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 10. Oktober 1902. Erste Gläubigerversammlung: Freitag, den 17. Oktober 1902, Vormittags 9 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin: Freitag, den 24. Oktober 1902, Vormittags 10 Uhr, vor dem Gr. Amtsgericht Mannheim, Abt V, Zimmer No. 8.

Mannheim, den 20. September 1902.

Der Gerichtsschreiber Grossh. Amtsgerichts: Mohr.

Barr.

Das Konkursverfahren über das Vermögen des Honigkuchenfabrikanten Josef Ringeisen in Gertweiler wird nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins hierdurch aufgehoben.

Barr, den 18 September 1902.

Kaiserliches Amtsgericht.

Oelsnitz, Vogtl.

In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckers Reinhard Männel in Arnoldsgrün ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 23. Oktober 1902, Vormittags 9 Uhr, vor dem hiesigen Königlichen Amtsgerichte bestimmt worden.

Oelsnitz i V., den 23 September 1902

Königliches Amtsgericht.

München.

Das Kgl Amtsgericht München I, Abt. A für Z.-S., hat mit Beschluss vom 18. September 1902 das unterm 22. Oktober 1901 über das Vermögen des Kaufmanns Max Deiglmayr, Chocolade- und Zuckerwarenhandlung in München, eröffnete Konkursverfahren als durch Schlussverteilung beendet aufgehoben.

München, den 18. September 1902.

Der Gerichtsschreiber: (L S.) Merle, Kgl Sekretär

Neue koloniale Unternehmungen auf Samoa. Die bisher in Samoa mit der Cacaokultur erzielten günstigen Resultate, das gesunde Klima und nicht zuletzt wohl auch das allgemeine nationale Interesse an der jüngsten kolonialen Erwerbung des Reiches, haben die Aufmerksamkeit weiter Kreise auf die Samoa-Inseln gelenkt und sowohl der Deutschen Samoa-Gesellschaft die Aufbringung ihres Kapitals von 500000 Mk. in schnellerer Weise als wie sonst bei kolonialen Unternehmungen ermöglicht, als auch eine ganze Reihe Deutscher zur Uebersiedelung nach Samoa veranlasst.

Diese Auswanderer setzen sich nun keineswegs durchweg aus Leuten zusammen, die über genügendes Kapital und über ein gewisses Maass von Kenntnissen der tropischen Landwirtschaft verfügen. So ist es verständlich, dass berufene Kenner der Kolonie vor allzu grossem Optimismus in Bezug auf die Rentabilität von landwirtschaftlichen Unternehmungen und vor der Einwanderung ohne genügendes Kapital und Erfahrungen warnen.

Zwei neuere Unternehmungen bezw. Projekte auf Samoa seien hier erwähnt. Herr Succow, welcher seit zwei Jahren eine kleine Cacaoanpflanzung von 35 Morgen in der Nähe des Hafens Saluafata betreibt, beabsichtigt einen Komplex von 175 Morgen unmittelbar bei Apia zu erwerben und hier eine Cacaopflanzung anzulegen. Zum Betrieb der Pflanzung sucht Herr Succow Kapital bis zu 100000 Mk. entweder durch einen oder mehrere Teilhaber oder Gründung einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Für die Anlage von Cacaopflanzungen rechnet man im allgemeinen mit grösseren Kapitalien, da bekanntlich Cacaobäume erst im vierten Jahre tragbar werden, und die maschinellen Erntebereitungsanlagen für Kleinbetriebe unverhältnismässig hohe Kosten verursachen. In Betracht kommt bei diesem Unternehmen allerdings, dass Herr Succow für sich keine Entschädigung oder Gehalt beansprucht, sondern nur an dem eventuellen Gewinn zur Hälfte beteiligt sein will. Nähere Angaben zu geben ist der Bruder des genannten, Gustav Succow, Berlin-Pankow, Brehmerstrasse 1, bereit.

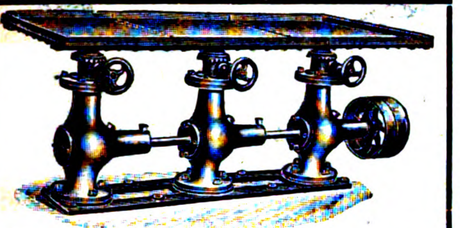
Das zweite Unternehmen verbindet mit dem Plane der Kultur tropischer Kulturen, insbesondere von Cacao, einen für die Kolonien neuen, etwas eigentümlichen Zweck. Das Unternehmen nennt sich »Vegetarische Samoa-Siedelungs-Gesellschaft«, als Vertreter zeichnet Herr Fritz Henniger, Leipzig, Körnerstrasse 20, I. Nach den Angaben des Betreffenden gehören der Gesellschaft bis jetzt 20 Mitglieder (!) einschliesslich Frauen und Kinder an; die Satzungen der Gesellschaft sollen, um Irrtümern und Unannehmlichkeiten vorzubeugen, erst an Ort und Stelle nach Eintreffen sämtlicher aktiven Mitglieder endgültig festgelegt werden. Um ihre Mitglieder in den Tropen gesund, arbeitskräftig und arbeitsfreudig zu erhalten, fordert die Gesellschaft Enthaltsamkeit von allen Reiz- und Genussmitteln, hauptsächlich aber von Alkohol und Tabak. Nach Mitteilungen aus Samoa sollen bereits einige der Mitglieder dort eingetroffen sein und mit den Arbeiten beginnen. Im kolonialen Interesse dürfte es wohl liegen, wenn einem derartigen Unternehmen, welches solche unbestimmte Ziele verfolgt und sich aller Wahrscheinlichkeit nach doch hauptsächlich an Leute wendet, die mit kleinem Kapital und womöglich grosser Familie sich in den Tropen eine neue und bessere Existenz gründen wollen, seitens der Regierung, des Gouvernements und der kolonialen Organe besondere Aufmerksamkeit zugewendet und solange vor Beteiligung gewarnt wird, bis der Unternehmer die Möglichkeit der Durchführung seines Planes an der Hand einwandsfreier Unterlagen nachweist. In vielen Fällen hat ein solcher Unternehmer kaum selbst das Land aus eigener Anschauung kennen gelernt, geschweige denn durch jahrelange Thätigkeit sich die vor allem notwendigen Kenntnisse von Land und Leuten angeeignet. (»Tropenpflanzer.«)

Absatzgelegenheit für verschiedene Exportartikel nach Südafrika. Nahrungsmittel. — Der Import von Mehl erfolgt aus Neu-Seeland, Australien und den Vereinigten Staaten von Amerika in festen Jutesäcken.

Auch der Absatz von Zwieback und von Biskuit jeder Art ist ein lohnender.

J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt, Döhlen-G. bei Dresden.

Sämtliche Maschinen und Apparate für die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation, Melangeure, Walzenmaschinen, Knetmaschinen, Kühltische zum Wenden, Dampfwärmtische, Mandelreibmaschinen, Drageemaschinen, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten und Bonbonplatten, Dampfkochereien, Dampfkochkessel.



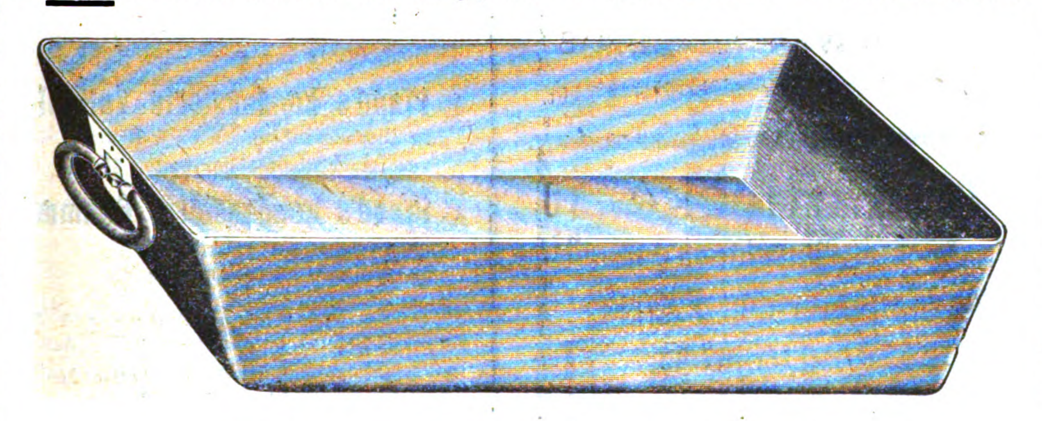
Specialität:

Klopftische, einfach und *dreifach*, grosse Arbeitsersparnis bei dreifacher Leistung, Hohl- und Unegalwerden der Chocoladentafeln beim Einklopfen in die Formen *ausgeschlossen*, beliebige Einstellung der Fallhöhe, geringstes Geräusch; beste Referenzen.

Chocolade-Kästen

für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!



	No. 0	1	2	3	4	5	6	
Länge	400	500	550	600	650	700	750	mm
Breite	200	320	340	360	380	400	540	»
Tiefe	100	110	110	110	110	180	140	»
Inhalt	10	16½	18	20½	23½	44	45	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Chocoladenindustrie konstruiert, sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4, 5, 6 passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Die heutigen Preise sind wesentlich niedriger als bisher.

Alleinverkauf durch

Verlag des Gordian in Hamburg.

1902. VIII. Jahrgang. **No. 180.** Hamburg, 20. Oktober 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Das „allerneueste" Zuckergesetz.

Die öffentliche Vertretung der deutschen Zuckerindustrie, die in der Zeitschrift »Die Deutsche Zuckerindustrie« das Wort führt, geht, nachdem sie mit der »Brüsseler Konvention« als feststehende Thatsache rechnet, dazu über, neue Vorschläge zur Aenderung des bestehenden Zuckersteuergesetzes im Rahmen der Brüsseler Konvention zu machen, von denen sie erwartet, dass sie eines Tages Gehör bei der Regierung finden werden.

Die Vorschläge sind lang; aber da damit zu rechnen ist, dass die Agitation auf Seiten der Zuckerproduzenten nicht ruhen wird, ist es nach unserem Dafürhalten wichtig, sie sobald als möglich kennen zu lernen, und deshalb müssen wir sie im Gordian wörtlich bringen. Unsere Leser dürfen auf keinen Fall diese Vorschläge, weil sie lang sind, uninteressant finden und darüber hinweglesen. Sie müssen Satz für Satz gelesen und begriffen werden. Sie lauten:

Vorschläge zur Aenderung des Zuckersteuergesetzes im Rahmen der Brüsseler Konvention.

Seit der Annahme der Brüsseler Konvention im Reichstag und seitdem es somit sehr wahrscheinlich ist, dass dieselbe am 1. September 1903 in Kraft treten wird, hat sich eines grossen Teiles der Zuckerindustriellen ein gründlicher Pessimismus bemächtigt.

Man hält es für ausgeschlossen, dass die Gesetzgebung während der Dauer der Konvention irgend welche Maassnahmen zum Besten der Zuckerindustrie treffen wird, und erörtert kaum die Frage, ob es möglich ist, im Rahmen des Brüsseler Vertrages dem darniederliegenden Gewerbe gesetzgeberisch Hilfe zu bringen. Unterstützt wird dieser Pessimismus einesteils dadurch, dass der Reichstag die Kontingentierung der Produktion, die gelegentlich der Beratung über die Konvention beantragt wurde, abgelehnt hat, und ferner dadurch, dass kürzlich eine Anzahl von Fabriken sich gegen gesetzgeberische Maassnahmen überhaupt erklärt hat.

Allerdings hat ein Teil der Industrie das Streben nach Kontingentierung nicht aufgegeben, aber die Wünsche, die da hervortreten, sind so ganz und gar auf die kleinen Betriebe zugeschnitten, dass sie als gesetzgeberisch unmöglich erscheinen müssen, weil die Gesetze nicht bloss für einen Teil einer Industrie gemacht werden können. Indem man solche von vornherein unerfüllbare Wünsche auf die Tagesordnung bringt, wird jener Pessimismus nur noch genährt.

Die Gesetzgebung ist aber sehr wohl in der Lage, im Rahmen der Brüsseler Konvention helfend einzugreifen; sie kann auch in einem gewissen Maasse die Aufgabe, die heute das Kartell erfüllt, übernehmen, und zwar ohne dass man eine Regelung der Zuckerproduktion nach russischem Muster einzuführen brauchte. Es handelt sich nämlich darum, den Zollschutz, den die Konvention übrig gelassen hat (von 4,80 Mk. pro Doppelzentner), zu gunsten der Zuckerindustrie auszunützen, d. h. ihn, so weit es möglich ist, in einen Vorteil am Preise des inländischen Verbrauchszuckers zu verwandeln, und es handelt sich weiter

darum, eine verständige **Kontingentierung** einzuführen.

Wir wollen ohne lange Einleitung unsere Vorschläge zu einer gesetzlichen Neugestaltung der Verhältnisse, zu einer **Regelung des Konsums und des Exports**, in Form von Paragraphen hier mitteilen und denselben eine Begründung beigeben.

I.
Regelung des Verbrauchs.
§ 1.

Für den Verbrauch eines jeden Betriebsjahres wird vor Beginn desselben durch den Bundesrat nach Anhörung von Sachverständigen der Zuckerindustrie die Menge bestimmt, die während des Betriebsjahres in den freien Verkehr gesetzt werden darf (Verbrauchs-Kontingent).

Das erstmalige Gesamt-Verbrauchs-Kontingent (für das Betriebsjahr 1903/04) beträgt . . . . . Doppelzentner.

Die Gesamtmenge wird alljährlich unter die am 1. September 1903 in Betrieb befindlichen Rüben verarbeitenden Zuckerfabriken und selbständigen Melasse-Entzuckerungsanstalten in der Weise verteilt, dass auf jede derselben diejenige Teilmenge entfällt, welche dem Anteil des ihr auf Grund des Zuckersteuergesetzes vom 27. Mai 1896 zugewiesenen Kontingents für das Betriebsjahr 1903/04 an dem Gesamt-Kontingent für 1903/04 entspricht.

Die Kontingente werden in Rohzuckerwert festgestellt. Verlässt der Zucker die Fabrik nicht in der Form von Rohzucker, so findet die Umrechnung in dem Verhältnis von 9 : 10 statt.

Ergiebt sich im Laufe des Betriebsjahres, dass der Verbrauch über das Gesamt-Verbrauchs-Kontingent voraussichtlich hinausgehen wird, so kann der Reichskanzler nach Anhörung von Sachverständigen der Zuckerindustrie Erhöhungen der Restmenge verfügen, die gleichmässig unter die berechtigten Fabriken verteilt werden.

Dieser Paragraph statuiert ein Recht auf Befriedigung des Konsums und beschränkt dieses Recht auf die Zucker erzeugenden Anstalten zu dem Zweck, dass der wirtschaftliche Vorteil aus diesem Vorrecht denjenigen Fabriken zukommt, welche von der wechselnden Lage des Weltmarkts abhängen und in anbetracht der voraussichtlich dauernd trüben Lage desselben eines Ausgleichs bedürfen, während die Zucker verarbeitenden Anstalten, die Raffinerieen, unabhängig sind vom Weltmarkt, indem sie nur mit dem Unterschied zwischen Rohzucker und Raffinadenpreis arbeiten, ja bei tiefen und sinkenden Rohzuckerpreisen unter Umständen, und zwar in der Regel, vorteilhafter wirtschaften, als bei günstigem und steigendem Rohzuckermarkt.

Jede bestehende Rohzuckerfabrik, mag sie bisher schon Konsumzucker für das Inland hergestellt haben oder nicht, soll einen bestimmten Anteil an der Versorgung des Inlandsverbrauchs erhalten; es soll damit den Rohzuckerfabriken, die sich bislang an der Deckung desselben nicht beteiligt haben, die aber zur Herstellung weisser Ware übergehen wollen, dieser Uebergang erleichtert werden, es soll durch das Verbrauchs-Kontingent, da es nach § 2 übertragbar ist, auch der Weg dazu gebahnt werden, dass mehrere Rohzuckerfabriken eine Raffinerie zur gemeinschaftlichen Umarbeitung der von ihnen einzeln erzeugten Rohware in Konsumware entweder neu errichten oder dass sie gemeinsam eine bestehende Raffinerie zu diesem Zwecke erwerben; es soll ferner ermöglicht werden, aus einer Anzahl von kleineren Rohzuckerfabriken im Wege der Zusammenlegung einen Grossbetrieb zu machen.

Einen richtigen Maassstab zu finden, nach welchem die Kontingente für den Konsum zu verteilen sind, ist deshalb nicht schwierig, weil für die Verteilung dieselben Zucker erzeugenden Betriebe in Frage kommen, die zur Zeit an der Kontingentierung der Produktion teilnehmen. Es empfiehlt sich also, das letzte Produktions-Kontingent, das auf Grund des noch geltenden Steuergesetzes verteilt wird, nämlich dasjenige für das Kampagnejahr 1903/04, zu Grunde zu legen; denn das Jahr 1903/04 fällt bekanntlich mit dem Monat August noch in die Geltungszeit des alten Gesetzes, mit der Zeit ab 1. September soll es der neuen Regelung unterliegen.

Selbstverständlich aber können die Kontingente für 1903/04, die den Fabriken auf Grund des alten Gesetzes zugewiesen werden, nicht in ihrer absoluten Höhe verwendet werden, da es sich im alten Gesetz um Verteilung der ganzen Produktion handelt, im neuen aber nur um Verteilung des Konsums; sondern der Anteil, den das Produktions-Kontingent einer Fabrik an dem Gesamt-Produktions-Kontingent darstellt, wird zum Anteil der Fabrik an dem neuen Gesamt-Verbrauchs-Kontingent. Ist also eine Fabrik z. B. mit 0,3 Prozent an dem letzten Produktions-Kontingent beteiligt, so ist ihr Anteil an dem neuen Konsum-Kontingent ebenfalls 0,3 Prozent.

Verschieden von dem alten Produktions-Kontingent ist jedoch das neue Verbrauchs-Kontingent insofern, als die Kontingente der einzelnen Fabriken nur durch die Zunahme des Gesamt-Verbrauchs-Kontingents vergrösserungsfähig sind und nicht nach Belieben durch Mehrerzeugung erhöht werden können, wie es bei der Produktions-Kontingentierung nach dem Gesetze von 1896 der Fall ist. Das Gesamt-Verbrauchs-Kontingent wird voraussichtlich jährlich wachsen, und demgemäss werden auch die einzelnen Verbrauchs-Kontingente jährlich wachsen, aber die Einzel-Kontingente aller Fabriken werden gleichmässig zunehmen.

Die Bestimmung des letzten Absatzes des § 1, die Erhöhungen des Gesamt-Verbrauchs-Kontingents durch die Regierung im Laufe des Betriebsjahres vorsieht, ist notwendig, weil es nicht möglich ist, im voraus den Konsum eines Jahres so genau zu schätzen, wie es für die Zwecke der in Rede stehenden Regelung angezeigt ist. Solche Erhöhungen der durch den Bundesrat festgesetzten Jahresmenge, die der Reichskanzler bezw. das Reichsschatzamt vorzunehmen hat, können im Laufe des Jahres einmal oder mehrere Male erfolgen.

§ 2.

Die auf Grund des § 1 den einzelnen Zuckerfabriken zustehende Berechtigung kann ganz oder geteilt für die Dauer eines Betriebsjahres oder mehrerer auf eine andere Zuckerfabrik oder auf mehrere mittelst freier Vereinbarung übertragen werden.

Ist die erfolgte Uebertragung der Steuer-

behörde glaubhaft nachgewiesen, so wird, wenn die Uebertragung auf Rüben verarbeitende Fabriken oder Melasseentzuckerungsanstalten stattgefunden hat, eine entsprechende Erhöhung der Kontingente derselben vorgenommen.

Auch andere Zuckerfabriken (Raffinerieen) können im Wege der Uebertragung Kontingente erlangen; jedoch darf die Summe der von einer solchen Fabrik erworbenen Kontingente bezw. Kontingentsteile in einem Betriebsjahre nicht grösser sein, als die höchste Menge des von ihr in irgend einem Betriebsjahre vor dem 1. September 1903 in den freien Verkehr gesetzten Zuckers.

§ 3.

Von dem einer Fabrik zustehenden bezw. auf sie übertragenen jährlichen Kontingent darf in einem Monat nicht mehr als der zwölfte Teil zum freien Verkehr abgefertigt werden, abgesehen von den aus den Vormonaten rückständigen Mengen.

Der Absatz 3 des § 2 will verhüten, dass wenige grosse Raffinerieen durch Aufkauf der Kontingente sich eine Monopolstellung erwerben, die sich sowohl zum Schaden der übrigen Raffinerien als auch zum Schaden der Rohzuckerfabriken geltend machen würde, indem sie dazu führen könnte, den Rohzuckereinkauf zu zentralisieren und dadurch den Preis des Rohzuckers unter Druck zu halten.

Die Hauptfrage ist aber: Welchen Preis werden die Kontingente für die Uebertragung haben? Wie viel wird der Rohzuckerfabrikant pro Doppelzentner Kontingent vom Raffineur bekommen?

Da zweifellos zahlreiche Rohzuckerfabriken die Absicht haben werden, zur Herstellung von weisser Ware überzugehen, und da sie jederzeit dazu in der Lage sind, werden die Raffinerieen und Weisszuckerfabriken verhältnismässig günstige Gebote machen müssen, erstere, um überhaupt Verbrauchs Kontingente zu bekommen, letztere, um grössere Verbrauchs-Kontingente zu bekommen, wie ihnen in ihrer Eigenschaft als Rüben verarbeitende Fabriken gesetzlich zustehen. Andererseits hängt der Preis von einem Doppelzentner Verbrauchs-Kontingent begreiflicherweise davon ab, welcher Mehrpreis dem Konsumenten auferlegt werden kann. Seine Höchstgrenze findet dieser Mehrpreis im Zollschutz von 4.80 Mk. pro Doppelzentner[1]), abzüglich eines gewissen Betrages, der auf den inländischen Verbrauchszuckerpreis nicht aufgeschlagen werden darf, um die Einfuhr fremden Zuckers fern zu halten. Ferner wird in Abzug kommen ein gewisser Betrag dafür, dass der Raffineur das Risiko übernimmt, im Preise des Verbrauchszuckers den für das Kontingent gezahlten Wert hereinzubekommen, und dieser Betrag wird in Wirklichkeit einen Gewinn des Raffineurs darstellen, sodass also auch das Raffinationsgewerbe nicht ohne besonderen Vorteil aus der gesetzlichen Regelung des Verbrauchs bleiben wird. Vielleicht schliessen die Rohzuckerfabriken auch Beteiligungsverträge mit den Raffinerieen, in denen vereinbart wird, dass der für das abgetretene Kontingent zu zahlende Preis abhängig sein soll von der Höhe des für die Inlandsraffinade erzielten Preises.

Um die Raffinerieen resp. die den Verbrauch versorgenden Fabriken in den Stand zu setzen, mit Erfolg einen Mehrpreis vom Konsum zu verlangen, ist in § 3 bestimmt, dass die Deckung des Inlandsverbrauchs, also die Versteuerung von Zucker, nur in monatlichen Zwölfteln vor sich gehen darf. Gezwölftelt wird also nur die Abfertigung zum Konsum, nicht etwa die Abfertigung der Rohzuckermengen, welche die Fabriken an die inländischen Raffinerieen abliefern, und nicht etwa der Verkauf des Verbrauchszuckers. Diese Zwölftelung der Konsumdeckung soll verhüten, dass die Raffinerieen und Weisszuckerfabriken den Zucker regellos auf den Markt werfen, das Bedürfnis zeitweise überdecken und somit die Preisentwickelung stören. Auch im deutschen und im österreichisch-ungarischen Zuckerkartell hat ja die schrittweise Freigabe zum Verkauf und zur Abfertigung den Effekt, dass die Preise gehalten werden. Die beiden wesentlichen Hilfsmittel des Kartells für die Regelung des Konsumzuckermarktes — Aufteilung des Konsums und schrittweise Freigabe der Kontingente — finden sich somit in dem vorliegenden Gesetzesvorschlag wieder.

Unbedingt erforderlich im Interesse der Raffinerieen erscheint es, dass die Kontingente bezw. Kontingentsteile immer nur für wenigstens ein volles Betriebsjahr übertragen werden dürfen. Die Abtretbarkeit auf kürzere Dauer zuzulassen oder etwa gar eine Einrichtung zu treffen, wonach die Kontingent-Berechtigung jedesmal mit dem zu verkaufenden Rohzucker gehandelt wird, würde unzulässig sein, weil in diesem Falle ein geordneter kaufmännischer Betrieb der Raffinerieen nicht möglich sein würde.

§ 4.

Die Rüben verarbeitenden Fabriken dürfen, insoweit sie ihr Verbrauchs-Kontingent übertragen haben, Rohzucker bis zur Höhe des übertragenen Kontingents ohne Zeitbeschränkung abfertigen lassen und ohne dass die abgefertigten Rohzuckermengen auf das Ausfuhr-Kontingent (§§ 5 u. folg.) in Anrechnung gebracht werden.

Wie schon bemerkt, soll die Rohzucker-Abfertigung der Fabriken, die nicht selbst weisse Ware fürs Inland machen wollen, ihr Konsum-Kontingent also nicht selbst abarbeiten, sondern es übertragen und sich mit der Erzeugung von Rohware bescheiden, unbeschränkt sein, was die Zeit der Abfertigung anlangt; beschränkt allerdings ist diese Rohzucker-Abfertigung durch die Höhe des Verbrauchs Kontingents der einzelnen Fabrik, d. h. in einer Rohzuckerfabrik, die ihr Konsum-Kontingent abgetreten hat, wird so viel Rohzucker, als dem Konsum-Kontingent entspricht, bei der Abfertigung dem letzteren zur Last geschrieben.

Unbeschränkt ist diese Rohzucker-Abfertigung auch insofern, als der Zucker nach dem Verlassen der Fabrik jede beliebige Richtung nehmen, also in eine Raffinerie, zu Lager, oder über die Zollgrenze ge-

1) Wenn es möglich wäre, durch eine Vereinbarung zwischen den Zuckersyndikaten Deutschlands, Oesterreich-Ungarns, Frankreichs, Hollands und Belgiens eine Schlussscheinklausel zur allgemeinen Anwendung zu bringen, wonach Zucker aus einem dieser Länder in ein anderes derselben nicht eingeführt werden darf, so würde nicht bloss die Surtaxe von 4.80 Mk., sondern auch die Fracht für Importzucker aus den oben nicht genannten Zucker exportierenden Ländern auf den inländischen Konsumzuckerpreis aufgeschlagen werden können. Unbedingt erforderlich aber ist zur Fernhaltung des fremden Zuckers bei dem niedrigen Zollschutz von 4.80 Mk. eine richtige Frachttarifierung der Raffinade und des Rohzuckers sowie eine allgemeine Schlussscheinklausel des Inhalts, dass Zucker aus den deutschen Freilägern nicht in das Zollinland zurückgebracht werden darf.

bracht werden darf, nicht etwa in diejenige Raffinerie den Weg nehmen muss, welche das Verbrauchs-Kontingent der betreffenden Rohzuckerfabrik übernommen hat. Der Handel und Verkehr in Rohzucker erleidet also keine Veränderung.

II.
Regelung der Ausfuhr.

§ 5.

Die Bestimmungen der §§ 5 u. folg. treten nur in dem Falle in Kraft, dass zum mindesten auch in Oesterreich-Ungarn auf Grund einer Verständigung mit dem Deutschen Reiche gesetzliche Bestimmungen von wesentlich gleichem Inhalt in Kraft treten.

§ 6.

Diejenigen Zuckermengen, welche in den am 1. September 1903 in Betrieb befindlichen Rüben verarbeitenden Fabriken und selbstständigen Melasseentzuckerungsanstalten nach Abzug ihres Verbrauchs-Kontingents während eines Betriebsjahres noch abgefertigt werden dürfen, unterliegen einer Regelung derart, dass ihr Gesamtbetrag vor Beginn eines jeden Betriebsjahres durch den Bundesrat in Höhe des Durchschnittes der Zuckerausfuhr der drei letztverflossenen Betriebsjahre festgesetzt wird (Ausfuhr-Kontingent).

§ 7.

Der Reichskanzler ist befugt, nach Anhörung von Sachverständigen der Zuckerindustrie und auf Grund einer Verständigung mit den Regierungen der übrigen im Sinne des § 6 beteiligten Staaten das Gesamt-Ausfuhr-Kontingent nach Lage des Zuckermarktes zeitweilig zu erhöhen oder zu ermässigen oder die Bestimmungen der §§ 5 u. folg. vorübergehend ausser Kraft zu setzen.

§ 8.

Die Bestimmungen des § 1, Absätze 3 und 4, über den Maassstab der Verteilung des Gesamt-Kontingents unter die berechtigten Fabriken sowie über die Umrechnung finden auch auf das Ausfuhr-Kontingent Anwendung.

Die auf Grund des § 7 vorgenommenen Erhöhungen und Ermässigungen des Gesamt-Ausfuhr-Kontingents werden gleichmässig unter die berechtigten Fabriken verteilt.

In Zuckerfabriken, welche in die Fabrik aufgenommenen Zucker verarbeiten (Weisszuckerfabriken), darf eine dem aufgenommenen Zucker entsprechende Menge über das Kontingent hinaus zur Abfertigung gelangen.

§ 9.

Uebertragbar ist das Ausfuhr-Kontingent einer Fabrik nur auf Rüben verarbeitende Fabriken und nur auf die Dauer von mindestens einem Betriebsjahr.

Die §§ 6—9 bezwecken, einer forzierten Ausfuhr vorzubeugen und den Weltmarktspreis im günstigen Sinne zu beeinflussen; sie werden ihren Zweck mit desto grösserer Aussicht auf Erfolg erreichen, je mehr Zucker exportierende Staaten sich zu einem Abkommen vereinigen, ihre Ausfuhr in der angegebenen Weise zu regeln. Der Gedanke einer internationalen Kontingentierung der Zuckerausfuhr zwecks Sanierung der Zuckerindustrie ist auf den beiden Brüsseler Prämien-Konferenzen ventiliert worden, und in den Beratungen des Reichstags über die Brüsseler Konvention hat sich der Herr Reichsschatzsekretär dem Gedanken nicht abgeneigt gezeigt.

Auf Grund seines Konsum- und seines Export-Kontingents soll und kann der Zuckerfabrikant die Regelung seiner jährlichen Produktion bezw. seines Rübenanbaus vornehmen. Die Menge aber, mit der er entweder durch unerwartet günstige Ernte und Ausbeute oder absichtlich in Erwartung lohnender Preise sein Kontingent überschreitet, muss über den Schluss des Betriebsjahres hinaus in die neue Kampagne hineingenommen, muss also ›geschoben‹ werden, kann somit erst im nächsten Ausfuhr-Betriebsjahr zur Ausfuhr gelangen.

Von einer Abgabe auf ›Superkontingent‹ ist sowohl hinsichtlich des Verbrauchs- wie des Export-Kontingents abgesehen, weil es Superkontingente überhaupt nicht geben kann, wenn die Steuerbehörde nach dem Gesetz nicht mehr als die für die einzelne Fabrik festgesetzte Menge in den freien Verkehr lassen bezw. aus der Fabrik abfertigen darf. Abgesehen davon, dass eine solche Abgabe der Gesetzgebung einen strafrechtlichen, gehässigen Charakter giebt, wäre sie auch mit der Brüsseler Konvention nicht in Einklang zu bringen, und überdies ist das Verbot der Abfertigung wirksamer als die Strafandrohung, weil bei letzterer die Superkontingentsmengen, wenn man die Strafsteuer darauf bezahlt, in den Verkehr kommen, beim einfachen Verbot aber vom Verkehr ausgeschlossen bleiben.

Die Beteiligung der einzelnen Fabrik am Ausfuhr-Kontingent bestimmt sich in derselben Weise wie ihre Beteiligung am Konsum-Kontingent, indem der Anteil, den die Fabrik am alten Gesamt-Produktions-Kontingent für 1903/04 inne hat, auf ihre Beteiligung an dem neuen Kontingent übertragen wird. Es kann also auch beim Ausfuhr-Kontingent eine Erhöhung nur insoweit stattfinden, als die Gesamtmenge sich erhöht, und es ist ausgeschlossen, dass, wie es jetzt der Fall, durch Ueberproduzieren ein Wettrennen ums Kontingent stattfindet. Da das Gesamt-Kontingent für 1903/04 ein sehr hohes ist — 21 259 102 Doppelzentner — so werden mit diesem auch die höchsten Ansprüche befriedigt sein.

Die Ausfuhr der Raffinerieen bleibt vollständig frei, weil sie keinen Zucker erzeugen und die Raffinade, die sie exportieren, in den Rohzuckerfabriken schon der Kontingentierung unterworfen ist. Aus demselben Grunde ist frei das von Weisszuckerfabriken aus zugekauftem Rohzucker hergestellte Raffinadenquantum (§ 8, Abs. 3).

Auch für das Ausfuhr-Kontingent muss die Uebertragbarkeit gesichert werden, jedoch ist eine Uebertragbarkeit auf Raffinerieen ausgeschlossen und eine solche auf Melasseentzuckerungsanstalten nicht erforderlich; denn es kann sich hier nur darum handeln, die Zusammenlegung kleinerer Rohzuckerfabriken zu erleichtern oder den Rohzuckerfabriken, die aus irgend einem Grunde vorübergehend ausser Betrieb treten, die Ausnutzung des Export-Kontingents zu ermöglichen.

Die vorstehenden Vorschläge werden noch in manchen Punkten zu vervollständigen und zu verbessern sein. Sie sind ein Versuch, für die Zuckerindustrie ein Hilfsgesetz zu schaffen und haben den Zweck, die Frage,

wie Hilfe zu bringen sei, in Fluss zu bringen. Zeigt sich, dass die gesetzgebenden Faktoren nicht bereit sind, diesen oder einen ähnlichen Weg zu betreten, so muss auf andere Mittel gesonnen werden. Sollten aber Zweifel gehegt werden, dass die verbündeten Regierungen und der Reichstag sich werden bereit finden lassen, die Gesetzgebung so auf das Interesse der Zuckerindustrie einzurichten, so sei auf die Branntweinsteuer-Gesetzgebung verwiesen, die mit ihrer Kontingentierung und Steuer-Differenzierung noch viel eingreifender zum Besten des Gewerbes vorgegangen ist. Jedenfalls aber müssen die Zuckerindustriellen bald beginnen, die Frage in ihre Beratungen zu ziehen; denn wenn für Herbst 1903 etwas geschaffen werden soll, ist keine Zeit mehr zu verlieren.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die in unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit sie uns bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173 und zuletzt in unserer Nr. 176 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 55 221. K. 6420. Klasse 26 c.

Ein Kaffeekränzchen, auf dem es recht fidel herzugehen scheint, zeigt uns die obige Eintragung. Scheinbar haben es die sechs Kaffeeschwestern dem Hausherrn mit dem Kritisieren ihrer nichtanwesenden »Freundinnen« zu toll getrieben und bringt er sie durch einen Vortrag auf andere Gedanken. Man sieht es den übrigens recht naturgetreuen Gesichtern der Alten an, dass sie sich prachtvoll amüsieren und darüber die sogar festlich bekränzte Kanne vergessen.

19. 8. 1901. **Kaiser's Kaffeegeschäft G. m. b. H.,** Viersen. 20. 8. 1902. G.: Kaffeegeschäft und Chocoladefabrik. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, Chocolade, Cacao, Biskuits, Bonbons und Zuckerwaren.

Nr. 55 350. O. 1452. Klasse 26 e.

Ein kleiner Junge auf einem feisten Hasen galoppierend. Darunter steht das Wort »Osterhasen«.

7. 4. 1902. **Oster & Diehl,** Vallendar a. Rh. 27. 8. 1902. G.: Kindermilchpulver- und Nährmittelfabrik. W.: Nährmittelpräparate, nämlich Kindermehl (Kindermilchpulver), Cacao und Cacaofabrikate, Zwiebacke.

Nr. 55 627. S. 4043. Klasse 26 c.

Zwei kreuzweise übereinander liegende Sicheln. Darunter das Wort Schutz-Marke und ein S.

14. 5. 1902. **Jos. Sichel,** Frankfurt a. M., Neue Zeil 37. 12. 9. 1902. G.: Kaffee-Grosshandlung. W.: Kaffee, Thee, Cacao und Chocolade.

Nr. 55 630. S. 3880. Klasse 26 d.

Eine Karte von Europa stellt diese Schutzmarke dar. Darüber gedruckt stehen die Worte »Gala«-Peter. Links oben steht: »Die erste aller Milchchocoladen«, darunter: »Jede andere Marke ist Nachahmung«.

12. 12. 1901. **Société des Chocolats au lait Peter,** Vevey (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. Richard Wirth, Frankfurt a. M. 1, und Wilhelm Dame, Berlin NW. 6. 12. 9. 1902. G.: Herstellung und Vertrieb von Cacaos und Chocoladen. W.: Rohe und bearbeitete Cacaos, Chocolade, Schmelzchocolade, gefüllte Chocoladen, Milch- und Sahnechocoladen, mit Haselnuss und anderen beliebigen Früchten, mit Likör, Sirup oder Medizin kombinierte Chocoladen, Chocolade-Backwerk.

Nr. 55 220. K. 5750. Klasse 26 c.

Den Umsatz der folgenden Firma soll bildlich das folgende Bildzeichen darstellen. Ein Arbeiter steht 1893 noch mit verlegener Miene vor einem kleinen Umsatz, dargestellt durch einen kleinen Cacao-Karton. 1896 freut er sich aber schon zu dem bedeutend grösseren Umsatz, der ihm aber 1899 dagegen schon so über den Kopf gewachsen ist, dass er vor lauter Begeisterung die Hände über den Kopf schlägt.

7. 2. 1900. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 20. 8. 1902. G.: Cacao- und Chocoladefabrik. W.: Kaffee, Thee, alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer, Bier.

B. Wortzeichen.

Nr. 55 284. K. 6241. Klasse 26 d.

Mein Ideal

6. 6. 1901. **J. G. Kynast,** Dresden-A., Zwickauerstrasse 72. 23. 8. 1902. G.: Chocoladefabrik. W.: Chocolade, Cacao und Zuckerwaren. — Beschr.

Nr. 55 287. W. 4174. Klasse 26 d.

Undine

21. 5. 1902. **Wehdekind, Rohlapp & Co.,** Ratibor. 23. 8. 1902. G.: Anfertigung und Vertrieb von Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren und Honigkuchen. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Honigkuchen.

Nr. 55 486. S. 3921. Klasse 42.

Ni-O-Ne

9. 1. 1902. **Henry B. Simms**, Hamburg, Steinstrasse 110. 5. 9. 1902. G.: Exportgeschäft. W.: Gemüsekonserven, Gelées, Eier, kondensierte Milch, Butter, Käse, Schmalz, Kunstbutter, Speisefette, Speiseöle, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Zucker, Mehl, Reis, Graupen, Sago, Gries, Maccaroni, Fadennudeln, Cacao, Chocolade, Bonbons, Zuckerstangen, Gewürze, Suppentafeln, Essig, Brot, Zwiebäcke, Haferpräparate, Backpulver, Malz, Honig, Reisfuttermehl, Erdnusskuchenmehl.

Nr. 55 283. R. 4482. Klasse 26 d.

Glückspilz

16. 5. 1902. **Reese & Wichmann**, Hamburg. 23. 8. 1902. G.: Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren. — Beschr.

Nr. 55 252. H. 7698. Klasse 26 d.

Rigi

28. 5. 1902. **Hartwig & Vogel**, Dresden. 23. 8. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Likör und Konfitüren, z. B. Biscuits, Waffeln, Makronen, kandierte und eingemachte Früchte, Zuckerwaren, Back- und Konditorwaren.

Nr. 55 371. G. 3947. Klasse 16 c.

Anatil

5. 4. 1902. **G. E. Gerdes**, Hamburg, Hafenstrasse 94. 28. 8. 1902. G.: Fabrikation alkoholfreier Getränke, Limonaden, Marmeladen. W.: Alkolhofreie Obst- und Fruchtsäfte, sowie Limonaden, Marmeladen. — Beschreibung.

Nr. 55 510. C. 3543. Klasse 26 d.

Pelletier

25. 4. 1902. **Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommandit-Gesellschaft auf Aktien L. Schaal & Cie.**, Strassburg i. E. 6. 9. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocolade, Cacaoerzeugnissen, Konditoreiwaren und Theeimport. W.: Cacao, Chocolade, Cacaoerzeugnisse, Konditoreiwaren und Thee.

Nr. 55 100. M. 5521. Klasse 2.

Kastanol

15. 3. 1902. **Myrrholin - Gesellschaft m. b. H.**, Frankfurt a. M. 15. 7. 1902. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate. W.: Pharmazeutische Präparate, künstliche Nährpräparate, Weine, Liköre, Bier, Cacao, Chocolade, Back- und Teigwaren, Nährmehle, Kindermehle, Seifen, Parfümerien, Toilettemittel.

Nr. 55 126. Sch. 4218. Klasse 26 d.

Helios

19. 10. 1900. **Schläger & Roth**, Hannover. 16. 7. 1902. G.: Laboratorium zur Herstellung von Spezialitäten. W.: Puddingpulver, Backpulver, Vanillesaucenpulver, Vanillinzucker, Geléepulver, schmerzstillende Zahnplomben.

Nr. 55 125. K. 5941. Klasse 26 c.

Hansa

22. 2. 1901. **Franz Kathreiner's Nachfolger Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** München. 16. 7. 1902. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwaren-Handlung. W.: Kaffee-Extrakte und -Essenzen, Kaffee-Konserven, Kognak, Arrak, Rum, Senf.

Nr. 55 285. M. 5544. Klasse 26 d.

Santosa

29. 3. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 23. 8. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf - Kaffee - Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade, Kaffee und Kaffeesurrogate, Zuckerwaren. — Beschreibung.

Nr. 55 281. T. 2290. Klasse 26 d.

Banknoten

21. 1. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 23. 8. 1902. G.: Versandgeschäft. W.: Zwieback, Kakes, Waffeln, Biskuits.

Nr. 55 286. W. 3985. Klasse 26 d.

Glücksklee

22. 1. 1902. **Wurzener Kunstmühlenwerke & Biskuitfabriken vorm. F. Krietsch.** Wurzen i. S. 23. 8. 1902. G.: Herstellung und Vertrieb von Biskuits, Waffeln, Backwaren und Konditoreiwaren aller Art. W.: Biskuits.

Nr. 55 382. K. 6930. Klasse 26 c.

Kaiser's Plantagen-Kaffee

23. 4. 1902. **Kaiser's Kaffeegeschäft, G. m. b. H.,** Viersen. 29. 8. 1902. G.: Kaffeegeschäft. W.: Kaffee.

Nr. 55 383. K. 6759. Klasse 26 c.

Kaiser's Chocoladegeschäft

10. 2. 1902. **Kaiser's Kaffeegeschäft, G. m. b. H.,** Viersen. 29. 8. 1902. G.: Kaffeegeschäft, Cacao-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Kaffee, gebrannt und roh, Kaffeesurrogate, Kaffeegewürz, Thee, Cacao und Cacaofabrikate, Konfitüren, Marzipan, Cacaobutter, Chocolade, Zuckerwaren, Backwaren, Zucker und Zuckersurrogate.

Nr. 55 469. H. 7658. Klasse 26 d.

Ritter Sct. Georg

7. 5. 1902. **Heinrich Häberlein,** Nürnberg. 4. 9. 1902. G.: Herstellung und Vertrieb von Lebkuchen, Chocolade, Lebkuchenfabrikaten, Honigkuchen, Back- und Zuckerwaren, Chocolade- und Cacaofabrikaten. W.: Lebkuchen, Chocolade, Lebkuchenfabrikate, Honigkuchen, Back- und Zuckerwaren, Chocolade- und Cacaofabrikate.

Nr. 55 282. J. 1695. Klasse 26 d.

Santuzza

31. 5. 1902. **Gebrüder Jentzsch,** Niedersedlitz i. S. 23. 8. 1902. G.: Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrik. W.: Chocolade, Zucker- und Backwaren.

Nr. 55 386. K. 6963. Klasse 26 d.

Knape & Würk's National

10. 5. 1902. **Knape & Würk,** Leipzig. 29. 8. 1902. G.: Zuckerraffinerie, Kandis-, Chocolade-, Honigkuchen-, Cacao- und Zuckerwarenfabrikation. W.: Zuckerwaren aller Art, Konditoreiwaren, Kandiszucker, eingesetzte und kandierte Früchte aller Art, Marmeladen, Gelée, Cacao, Chocolade und sämtliche Fabrikate aus den Bestandteilen der Cacaobohne, wie Cacaoschalenthee, Chocolade-Pastillen, Chocolade-Figuren, Chocolade-Dessert-Konfekte, Chocoladenmehle, Chocolade-Gegenstände, als Muscheln, Hufeisen, Zigarren, Buchstaben, Zahlen, Tiere, ferner Sirup, Honig, Honigbonbons, Zuckerhonig, Kunsthonig, Honigmalzbonbons und Streuküchel für medizinische Zwecke.

Nr. 55 288. C. 3519. Klasse 26 d.

Croix de Lorraine

5. 4. 1902. **Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommandit-Gesellschaft auf Aktien L. Schaal & Cie.,** Strassburg i. E. 23. 8. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocolade und Cacaoerzeugnissen. W.: Cacao, Chocolade und Cacaoerzeugnisse.

Nr. 55 631. S. 4146. Klasse 26 d.

Primus

4. 6. 1902. **Ph. Suchard,** Lörrach i. B. 12. 9. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel.

Nr. 55 725. V. 1755. Klasse 26 d.

Moser-Roth

29. 5. 1902. **Vereinigte Chocolade- und Bonbons-Fabriken von E. O. Moser & Cie. und Wilh. Roth jr. G. m. b. H.,** Stuttgart. 18. 9. 1902. G.: Chocolade- und Bonbons-Fabrik. W.: Chocoladen-, Cacaos, Zuckerwaren und Früchte-Konserven.

Nr. 55 691. M. 4039. Klasse 26 b.

Golden Rock

25. 11. 99. **Henry Markwald.** Melbourne; Vertr.: Pat.-Anwälte C. Fehlert und G. Loubier, Berlin NW. 7. 17. 9. 1902. G.: Gewinnung bezw. Zubereitung und Vertrieb von Nahrungsmitteln und Nahrungsmittelbestandteilen aus unpräparierten oder präparierten pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Substanzen. W.: Borsten, getrocknete Früchte, Palmöl, Kokosnussöl, Laab, Sumach, Cacaobohnen, Catechu, Gambier, Hanf, Valonea, Cacaobutter, Mehl, Faserstoffe, Kartoffelmehl und Gerbextrakte. — Beschreibung.

Nr. 55 724. T. 2388. Klasse 26 d.

Falschmünzer

4. 6. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 18. 9. 1902. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Backwaren.

Nr. 55 723. O. 1488. Klasse 26 d.

Greif zu-Waffeln

2. 6. 1902. **Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik Dirschau G. m. b. H.,** Dirschau (Westpr.). 18. 9. 1902. G.: Fabrikation von Biskuits, Waffeln und Honigkuchen. W.: Biskuits, Waffeln und Honigkuchen.

Nr. 55 693. N. 1955. Klasse 26 c.

Haideröschen

5. 5. 1902. **Ferdinand North,** Erfurt, Roonstrasse 16. 17. 9. 1902. G.: Nudel- und Maccaroni-Fabrik. W.: Nudeln, Maccaroni und Eierteigwaren.

Nr. 55 695. T. 2373. Klasse 26 d.

Struwelpeter

12. 5. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 17. 9. 1902. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Maccaroni, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Marmeladen, Gelée-Pulver, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Vanille, Vanillin, Fruchtaromas, natürliche und künstliche; Malz und dessen Präparate, Honig, Milch, Käse, Kasein, Konservierungspulver, Eier, Eierkonserven, Honig und Sirup.

Nr. 55 722. M. 5331. Klasse 26 d.

Major

14. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 18. 9. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Biskuits, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, Konfituren, Fruchtgelées, Fruchtwein,

Honig, Hafercacao, Kaffee, Kuchen, Lebkuchen, Mandeln, Marzipan, Pumpernickel, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback.

Nr. 55 838. D. 3493. Klasse 2.

Plantina

30. 5. 1902. **Albert Dammron**, Strassburg i. E., Alt-Weinmarkt 47. 25. 9. 1902. G.: Apotheke. W.: Bonbons, Pillen, Dragées, Weine, Sirupe.

Der Kaffee- und Cacaobau im Departement Cauca (Columbien).

Kaffeebau. Nach zuverlässigen Nachrichten ist der Kaffeebau im Departement Cauca stark im Rückgang. Da indessen die Pflanzungen nur vernachlässigt sind, so ist anzunehmen, dass sie, falls sich die wirtschaftlichen Verhältnisse günstiger gestalten sollten, in den meisten Fällen gerettet und wieder ertragfähig gemacht werden können.

Angeregt durch die hohen Kaffeepreise um die Mitte der neunziger Jahre des vorigen Jahrhunderts hatte man der Erweiterung der Kaffeepflanzungen im Caucagebiete besondere Aufmerksamkeit entgegengebracht. Eine Reihe von Umständen, wie hohe Berglagen mit gesundem Klima, gutes Gedeihen und reiches Tragen der Bäume (der Kaffeebaum giebt dort jährlich zwei Ernten), gute Qualität (der gesamte Kaffee wird als sogenannter Bergkaffee gehandelt, der sich bei feinem kräftigen Aroma durch Milde des Geschmacks auszeichnet), schienen dem Unternehmen besonders günstig zu sein, und so geschah es, dass überall über das weite Bergland des Caucadistriktes Kaffeepflanzungen in grosser Anzahl entstanden, wenn auch meistenteils von bescheidener Ausdehnung, denn viele Pflanzer sahen sich genötigt, die Ausdehnung ihrer Anlagen im Verhältnis ihrer eigenen Arbeitskraft zu halten. Die Ausbeute von Kaffee wurde bald bedeutend und noch heute bildet das Produkt den umfangreichsten Ausfuhrartikel des Departements.

Seit einigen Jahren hat sich indessen die Lage sehr zu Ungunsten der Kaffeepflanzer verändert. Fast gleichzeitig mit einer bedeutenden Preisweichung des Kaffees brachen die politischen Wirren in Columbien aus. Es fehlte an Arbeitern, und die Löhne der wenigen, welche zu haben waren, wurden sehr verteuert. Diese Verhältnisse dürften indessen als vorübergehend angesehen werden können, da sie, wenn das Land wieder in geordnetere Bahnen einlenkt, nach und nach verschwinden würden. Von weitaus grösserem Einfluss auf die Ausgestaltung des Kaffeebaus im Caucadistrikt, ja im ganzen übrigen Columbien, ist die Transportfrage. Das Departement Cauca kennt heute nur den Traglasten-Transport auf dem Rücken des Maultiers, bei dem das Tier 120 bis 135 Kilo Gewicht tragen kann. Diese Beförderungsart ist kostspielig und hat auch sonst ihre grossen Nachteile. Rechnet man zu dieser Maultierfracht noch die Fracht auf der Bahn bis Buenaventura, Agentur- und Verschiffungskosten, Stempel der Konnossemente, Ausfuhrzoll u. s. w. im Hafen, so kann man die Gesamtunkosten auf ein Gewichtsquantum Kaffee von 130 Kilo auf 80 Mk. veranschlagen. Nun ergeben 130 Kilo Kaffee in Pergaminschalen — denn so muss der Kaffee über Buenaventura verschifft werden, um ihn vor dem Fleckigwerden in dem feuchten Klima zu schützen — nach der Reinigung in Hamburg genau 100 Kilo marktfähigen Kaffee, welche bei heutigen Preisen 80 bis 90 Mk. wert sind. Von diesem Brutto-Ertrag sind dann noch Seefracht, Seeversicherung, Reinigungskosten, Spesen, Kommission, Verpackungskosten (Säcke u. s. w.), in Abzug zu bringen, so dass sich für den Produzenten in dem tieferen Binnenland ein sehr bedeutender Verlust ergiebt.

Es ist wohl nicht anzunehmen, dass der Kaffee-Export quantitativ geringer werden dürfte; dazu sind die Pflanzungen in den günstiger gelegenen Distrikten des Cauca mit bedeutend niedrigeren Frachtsätzen zu bedeutend und vermehren sich noch immer; aber er wird sich nicht vergrössern, wie dies geschehen wäre, wenn die Transportverhältnisse bessere wären.

Ungleich günstiger liegen die Verhältnisse für den Cacaobau, da demselben zwei wesentliche Umstände zu Gute kommen. Es ist dies die Güte des Produkts und die geographische Lage der Pflanzungen. In ersterer Hinsicht ist zu bemerken, dass der Cauca-Cacao, der gewöhnlich mit Maracaibo-Cacao gleichgestellt wird, von ausgezeichneter Qualität ist. Sein Handelswert ist ein ziemlich hoher, und der Doppelzentner ist oft mit 200 und 210 Mk. bezahlt worden, was ihn in den Stand setzt, höhere Transportkosten ertragen zu können. In zweiter Hinsicht liegen die Cacao erzeugenden Distrikte des Cauca, welche für den Export allein in Betracht kommen, durchweg den Verschiffungshäfen näher, so dass die Transportkosten dahin an und für sich schon niedriger sind und den Produzenten einen hohen Gewinn übrig lassen.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulates in Popayan.)

Cacaobohnen-Markt.

London, den 11. Oktober 1902.

Unterm 11. Oktober berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 14. Oktober, folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

210 Blln.	Ceylon
1010 »	Trinidad
171 »	Grenada
1027 »	andere Sorten.

Die letzte Dienstags-Auktion brachte das bedeutende Quantum von 5366 Blln., bestehend aus 4380 Blln. (2384 Blln. Trinidad) Kolonienware und 986 Blln. anderen Sorten. Im allgemeinen war der Markt ruhig; 2212 Blln. wurden in und nach der Auktion abgesetzt. Trinidad war langsam mit einem Preisrückgang von 1 Mk.; Grenada und west-indische Sorten waren fest. Fremde Sorten waren flau und wurden fast ganz zurückgezogen. Von Ceylon wurde nur ein kleiner Teil zu unveränderten Preisen verkauft. Es fanden Käufer:

1195 Blln.	Trinidad	(Angeb. 2384 Blln.)	zu 58—65 Mk.
203 »	Grenada	(» 363 »)	» 56—63 »
59 »	Jamaica	(» 116 »)	» 54—59 »
14 »	Surinam	(» 32 »)	» 57 »
100 »	Samana	(» 230 »)	» 57 »
533 »	Ceylon	(» 1492 »)	» 48—71 »
4 »	St. Lucia		» 56 »
17 »	Demerara		» 64 »
183 »	Guayaquil		nicht berichtet
6 »	Costa Rica	wurden zurückgezogen.	
316 »	Bahia		
32 »	Colombia		
107 »	Caracas		
80 »	Puerto Cabello		

Das Privatgeschäft wickelte sich wie folgt ab:

400 Blln.	Trinidad	zu 60—76 Mk.
300 »	Guayaquil	» 62—73 »
500 »	Ceylon	» 54—55 »

Die Londoner Abladungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 600 Blln., die Landungen waren dagegen ca. 500 Blln. weniger als zu derselben Zeit im Vorjahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2400 Blln. verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 26 370 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 4. Oktober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	138	850	315	18846
Grenada	42	241	53	8544
And. West-Ind.	84	194	13	3378
Ceylon u. Java	240	175	926	8891
Guayaquil	1407	1318	227	19488
Brasil. u. Bahia	400	8	41	4166
Afrika	—	83	—	6534
AndereAusländ.	52	286	46	5751
Zusammen	2363	3155	1621	75598
gegen dieselbe Woche 1901	2862	2747	1420	101969

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats September und der ersten neun Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import September	Engl. Konsum September	Export September
1902	tons 1406	1475	570
1901	» 1103	1379	498
	9 Monate	9 Monate	9 Monate
1902	tons 20474	16101	4653
1901	» 19505	14620	3763
Differenz	tons + 969	+ 1481	+ 890

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. September:

5157 tons in 1902
8423 » » 1901
8048 » » 1900

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacaos im Vereinigten Königreich für den Monat September und die ersten neun Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Sept. lb.	Engl. Konsum Sept. lb.	Export Sept. lb.	Lagerbest. Sept. lb.
1902	753962	695195	66925	240000
1901	669483	623038	47798	160000
1900	625338	605021	72549	166000
	9 Monate	9 Monate	9 Monate	
1902	6324417	5827330	533438	
1901	6144544	5695721	626715	
1900	5280856	4693708	691129	

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 40 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	126392	116084	84704	70665	40180	24108	39659	55546	58924
Auslandsware	69066	74762	52266	43829	20994	25607	35937	46423	40296
	195458	190846	136970	114494	61174	49715	75598	101969	99220

Cacaoschalen. In Auktion kamen 2016 Blln. (73 tons) Cadbury's Schalen, die folgende Preise erzielten:

A	115—123 Mk.	pro ton.
B	120—125 »	
C	143—150 »	
D	215—223 »	

London, den 18. Oktober 1902

Am Dienstag, den 21. Oktober, so berichtet man aus London, kommen folgende Partien Cacao zur Auktion:

316 Blln.	Ceylon
560 »	Guayaquil
653 »	Trinidad
86 »	Grenada
64 »	Dominica
2030 »	andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion stand das kleine Angebot von 2350 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 2034 Blln. Kolonienware (1592 Blln. Trinidad) und 316 Blln. anderen Sorten. Der Lauf der Auktion war sehr flau und nur 554 Blln. wurden zu unveränderten Preisen an den Mann gebracht. Es wurden verkauft:

250 Blln.	Trinidad	(Angebot 1592 Blln.)	zu 60—69 Mk.
18 »	Grenada	(» 144 »)	» 55—61 »
94 »	Ceylon	(» 213 »)	» 68—80 »
10 »	Seychelles		» 60—64 »
17 »	Guayaquil		» 65 »
75 »	Jamaica	wurden zurückgezogen.	
299 »	Afrikaner		

Auch der Privatmarkt verlief bei nur kleinen Abschlüssen ebenfalls sehr ruhig. Es verkauften sich

150 Blln.	Trinidad	zu 62—66 Mk.
400 »	Ceylon	» 63—73 »
350 »	Guayaquil	» 65—70 »

Die Londoner Anlieferungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 450 Blln., die Abladungen waren ca. 1700 Blln. kleiner als im vorigen Jahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1800 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 25 000 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 11. Oktober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	74	348	102	18470
Grenada	—	241	290	8013
And. West.-Ind.	—	117	—	3261
Ceylon u. Java	40	187	617	8127
Guayaquil	678	140	232	19794
Brasil. u. Bahia	—	15	—	4151
Afrika	—	106	—	6428
Andere Ausländ.	293	394	164	5486
Zusammen	1085	1548	1405	73730
gegen dieselbe Woche 1901	1527	2921	1790	98785

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der ersten Hälfte des Oktobers waren:

17 000 Ztr. in 1902
gegen 18 000 » » 1901
» 7 000 » » 1900
» 14 000 » » 1899

Die Gesamtlieferungen seit Anfang dieses Jahres sind: 401 000 Ztr. in 1902
371 900 » » 1901
291 450 » » 1900
438 600 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 24. September betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	81097	36262	44675	162034
1899—1900	88479	24547	40721	153747
1900—1901	56135	32220	47917	136272
1901—1902	65083	59210	44495	168788

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 41 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	126506	116219	85597	72310	41189	25015	37871	53129	58112
Auslandsware	70037	76154	52921	45105	21390	26490	35859	45656	38546
	196543	192373	138518	117415	62579	51505	73730	98785	96658

Paris, den 6. Oktober 1902.

Reyre frères & Cie. in Paris berichten uns unterm 6. Oktober wie folgt:

Die Cacaoernten in Guayaquil während des Septembers ergaben:

39 500 Ztr. { 21 000 Ztr. Arriba
12 000 » Balao
6 500 » Machala }

gegen 33 000 Ztr. im September 1901.

Die Gesamtproduktion der ersten neun Monate hat also erreicht:

377 250 Ztr. in 1902
350 750 » » 1901 (Jahresernte 446 750 Ztr.)
287 750 » » 1900 (» 354 500 »)

Das grössere Ernteergebnis ist ausschliesslich dem Mehrertrag an Arriba-Cacao zuzuschreiben, aber da diese Sorte von seiten der Vereinigten Staaten stets sehr begehrt ist, erklären sich die eher höher gegangenen September Preise.

Die Einfuhr von Guayaquil-Cacao in New-York vergrössert sich fortwährend in ganz bedeutender Weise. Sie hat sich von 12 000 Sack in 1896 auf 30 000 Sack in 1900 und 43 000 Sack in 1901 erhöht. Es muss auch bemerkt werden, dass dort die besseren Qualitäten am meisten verlangt werden.

Man notiert in Guayaquil gegenwärtig wie folgt:

Arriba s/ 23 bis s/ 24
Balao s/ 21 » s/ 22 } Kurs 192—196 Frs.
Machala s/ 20 » s/ 21

Auf den europäischen Märkten macht sich seit einigen Tagen eine etwas lebhaftere Nachfrage für Guayaquil-Cacao bemerkbar.

In unserer Ausgabe Nr. 173 vom 5. Juli a. c. brachten wir auf Seite 3253/54 einen Bericht über den Cacaoexport von Ecuador.

In der in diesem Bericht auf Seite 3254 gebrachten Statistik sind durch Umrechnungs-Irrtum unseres Berichterstatters die doppelten Francswerte gesetzt worden, die also um je die Hälfte herabgesetzt werden müssen. Der betr. Absatz mit der Statistik wird berichtigt also folgendermaassen aussehen:

Die nachfolgende Tabelle giebt ein Bild über den Platz, welchen Cacao im Export der Produkte von Ecuador einnimmt:

	Totalexport Francs	davon Cacao Francs	Zentner
1891	18 379 500	11 361 000	234 240
1892	30 215 500	19 375 500	338 331
1893	35 131 000	25 917 500	426 403
1894	31 351 000	20 543 000	391 228
1895	28 907 000	15 758 000	350 176
1896	29 945 500	18 460 000	388 622
1897	22 511 500	14 904 000	343 068
1898	37 735 500	26 341 500	454 270
1899	53 553 000	40 565 000	554 006
1900	36 446 000	23 200 000	378 780

Auf diesen Fehler aufmerksam gemacht wurden wir durch den Gouverneur der Provinz Guayaquil Herrn Louis A. Dillon in Guayaquil. Herr Dillon macht uns darauf aufmerksam, dass unser Berichterstatter den Sucre (die Währung in Ecuador) anstatt zu 2,50 Frcs. zu 5 Frcs. umgerechnet hätte, wodurch der Fehler entstanden sei.

Herr Louis A. Dillon in Guayaquil, der auch Präsident der dortigen Handelskammer ist, teilt uns noch mit, dass die Handelskammerberichte der Provinz Guayaquil in verschiedenen Sprachen erscheinen und uns stets auf Wunsch zur Verfügung ständen.

Port of Spain (Trinidad), den 26. September 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 26. September folgendes:

Die letzten 14 Tage brachten allzu reichlichen Regen, der in einigen Distrikten an den jungen Früchten, die einen Teil der nächsten Ernte ausmachen sollen, einen ziemlichen Schaden verursacht hat. In der That ist denn auch auf einigen Plantagen der grösste Teil der jungen Früchte infolge dieser Güsse verloren. Die Ankünfte der letzten 14 Tage waren gleich null und da von Geschäften nicht die Rede sein kann, können wir auch keine Preise aufgeben; dieselben sind rein nominell. Die nächste Ernte dürfte einkommenden Berichten nach im Laufe des nächsten Monats beginnen.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 678 Sack nach Europa und 179 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 74 Sack nach Europa und 730 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren: 1902 151 027 Sack
1901 110 966 »
1900 148 072 »
1899 139 217 »
1898 103 636 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1902 33 997 Sack nach den Ver. Staaten v. Nord-Am.
1901 34 848 » » »
1900 34 154 » » »
1899 35 273 » » »
1898 36 570 » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 21. Oktober 1902.

Am 4. November werden die nächsten Auktionen für Cacaobutter in Amsterdam und London stattfinden.

Für Amsterdam sind angemeldet worden:

70 000	Kilo	Van Houten
13 000	»	Dejong
2 500	»	Helm
15 500	»	Mignon
20 000	»	Merkurstab
12 500	»	ohne Marke
zus. 133 500	Kilo	

Für London sind 70 000 Kilo Cadbury-Butter angemeldet.

Der Oktobermonat hat gesteigerten Konsum gebracht, immer aber ist er noch nicht so gross gewesen, um überall die Vorräte zu räumen; erwartet werden muss aber, dass zur Novemberauktion sich sowohl in Amsterdam als in London mehr Kaufaufträge einfinden werden als in den letzten Monaten.



Allerlei.

Auf der Düsseldorfer Ausstellung haben die Firmen Neugebauer & Lohmann in Emmerich und Aug. Wiese & Sons in Cöln das Diplom zur goldenen Medaille bekommen.

Konkurs einer Sirup- und Kanditenfabrik. Aus Lemberg wird gemeldet: Die hiesige Sirup- und Kanditenfabriks-Firma, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung, ist in Konkurs geraten. Als provisorischer Masseverwalter fungiert Dr. Aschkenazi. Die Tagfahrten finden am 24. Oktober, 22. und 27. November statt. Die genannte Firma schuldet angeblich 500 000 K. und beschäftigte über 300 Arbeiter. Ein galizisches Institut soll angeblich namhafter beteiligt sein.«

An diesem Konkurs ist der Verlag des Gordian beteiligt; wenn anderedeutsche Firmen ebenfalls Forderungen haben, könnte eine gemeinschaftliche Interessenvertretung vorgenommen werden. Näheres auf direkte Anfrage bei uns.

Deutsche Kamerun-Gesellschaft m. b. H., Hamburg. Wie wir von zuständiger Seite erfahren, hat die konstituierende Versammlung dieser Gesellschaft am 30. September im Büreau der Herren Dres. Scharlach, Westphal, Poelchau und Lutteroth in Hamburg, stattgefunden. Die Gesellschaft ist mit einem Kapital von 500 000 Mk. errichtet worden und beabsichtigt, die Aktiva der in Liquidation befindlichen drei Berliner Kamerun-Gesellschaften zu erwerben, beziehungsweise die Gläubiger der alten Gesellschaften zu befriedigen, ohne dass aber letzteren dadurch ein Recht gegen die neue Gesellschaft zuerkannt wird.

Der Sitz der neuen Gesellschaft ist Hamburg, und zum alleinigen Geschäftsführer derselben ist Herr Heinrich Raudad ernannt worden. — In den Aufsichtsrat wurden einstimmig gewählt: Herr Albert Weber (i. Firma Weber & Schaer), Hamburg (Vorsitzender), Herr Freiherr G. von Stössel, Hann.-Münden, Herr Kommerzienrat Edm. Schmidt, Altenburg i. Sachsen.

Bei dem Unternehmen sind über 200 Kolonialfreunde aus vielen Teilen Deutschlands beteiligt, man hofft, dass es unter sachverständiger Leitung zufriedenstellende Resultate erzielen wird.

Plantagengesellschaft Clementina, Hamburg. Der Bericht über das dritte Geschäftsjahr giebt an, dass das Unternehmen der Gesellschaft, welche Kakaoplantagen in Ecuador betreibt, infolge ungünstiger Ereignisse nicht so gut wie das Vorjahr, doch immerhin befriedigend verlaufen ist. Die Ernte ergab 9497 Qtls. Kakao, welche einen Bruttoerlös von 385 504 Mk. brachten. Nach den üblichen Abschreibungen und Rückstellungen gelangt eine Dividende von 4½ Prozent auf das Anlagekapital von 1 500 000 Mk. zur Verteilung.

Die Aussichten für das laufende Jahr lauten recht befriedigend.

Togo-Handels- und Plantagengesellschaft m. b. H., Hamburg. Die im August 1901 gegründete Togo-Handels- und Plantagengesellschaft hatte mit dem Komitee zur Gründung der »Deutschen Togo-Gesellschaft« ein Abkommen dahin getroffen, dass die letztere sich bereit erklärte, den Besitz der Togo-Handels- und Plantagengesellschaft in Togo, welcher insbesondere in der bei Wuamme angelegten Kakao- und Kautschukpflanzung besteht, zu übernehmen. Da nun bereits über zwei Drittel des auf 750 000 Mk. festgesetzten Kapitals der Deutschen Togo-Gesellschaft gezeichnet und demnach das Zustandekommen der Gesellschaft als gesichert erscheint, hat die Togo-Handels- und Plantagengesellschaft auf ihrer ordentlichen Gesellschaftsversammlung vom 6. September einstimmig beschlossen, in Liquidation zu treten. Zu Liquidatoren wurden die Herren W. Patzer, H. Dannenberg und Dr. Rennert ernannt.

Rosenölpreise in der Türkei. Die in dem Artikel über die diesjährige Rosenölernte in der Türkei in Nr. 139 der »Nachrichten« vom 11. September d. Js. erwähnten verhältnismässig hohen Preisansprüche der Produzenten von Rosenöl haben bisher wenigstens teilweise Anerkennung gefunden. Niedrigere Preisangebote konnten nur mit einiger Mühe zu Geschäftsabschlüssen führen. Mitte September d. Js. wurde feinstes Rosenöl zum Preise von 630 Mk. für das Kilo angeboten.

(Nach einem Bericht des Kaiserl. General-Konsulats in Konstantinopel.)

Im Fiskaljahr 1900/01 hat die amerikanische Zollverwaltung nicht weniger als 22,1 Millionen Mark zurückgezahlt. In erster Linie kommt die Zollvergütung der amerikanischen Konservenindustrie zu Gute mit ihrem kolossalen Bedarf an Blechbüchsen, auf den die bedeutende Einfuhr von Weissblech zurückzuführen ist. Bei der Ausfuhr von Konservenbüchsen wurde allein im Jahre 1900/01 ein Betrag von rund 6,375 Millionen Mark zurückvergütet. Die für andere Blechwaren gezahlte Rückvergütung belief sich auf 1,7 Millionen Mark. Eine sehr beträchtliche Bedeutung hat die Zollrückvergütung ferner für die Konkurrenzfähigkeit der amerikanischen Zuckerwaren auf dem Weltmarkte. Beim Export von Zuckerwaren

wurde ein Zollbetrag von mehr als 4,2 Millionen Mark zurückvergütet.

Die brasilianische Nuss- und Cacaoernte 1902. Die Nussernte Brasiliens für das Jahr 1902 befindet sich nahezu vollständig im Handel oder auf dem Wege von den Feldern, sodass nunmehr eine Schätzung ihres Ertrages möglich ist. Der Gesamtertrag der Nussernte beziffert sich auf rund 7200 Tons. Da die Erträge der Jahre 1901 und 1900 sich auf 2808 und 2514 Tons beliefen, so hat die diesjährige Ernte ein Ergebnis zu verzeichnen, welches weit grösser ist, als das der beiden Vorjahre zusammengenommen. Auch die Qualität der gewonnenen Nüsse ist eine ungewöhnlich gute. Das Angebot ist indessen in so geschickter Weise geregelt worden, dass sich während der Saison weder eine Ueberfüllung noch ein Mangel auf dem Markte bemerkbar machten. Die Preise waren durchaus fest und zu keiner Zeit trat eine Häufung der Vorräte ein. Die Nachfrage seitens der Vereinigten Staaten von Amerika ist in ständiger Steigerung begriffen. Im Jahre 1900 bezogen dieselben 44 Prozent der Ernte, während der Rest nach Europa ging. Im Jahre 1901 bezifferte sich der Bedarf auf 50 Prozent der Ernte, und in diesem Jahre erreichten die Bezüge der Union 55 Prozent der Ernte.

Im Juli d. Js. waren 3778 Tons in Manaos und 3093 Tons in Pará verladen worden.

Was den Cacaomarkt betrifft, so wies derselbe ständig Durchschnittspreise und ein der Nachfrage entsprechendes Angebot auf. Da keine Ernte Brasiliens so dem Wechsel unterworfen ist wie gerade die Cacaoernte, so sind Vergleiche mit früheren Ernten ohne Wert.

In der Zeit vom Januar bis zum Juli d. J. wurden auf dem Amazonenstrom insgesamt 2890 Tons verschifft. Etwas mehr als ein Drittel wurde von den Vereinigten Staaten von Amerika bezogen, der Rest von Europa. Unter den europäischen Ländern war Frankreich wie gewöhnlich der bedeutendste Konsument, dem sich dann Holland anschliesst.

(Nach einem Bericht des amerikanischen Konsuls in Para.)

Mandelernte im Bezirk von Bari im Jahre 1902. Die diesjährige Mandelernte im Bezirk von Bari bezifferte sich auf kaum 10 000 Ztr., eine fast geringfügige Menge im Vergleich zum jährlichen Durchschnittsertrage von 70 bis 80 000 Zentnern. Die schlechte Ernte hatte eine erhebliche Preissteigerung zur Folge; zur Zeit werden 214,65 Lire für 100 Kilo ausgesuchter Ware gefordert. Man vermutet ein noch weiteres unbeschränktes Anziehen der Preise trotz der beträchtlichen Vorräte aus dem vergangenen Jahre, die überdies noch durch einen Ankauf in Sizilien im Mai d. Js. um weitere 8000 bis 10 000 Ztr. vermehrt worden sind. Die Spekulanten halten immer noch feste Preise; eine kleine Nachfrage von sogar nur 100 Ztr. aus dem Auslande genügt, um die Tagespreise um 5 Lire für 100 Kilo steigen zu lassen. Man hält einen Umschwung für höchst unwahrscheinlich.

Aus Aix (Provence), Marseille und aus Plätzen Spaniens, Sardiniens und Siziliens wird gleichfalls eine feste Tendenz gemeldet.

In der Zeitschrift für Gasthaus-Reform lesen wir folgendes:

Ueber Chocoladenmilch und andere „Ersatzgetränke“ teilte Herr Möllinghoff aus Köln, Hausvater der dortigen Herberge zur Heimat, seine Erfahrungen in der letzten Versammlung des Deutschen Herbergsvereins mit. ›Um den alkoholischen Getränken eine wirksame Konkurrenz durch alkoholfreie zu machen, ist es sehr wichtig, dass die letzteren in praktischer Weise beständig empfohlen werden. Schilder, selbst mit Angabe des Preises, genügen nach meinen Erfahrungen nicht. Das fertige Getränk muss selbst ausgestellt werden, um dadurch eine gewisse Anziehungskraft auszuüben. Wir haben zu diesem Zweck einen besonderen Buffetschrank. Hier ist Selterswasser, Limonade, Milch und Chocoladenmilch ausgestellt. Ich hatte anfänglich wenig Vertrauen, dass unsere Fremden so viel Milch und Chocoladenmilch trinken würden. Doch die Erfahrungen unseres Milchlieferanten in den hiesigen Kasernen ermutigten mich dazu. Milch und Chocoladenmilch bekommen wir in 0,3 Literflaschen von unserer Meierei zum Preise von 8 Pfg. für Milch und 7 Pfg. für Chocoladenmilch. Verkauft werden beide Getränke für 10 Pfg. Selters beziehen wir die kleine Kugelflasche zu $2^1/_2$ Pfg. und Limonade zu 5 Pfg. Verkauft wird die erstere zu 5, letztere zu 10 Pfg.

Anbei folgende Uebersicht unseres Verkaufs in den letzten vier Jahren:

	Bier Mk.	Milch Mk.	Flaschen Milch	Flaschen Chocoladenmilch
1898	2866,80	923,14		
1899	1841,00	1085,56	—	—
1900	1860,20	1029,60	—	—
1901	1313,25	1470,11	14846	4099

Die 4099 Fl. Chocoladenmilch im zweiten Halbjahr 1901.

Nach den vorstehenden Notizen macht der Ausfall an Bier mindestens 1400 Mk. aus. Wird diesem der Verdienst an alkoholfreien Getränken gegenüber gestellt, so bleibt immerhin ein Verlust von 1000 Mk. Trotzdem will aber unser Vorstand gerne den Verlust tragen, wenn wirklich hiermit ein erzieherischer Einfluss ausgeübt werden kann. Es ist verschiedentlich vorgekommen, dass ein junger Mann, durch die schöne braune Farbe der Chocoladenmilch angezogen, auf sie hinzeigend, eine Flasche Bier bestellte. War ich stark mit Arbeit in Anspruch genommen und konnte ihm nicht erklären, dass der Inhalt kein Bier, sondern Chocoladenmilch sei, so gab ich wohl ohne eine besondere Bemerkung die gewünschte Flasche hin. Sobald er das Getränk an den Mund setzte, stutzte er bei dem süssen Geschmack, prüfte noch einmal und wohl noch einmal, bis er schliesslich die ganze Flasche mit Wohlbehagen austrank. Wurde mir die leere Flasche zurückgegeben, so fragte ich wohl einmal scherzend: ›Wie hat das Bier geschmeckt?‹ Es wurde mir dann immer gesagt: ›Sehr gut!‹ und um der Anerkennung Ausdruck zu geben, wurde mir manchmal gesagt: ›Geben Sie mir noch eine Flasche!‹ Bis Ende 1894 verkaufte unsere Herberge ausser Kaffee an alkoholfreien Getränken nur Selterswasser in Kugelflaschen zu 10 Pfg., wovon aber verhältnismässig wenig Gebrauch gemacht wurde. Nachdem wir aber Flaschen zu 5 Pfg. eingeführt hatten, stieg der Umsatz des Selters auf das fünffache. — Im Jahre 1898 führten wir die sterilisierte Milch ein. Nachdem wir im Sommer 1901 auch Chocolademilch eingeführt haben, die, wie vorhin gesagt, sehr gern getrunken wird, hat doch die Milch den ersten Platz behauptet. Die Fremden wissen wohl zu schätzen, dass Milch von allen Getränken das nahrhafteste ist. Seitdem die Milch eingeführt wurde, ist sogar der Seltersumsatz zurückgegangen. Selbst Limonade, die wir im Jahre 1900 einführten, vermochte nicht den Umsatz an Milch zu vermindern. Es ist dies ein gutes Zeichen, dass unsere Fremden es immerhin noch verstehen, sich die besten Nährmittel auszusuchen. Ich bemerke noch einmal, dass, um alkoholfreie Getränke zu verkaufen, dieselben im fertigen Zustande bereit stehen müssen.

In grösseren Städten, wo Meiereien vorhanden sind, muss man sich mit denselben wegen Bereitung der Chocoladenmilch in Verbindung setzen. In

kleineren Orten kann, wenn sie nicht mehr als 50 km von der nächsten Meierei entfernt liegen, für 8 Pfg. einschl. Fracht (auch für Rücksendung der Flaschen) die Chocoladenmilch bezogen werden.

Das Rezept für die Chocoladenmilch lautet:

Man nehme 1—1½ Pfd. guten entölten Cacao, 3—4 Pfd. vom besten Würfelzucker, 10—15 Liter Wasser, ¼ Stange Zimmet, 20 Nelken[1]) und 10—15 Gramm Salz. Statt Zimmet und Nelken kann auch für 25 Pfg. Vanille genommen werden. Dann lässt mann alles eine Viertelstunde kochen, alsdann abkühlen, hierauf wird es durchgesiebt. Dann werden 20 Liter Magermilch zugesetzt und diese Mischung in Flaschen gefüllt.

Letztere bleiben eine halbe Stunde stehen, damit das Cacaofett nach oben steigen kann, werden dann mit dem Patentstopfen versehen, ohne diese jedoch fest zu schliessen.

Alsdann wird der Inhalt in den Flaschen gekocht (sterilisiert.)

Nachdem die Temperatur auf 100 Grad Celsius gebracht ist, muss das Getränk eine Viertelstunde lang kochen, bis eine Temperatur von 102—103 Grad erreicht ist. Nach Entnahme aus dem Kochapparat werden die Flaschen fest verschlossen.

Die Handelskammer zu Stuttgart berichtet für 1901:

Cacao, Chocolade und Zuckerwaren.

Die gleich ungünstigen Verhältnisse, welche an den unbefriedigenden Ergebnissen des Vorjahres schuld gewesen waren, dauerten auch im Jahre 1901 fort. Wohl gingen die Einkaufspreise für Rohcacao zurück, dafür machte sich aber der Einfluss des Zuckerkartells um so empfindlicher geltend, so dass von allen Seiten über ungünstigen Geschäftsgang geklagt wird.

Eine hiesige Chocoladenfabrik berichtet uns folgendermaassen: »Zu Beginn des Jahres hatten wir noch unter dem reichen Obstsegen des Vorjahres zu leiden, und nachdem sich die alten, billigeren Vorräte von Zucker zu lichten begannen, musste man sich eben wohl oder übel mit den vom Kartell künstlich geschraubten Preisen befreunden. Dazu kam ein Rückgang im Konsum, der die in unserer Industrie seit Jahren bestehende Ueberproduktion noch fühlbarer machte, so dass die Verkaufspreise absolut nicht den gesteigerten Zuckerpreisen folgen konnten. — Die Kaufkraft der Kunden hat abgenommen, die Zahlungsweise wurde noch schleppender und die Verluste vermehren sich in erschreckender Weise. — Rohcacao hat im Preise etwas nachgelassen und ist auf den normalen Preisstand zurückgegangen, auch Mandeln, Haselnüsse u. s. w. sind billiger geworden. — An Arbeitskräften war genügendes Angebot vorhanden; die Ansprüche, namentlich der Arbeiterinnen, sind bescheidener geworden.«

Eine andere Fabrik berichtet: »Das Zuckerkartell hat die ausserordentliche Preiserhöhung beibehalten, die nur in den allerseltensten Fällen ganz auf das Fabrikat geschlagen werden konnte. Es ist dies um so bedauerlicher, als Zucker bei freier Konkurrenz im vergangenen Jahre so billig hätte beschafft werden können (vergl. Weltmarktpreise), dass unsere Industrie unstreitig einen Aufschwung zu verzeichnen gehabt hätte. — Im Betrieb selbst hat sich nicht viel verändert, da wir ziemlich grosse Anstrengungen gemacht haben, um die bisherige Zahl unserer Arbeiter beibehalten zu können.«

Auch in der Bonbonsfabrikation machte sich neben der allgemeinen Depression besonders die Thätigkeit des Zuckerkartells sehr unangenehm fühlbar. Wir entnehmen darüber einem Esslinger Bericht folgendes: »Das Geschäft war im Verhältnis zum Vorjahr schwieriger zu machen, da die ganze Geschäftslage flau, die Konkurrenz gross war. Die Verkaufspreise blieben ungefähr gleich; die Einkaufspreise für Rohmaterialien gingen in die Höhe, besonders Zucker, wodurch die Bonbonsfabrikanten einen ganz bedeutenden Ausfall erleiden.«

Eine Fabrik für Bonbons und Lebkuchen konnte zwar für ihre Roh- und Hilfsstoffe teilweise bessere Einkaufspreise erzielen, dagegen trotz aller Anstrengungen den Absatz nicht steigern. — Arbeitsangebot war im letzten Herbst in solchem Umfang vorhanden, dass mühelos gute Arbeitskräfte zu bekommen waren.

1) Den Zimmet und die Nelken lässt man wohl besser weg. R. d. G.

Eintragungen in das Handelsregister.

Braunschweig.

Bei der im Aktiengesellschaftsregister Band III Seite 1 eingetragenen Firma:

Zuckerraffinerie Braunschweig

ist heute vermerkt, dass der Direktor Dr. Wilhelm Bartz hierselbst aus dem Vorstand ausgeschieden und an dessen Stelle durch Beschluss des Aufsichtsrats vom 26. v. Mts. der Chemiker Max Gundermann hierselbst in den Vorstand gewählt ist. Dem genannten Dr. Wilhelm Bartz, jetzigen Beamten der Gesellschaft, ist gleichzeitig die Befugnis erteilt, die Firma der Gesellschaft zugleich mit einem Vorstandsmitglied und dem Zusatz »i. V.« rechtsverbindlich zu zeichnen.

Braunschweig, den 3. Oktober 1902.

Herzogliches Amtsgericht.

Dony.

Halle, Saale.

Im Handelsregister Abteilung B. No. 86 ist auf Grund des Gesellschaftsvertrags vom 4. August / 22. September 1902 die Gesellschaft: Bernh. Most Gesellschaft mit beschränkter Haftung mit dem Sitz in Halle a. S. und einem Stammkapital von 497 000 Mk. eingetragen. Gegenstand des Unternehmens ist die Fortführung der bisher unter der Firma: Bernhard Most betriebenen Chocoladen-, Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrik und der Betrieb damit zusammenhängender Gewerbe. Die Gesellschaft wird verpflichtet durch die Unterschrift entweder zweier Geschäftsführer oder eines Geschäftsführers und eines stellvertretenden Geschäftsführers oder eines Geschäftsführers und eines Prokuristen oder eines stellvertretenden Geschäftsführers und eines Prokuristen. Geschäftsführer sind der Fabrikant Wilhelm Most in Halle a. S., der Kaufmann Karl Bosse in Berlin, der Kaufmann Hans Most in Halle a. S. Die Stammeinlagen der Gesellschafter Witwe Auguste Most, geb. Kirchner, des Fabrikbesitzers Wilhelm Most, des Kaufmanns Hans Most und des Referendars Walter Most sind dadurch geleistet, dass die Gesellschafter Witwe Auguste Most und Fabrikbesitzer Wilhelm Most ihre bisherigen Rechte an die Firma Bernh. Most mit allen Aktivis und Passivis der Gesellschaft übertragen und die Witwe Auguste Most von ihrem Anteile an der bisherigen Firma Bernh. Most bezw. den ihr dafür zu gewährenden 300 000 Mk. an ihre beiden Söhne Hans und Walter Most je 40 000 Mk. überträgt.

Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen durch den Reichs-Anzeiger. Die Firma: Bernh. Most in Halle a. S. — No. 6 des Handelsregisters Abteilung A. — und die Prokuren der Kaufleute Hans Most und Robert Mieth sind gelöscht.

Halle a S., den 29. September 1902.

Königliches Amtsgericht. Abt. 19.

Wurzen.

Auf Blatt 100 des Handelsregisters für den Bezirk des unterzeichneten Gerichts, die Aktiengesellschaft in Firma »Wurzener Kunstmühlenwerke und

Biskuitfabriken vorm. F. Krietsch« in Wurzen betreffend, ist heute eingetragen worden, dass die beschlossene Erhöhung des Grundkapitals in Höhe von 280 000 Mk. erfolgt und der Gesellschaftsvertrag in § 5 abgeändert worden ist.

Wurzen, den 4. Oktober 1902

Königliches Amtsgericht.

Gera, Reuss j. L.

Unter No. 576 Abt. A. des Handelsregisters ist heute die Firma Anna Uhlmann in Gera (Chocoladen- und Konfitürengeschäft) und als deren Inhaberin Frau Anna verw. Uhlmann, geb. Gerhardt, in Gera eingetragen worden.

Gera, den 9. Oktober 1902.

Das Fürstliche Amtsgericht.
(gez.) Dr. Rädler.

Bei der Firma Thiele & Holzhause zu Barleben unter No. 105 desselben Registers A. ist eingetragen: Die Prokura des Otto Bahn ist erloschen. Dem Carl Hein in Barleben ist dergestalt Prokura erteilt, dass er in Gemeinschaft mit einem der Gesellschafter vertretungsberechtigt ist.

Wehner und Fahr, Darmstadt: Stefan Wehner ist am 3. August 1902 gestorben. Geschäft und Firma sind auf seine Kinder: Bertha Wehner, Stefanie Wehner, Walther Wehner und Edgar Wehner, in Darmstadt, die beiden ersteren grossjährig, die letzteren minderjährig und vertreten durch ihren Vormund, Fabrikant Heinrich Langenscheidt in Elberfeld, mit Aktiven und Passiven übergegangen, die das Geschäft in offener Handelsgesellschaft, begonnen am 3. August 1902, weiter betreiben. Die Prokura des Fritz Sandmann in Darmstadt besteht weiter.

Konkurse.

Aachen.

Ueber das Vermögen des Konditors Josef van Rey in Aachen wird heute, am 2. Oktober 1902, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Rechtsanwalt Justizrat Kux in Aachen wird zum Konkursverwalter ernannt. Offener Arrest mit Anzeigepflicht sowie Anmeldefrist bis zum 24. Oktober 1902. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin werden auf den 31. Oktober 1902, vormittags 10 Uhr, vor dem unterzeichneten Gericht, Friedensstrasse 5, Zimmer 9, anberaumt.

Kgl. Amtsgericht zu Aachen. Abt. 5.

Brandenburg, Havel.

Ueber das Vermögen des Konditors Carl Stockinger von hier, Steinstrasse No. 33, ist heute, am 4. Oktober 1902, mittags 12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Eduard Westphal hier. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 14. Oktober 1902. Anmeldefrist bis zum 25. Oktober 1902. Erste Gläubigerversammlung den 15. Oktober 1902, Mittags 12½ Uhr, Zimmer No. 46. Allgemeiner Prüfungstermin den 5. November 1902, vormittags 11½ Uhr, Zimmer No. 46.

Brandenburg a. H., den 4. Oktober 1902

Königliches Amtsgericht.

München.

Das Kgl. Amtsgericht München I, Abteilung A. für Zivilsachen, hat über das Vermögen des Konditoreibesitzers Jakob Hennemann in München, Wohnung: Thal 25/III, Laden: Thal 11/0, am 25. September 1902, nachmittags 4¼ Uhr, den Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Justizrat Kraft in München, Damenstiftstr. 14/II. Offener Arrest erlassen, Anzeigefrist in dieser Richtung, Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis Sonnabend, den 18. Oktober 1902 einschliesslich bestimmt. Wahltermin zur Beschlussfassung über die Wahl eines anderen Verwalters, Bestellung eines Gläubigerausschusses, dann über die in §§ 132, 134 und 137 der K.-O. bezeichneten Fragen in Verbindung mit dem allgemeinen Prüfungstermin auf Sonnabend, den 25. Oktober 1902, vormittags 10 Uhr, im Zimmer No. 56, Justizpalast, Erdgeschoss, bestimmt.

München, 25. September 1902.

Gerichtsschreiber: (L S.) Merle, Kgl. Sekretär.

Ausfuhr von Erdnüssen, Kautschuck und Gummiarabicum aus der Kolonie Senegal im Jahre 1901. Die Erdnuss bildet den Hauptexportartikel der Kolonie Senegal; ohne sie wäre es mit dem Export schlecht bestellt, da das Land in den nördlichen Teilen sehr sandig ist und reichere Produkte nicht wachsen lässt. Die Regenzeit ist verhältnismässig kurz (von Juni bis September), was gerade der Kultur der Erdnuss sehr zuträglich ist, da zuviel Feuchtigkeit die Frucht verdirbt. Es findet jährlich nur eine Ernte statt. Die Nüsse werden im Juli ohne Schale gesät, nachdem die Erde durch den ersten Regen locker geworden ist. Die Blüte biegt sich später, und die Frucht entwickelt sich dann unter der Erde wie die Kartoffeln. Die Ernte findet Ende Oktober und Anfang November statt, nachdem die Regenperiode vollständig aufgehört hat.

In den letzten zehn Jahren ist die Produktion der Erdnuss sehr gestiegen, wie nachstehende Tabelle zeigt:

	Kilo		Kilo
1892	46 790 373	1897	58 022 732
1893	58 582 661	1898	95 555 098
1894	65 288 557	1899	85 550 567
1895	51 537 358	1900	140 921 920
1896	63 555 600	1901	123 482 629

Der Ankaufspreis schwankte zwischen 15 und 20 Franken für 100 Kilo, der Marktpreis in Europa zwischen 22 und 27 Franken. Nur im laufenden Jahre ist der Ankaufspreis bis auf 25 Franken gestiegen und der Marktpreis in Europa bis auf 34 Franken, da die Ernte im Jahre 1901/02 wegen des Mangels an Regen etwa ein Drittel geringer ist, als die letztjährige.

Der grösste Teil der Nüsse geht nach Marseille und Bordeaux; in den letzten Jahren werden auch ziemlich grosse Quantitäten nach den nordischen Häfen ausgeführt, namentlich nach Holland (Rotterdam), Deutschland (Bremen und Hamburg). Die Ausfuhr von Erdnüssen verteilte sich im letzten Jahre, wie folgt:

	Kilo	Wert in Franken
Nach Frankreich	90 601 386	15 353 296
» Deutschland	8 364 043	1 505 526
» Holland	16 961 641	2 989 962
» Belgien	3 385 601	609 408
» England	135 455	13 545
» verschiedenen Ländern	4 034 516	645 482

Ein grosser Teil der nach Holland ausgeführten Erdnüsse wird in Deutschland verbraucht; sie werden nur in Rotterdam umgeladen und nach den Oelfabriken am Rhein und Main weiter transportiert. Die Erdnuss von Senegal ist sehr gesucht wegen der guten Qualität ihres Oeles und wird auf den europäischen Märkten stets derjenigen aus Indien und Mozambique vorgezogen, steht auch dem Preise nach stets 25 Prozent höher als die letzteren Provenienzen. Der Hauptausfuhrhafen ist Rufisque, welches dem Hinterland der Erdnusskultur am nächsten liegt. Es wurden im vergangenen Jahre 76 524 855 Kilo aus diesem Hafen allein exportiert.

Das ägyptische Zuckergeschäft.

Aegypten erzeugt in 15 Zuckerfabriken teils veralteten teils modernsten Systems durchschnittlich etwa 95 000—99 000 Tonnen Rohzucker bei einer Betriebsdauer von zwei bis drei Monaten jährlich und aus einem Teile dieses Rohzuckers in einer Raffinerie etwa 30 000 Tonnen raffinierten Zuckers.

Ausgeführt werden jährlich ca. 50 000—55 000 Tonnen Zucker, darunter etwa 4000—5000 Tonnen

Raffinade, und zwar in der Hauptsache nach Amerika, Indien, der Türkei und England.

Der durch Einfuhr auszugleichende Mehrbedarf des Landes an Raffinade betrug:

1901:	74 243 dz.	im Werte von	76 980 £ E.
gegen 1900:	60 408 »	» »	69 814 » »

Die Lieferanten für Aegypten sind vorzugsweise Oesterreich und Russland. Ihre Anteile an der Zuckereinfuhr betrugen:

	1901		1900	
	dz.	Wert in £ E.	dz.	Wert in £ E.
Oesterreich	44 375	47 233	29 875	36 734
Russland	29 388	29 181	29 462	31 746

Russland liefert fast ausschliesslich Sandzucker, während Oesterreich Brode, Würfelzucker, concassé, Kristallzucker (granulé und pilé) und Sandzucker auf den ägyptischen Markt bringt.

Neben ihnen kommen noch Deutschland und England mit kleinen Mengen in Betracht, die im Jahre 1901 Werte von 311 und 165 £ E. darstellten.

Die auf den ägyptischen Markte am meisten gekauften Sorten sind pilé und concassé: sie werden gegenwärtig von Oesterreich zu folgenden Preisen fob. Alexandrien geliefert:

Sandzucker	zu 22	Francs für je	100 kg
pilé	» 22½	» » »	100 »
concassé	» 23¼	» » »	100 »

Russischer Sandzucker wurde zu 19 sh 3 d cif Alexandrien für November/Dezember-Lieferung angeboten. Für die österreichische Marke »Perl« wurden 18 sh verlangt, Diese Sorten werden in Säcken zu 100 kg eingeführt.

Brodzucker (pains) ist in Aegypten nur in kleinen Hüten von 1,8 Kilo gangbar, von denen 25 auf ein Kantar (45 Kilo) gehen. Brode österreichischer Herkunft wurden zuletzt zu 28 Francs für je 100 Kilo für November/Dezember angeboten, Würfelzucker zu 25 Francs fob Alexandrien

Die Nachfrage nach Würfelzucker dürfte nicht sehr bedeutend sein und der Lokalbedarf des Landes an Brodzucker wird in der Hauptsache durch die Produktion der Raffinerie in Hawamdieh bei Kairo gedeckt.

Der Einfuhrzoll beträgt 8 Prozent, zu denen noch etwa ½ Prozent an Quai-, Facchinage-, Pavage- und ähnlichen kleinen Gebühren hinzutreten. Die gegenwärtig auf dem ägyptischen Markte für die heimische Produktion gezahlten Preise sind wenig lohnende. Für den Rohzucker erster Qualität der Daira Sanieh, des grössten Betriebsunternehmers Aegyptens, wurden letzthin nur 35 P. T. (7 sh) pro Kantar von 45 Kilo geboten, während der Lokalkonsum etwas höhere Preise (39—42 P. T. pro Kantar) zahlt. Die Produzenten halten infolge der schlechten Preise mit Verkaufsabschlüssen zurück.

(Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Kairo.)

Sigi-Pflanzungsgesellschaft m. b. H., Essen. In der Generalversammlung am 30. September gelangte der Bericht für das fünfte Geschäftsjahr 1901 zur Vorlage.

Nach dem Bericht betrug die Niederschlagsmenge bei 145 Regentagen 1653.7 mm gegen 1982.6 mm im Vorjahre. Infolge der günstigen Witterung während der grossen Regenzeit haben sich die Anpflanzungen von der vorangegangenen Trockenheit gut erholt, nur die versuchsweise angelegte kleine Theepflanzung ist eingegangen. Infolge Auftretens von Kaffeekrankheiten und tierischen Schädlingen sind aber auch eine sehr grosse Zahl Kaffeebäume ausgegangen, desgleichen ist aus der gleichen Ursache die zu erwartende Ernte recht gering. Die Aussichten für die Kaffeekultur werden als wenig günstige auf dem Gebiete der Gesellschaft bezeichnet, teils wegen der Flachgründigkeit des Bodens, teils wegen der offenen Lage der Pflanzungen.

Es sind daher grössere Versuche mit anderen Kulturen gemacht worden, welche nach dem Bericht gute, teilweise sogar recht gute Erfolge versprechen. Besonderes Augenmerk soll der Ausdehnung der Cacaokultur in den dafür geeigneten Terrains am Sigi zugewendet werden. Der Bestand beträgt zur Zeit 6860 zu einem Drittel dreijährige Bäume, welche recht gut stehen und schon reichlich Früchte angesetzt hatten, die aber, um die Bäume zu schonen, entfernt wurden.

An Kapokbäumen stehen bereits 117 000, von denen in diesem Jahre die erste Ernte zu erwarten ist. Kapok ist zur Zeit ein als Matratzenfüllmaterial sehr gesuchter Artikel. Der Preis beträgt etwa 50 Pfg. per Pfund; ein Baum liefert bis zu 10 Pfund. Die Frachtkosten sind allerdings recht hohe, da der Artikel sehr leicht wiegt und die Ballen nur geschnürt, aber nicht maschinell fest zusammengepresst werden dürfen, wie bei Baumwolle. Aus dem Neu-Guinea-Schutzgebiet sind in letzter Zeit zum Teil recht erhebliche Quantitäten in Rotterdam und Bremen abgesetzt.

Recht gute Erfolge sind mit der Kultur des roten Pfeffers erzielt. Bereits im März d. Js. wurden 3½ Zentner von wildwachsendem Pfeffer in Hamburg mit 30 Mk. per Zentner verkauft, die inzwischen angelegten Kulturen brachten bis jetzt 110 Zentner, während der Pflanzungsleiter noch in diesem Jahr auf weitere 200 Zentner, und im nächsten Jahr bereits auf eine Menge von 1000 Zentnern rechnet.

Desgleichen bietet die Kultur von Arrowroot, dessen Wert in Hamburg etwa 50 bis 60 Mk. beträgt, scheinbar gute Aussichten. Die Kultur soll vorläufig auf 10 ha vergrössert werden. Ferner sind 5 ha mit Reis, welcher für die Arbeiter verwendet werden soll, angebaut, eine Vanillepflanzung von 10 000 Pflanzen angelegt, 6000 Ceara-Kautschukbäume und in beschränktem Maasse auch Ficus elastica, Castilloa elastica und Kickxia elastica und Kardamom ausgepflanzt.

Von dem Bau eines Trockenhauses für Kaffee ist Abstand genommen, dagegen ist eine Anlage nebst dazu gehörigen Trockenböden für die Bereitung der verschiedenen Ernten nahezu im Bau vollendet.

Die Zahl der Arbeiter beträgt etwa 180. Die Ausgaben für 1901 belaufen sich auf rund 63 000 Mk., denen etwa 3500 Mk. Einnahme gegenüberstehen. Für das laufende Berichtsjahr sind besonders aus den Erträgen des roten Pfeffers grössere Einnahmen zu erwarten. An Mitteln stehen zur Zeit noch 69 000 Mk. zur Verfügung.



Für eine grössere Chocolade- und Canditenfabrik in Oesterreich wird ein **modern gebildeter selbständiger Fachmann** als

Betriebsleiter

pro März oder früher **gesucht.** Derselbe soll sowohl in der Fabrikation von Tafelchocoladen nach französischer und schweizer Manier, als auch in der Erzeugung von Neuheiten, Weihnachtswaren und Desserts Erfahrung besitzen. Ausführliche Offerte mit Referenzen, Gehaltsansprüchen und Photographie sind zu richten unter Chiffre **L. J. 1808** an **Haasenstein & Vogler, Prag.**

Englischer Kaufmann mit ausgedehnten Verbindungen unter der Engros- und besseren Detail-Kundschaft wünscht die **Allein-Vertretung** für

Grossbritannien und Irland

eines leistungsfähigen Hauses in

Confitüren, Marzipan, Chocolade etc.

Erste Referenzen zur Verfügung. **Offerten** unter **O. K. 102** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Tücht. langj. Reisender, 33 Jahre, repräsentationsfähig, zuletzt für holl. Cacaofabrik gereist, wünscht Reisestelle in deutscher oder holl. Fabrik (od. ähnl Branche) mögl. für Kgr u. Prov. Sachsen u. Bayern (woselbst vorzügl. eingeführt) per sofort oder später. Offerten unter **L. P. 9517** durch **Rudolf Mosse, Leipzig.**

Bäckerei-Verkauf.

Ich beabsichtige meine neu erbaute Bäckerei mit 2 Backöfen (Kohlenheizung) mit sämtlichem Inventar nebst 2 Pferden und 3 Wagen wegen Krankheit zu verkaufen. Verbrauch monatlich 270—300 Sack Mehl. Preis 32 000 Mk. Anzahlung nach Uebereinkunft. Es steht dem Reflektanten frei, um sich von dem Umsatz zu überzeugen, sich einige Zeit bei mir zu beschäftigen. Auskunft erteilt

Gustav Bädje, Göttingen.

Billig * Wirkungsvoll

Ausser ihren **künstlerischen Reklame-Plakaten** empfehlen

Schrift-Plakate

in vielseitiger aparter Ausführung mit und ohne Rahmen

Kunstanstalt Grimme & Hempel Aktiengesellschaft

LEIPZIG

— **Muster zur Ansicht auf Verlangen** —

Feinste Referenzen des In- und Auslandes stehen gern zu Diensten.

Massenfabrikation!

Helm-Chocolade
Nederlandsche Cacaofabriek Helmond
Helm-Chocolade

Export!

Herforder Cartonnagen- und Faltschachteln-Fabrik

Adolf Hartenstein, Herford i. W.

Specialität:

Holzpappkistchen (bester Ersatz für Holz)

zum Verpacken von

Tafel-Chocoladen, Dessert-Bonbons etc.

in hochfeiner geschmackvoller Aufmachung und **mit direktem Firmendruck etc. versehen,** welcher **besten** und dabei weit **billigeren** Ersatz für Etiquetten bietet.

Bemusterte Offerte bei Aufgabe der Maasse gratis und franko.

General-Vertretung für Hamburg und Umgegend:

E. Obst & Co., Hamburg, Paulstrasse 32.

Eine vorzüglich erhaltene Lehmann'sche Cacaopresse Nr. 50 mit 4 Töpfen, ein Lehmann'scher Kollergang Nr. 27 und ein kleiner Melangeur sind wegen Vergrösserung der Anlage zu verkaufen.

Anfragen gefälligst an den Verlag des Gordian unter E. L. 459.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack und unübertroffener Haltbarkeit, seit Jahren **bewährt** für Hafercacao.

Louis Schmidt,

Dippoldiswalde, Erzgebirge.

Vorzügliche Höhenlage für Haferbau
Wasserkraft Gleisanschluss.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen.

Firma gegründet 1850.

E. G. May Söhne, Frankfurt a. M.

Chromographische Kunstanstalt

(Gegründet 1845)

übernimmt die Anfertigung **künstlerisch ausgeführter**

Plakate, Etiketten, Reklamekarten

u. s. w. in jedem Styl und jeder Art der Ausführung.

Auf Wunsch werden Skizzen und Kostenvoranschläge geliefert.

Höchste Leistungsfähigkeit.



von der besten bis zu der billigsten Sorte

liefern

Papier-Industrie Winter & Sauer,

Heidenau bei Dresden.

Wir bitten Muster und Preise zu verlangen.





Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.



J. S. Petzholdt, Maschinenbauanstalt, Döhlen-G. bei Dresden.

Sämtliche Maschinen und Apparate für die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation, Melangeure, Walzenmaschinen, Knetmaschinen, Kühltische zum Wenden, Dampfwärmtische, Mandelreibmaschinen, Dragéemaschinen, zusammensetzbare eiserne Wärmplatten und Bonbonplatten, Dampfkochereien, Dampfkochkessel.

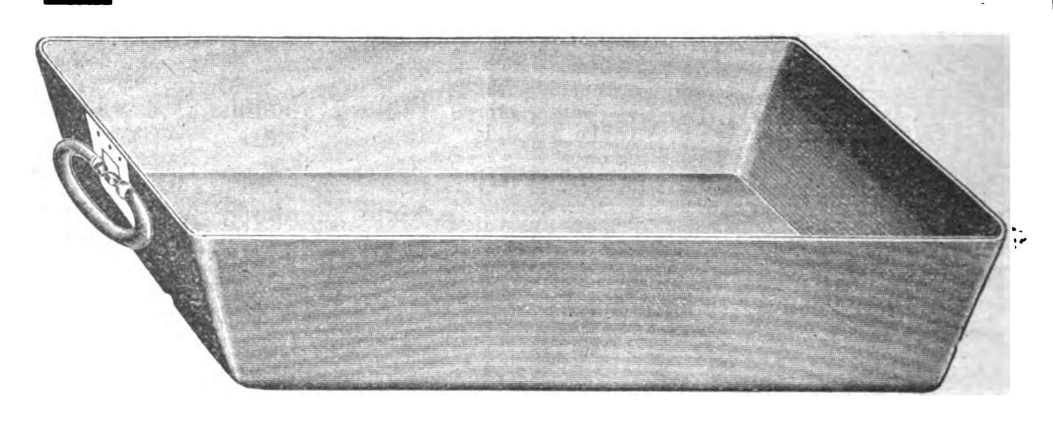
Specialität:

Klopftische, einfach und *dreifach*, grosse Arbeitsersparnis bei dreifacher Leistung, Hohl- und Unegalwerden der Chocoladentafeln beim Einklopfen in die Formen *ausgeschlossen*, beliebige Einstellung der Fallhöhe, geringstes Geräusch; beste Referenzen.

Chocolade-Kästen

für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. — Eiserner Bestand! — Fast unverwüstlich!



	No. 0	1	2	3	4	5	6	
Länge	400	500	550	600	650	700	750	mm
Breite	250	320	340	360	380	400	540	»
Tiefe	100	110	110	110	110	180	140	»
Inhalt	10	16½	18	20½	23½	44	45	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Chocoladenindustrie konstruiert, sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4, 5, 6 passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Die heutigen Preise sind wesentlich niedriger als bisher.

Alleinverkauf durch

Verlag des Gordian in Hamburg.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

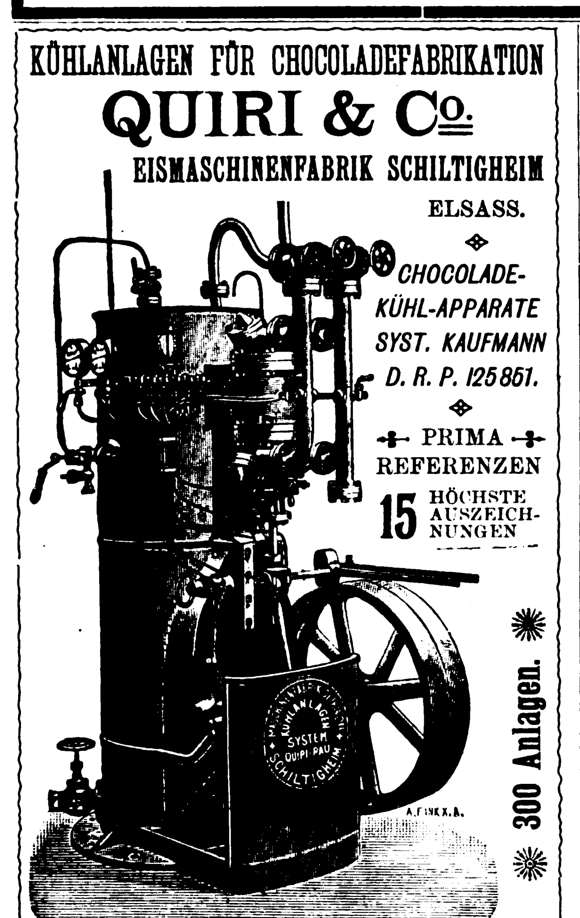
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.



Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Wellpappe!

sowie **Schachteln,**

Gefächer und **Hüllen** daraus sind **bestes Packmaterial** für **zerbrechliche Gegenstände** aller Art. **Muster frei.**

Thompson & Norris,
Jülich.

Wellpapier — Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Craessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828. — **Specialität: Ungeklebtes Wellpapier** — Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Inhalt dieser Nummer:

Ein schlechtes Jahr.

Wenn man die im Gordian auf Seite 3374 vom 5. Oktober 1902 veröffentlichte Jahrestabelle über Van Houtens Cacaobutterverkäufe betrachtet, dann ist mancher versucht zu glauben, dass die Jahre 1897/98 die billigsten Cacaobutterjahre waren. Gewiss ist dies, unabhängig vom Bohnenpreise, auch der Fall. Ein ganz anderes Bild, und zwar ein solches, das die traurigen Bilanzen der letzten Jahre erklärt, erhält man aber, wenn man die Cacaobohnenpreise der betreffenden Jahre in Rechnung zieht und den Cacaopulverpreis ermittelt. Man wird dann finden, dass das noch laufende Jahr für den Cacaopulverfabrikanten das schlechteste ist. Cacaobutter kann ja gern billig sein, d. h. niedrig im Preise stehen, wenn dafür das bei der Fabrikation gewonnene Hauptprodukt, das Cacaopulver, zu richtigen Preisen verkauft wird. Es soll ohne weiteres zugestanden sein, dass so hoch getriebene Butterpreise, wie sie in den Jahren 1899—1901, besonders im Jahre 1900, galten, unberechtigt sind und ungesunde Verhältnisse herbeiführen mussten. Ebenso aber auch muss der heutige Zustand ungesunde Verhältnisse, ja wohl gar unsichere Kreditverhältnisse schaffen. Keine Industrie, oder nicht abstrakt, sondern ganz konkret gesprochen, kein deutscher Cacaopulverfabrikant, kann es auf die Dauer aushalten, wenn er seine Hauptfabrikate, auf denen 90 Prozent seines Betriebes und seines Umsatzes ruhen, unter den Selbstkosten verkauft. Die Reservefonds, die flüssigen Gelder, sind in der Chocoladen- und Cacaopulverindustrie Deutschlands nicht so hoch gestapelt, dass sie jahrelange Verluste ohne Bedenken ausgleichen könnten. Was an dem einen Hauptfabrikat, an der sogenannten nackten Haushalt-Chocolade verdient wird, das trägt schon seit Jahren die Katze auf dem Schwanz weg. Beim Cacaopulvergeschäft stützten sich die Fabrikanten in den letzten drei Jahren auf den hohen Butterpreis und mancher mag — (trotzdem es falsch ist und für Fabrikanten ewig falsch bleiben wird, auf Spekulationspreise die Betriebskalkulationen aufzubauen) — daran eine Stütze gefunden haben. Nun aber ist diese Butterstütze in der Hitze des wirtschaftlichen Kampfes auch zusammengeschmolzen, und da kann die Katze auch den ganzen Gewinn aus der Cacaopulver- und Cacaobutterfabrikation auf ihrem Ringelschwänzchen wegtragen.

Kommt dieses Profitkätzchen dann bei der Inventur mit einem Reingewinn angeschleppt, der in fettiger Kupfermünze ausgezahlt werden kann, dann werden alle freien Hände über den Kopf zusammengeschlagen — und über die schlechten Zeiten wird bass gescholten. Nein, über die schlechten Rechner, über den Mangel an geschäftlichem Mut sollte man jammern! —

Warum stellen die Fabrikanten bei Preisgeboten, die absoluten Verlust bringen, nicht die Fabrikation ein? Ist es nicht viel verdienstlicher, mit beiden Händen in den Hosentaschen Geld zu verbringen als im Schweisse seines Angesichts? Oder warum schränken sie die Produktion in den verlustbringenden Artikeln nicht bis auf das kleinste ein und widmen ihre Zeit neuen und besser lohnenden Fabrikaten? — Doch, wir wissen wohl, durch Dinte und Feder wird nur wenig geholfen. —

Die folgende Tabelle soll beweisen, dass das Jahr 1902 für die Cacaopulver- und Cacaobutterfabrikanten das schlechteste seit langer Zeit werden muss, weil die Butter- und Pulverpreise, die die Fabrikanten erzielen, in einem schlechteren Verhältnis zum Bohnenpreise stehen, als sie in dem letzten, billigsten Butterjahr 1897, gestanden haben. Sie wird ohne weiteres verständlich sein: Im Jahre 1897 war der Bohnendurchschnittspreis 45 Mk., Zoll und Spesen in Hamburg sind 18 Mk., Röst- und Reinigungsverlust sind 20 Pfd., Fabrikationskosten sind 8 Mk. gerechnet. Bei einer Abpressung von 35 Pfd. Butter von 100 Pfd. Masse, bleiben dann 65 Pfd. Pulver, welche 53,32 Mk. kosten, wenn die Butter zum Jahresdurchschnittspreis von 56¼ holl. cents ins Ausland verkauft worden ist. In diesem Sinne sind alle folgenden Jahreszahlen zu lesen:

	1897 Mk.	1898 Mk.	1899 Mk.	1900 Mk.	1901 Mk.	1902 Mk.
Cacaobohnendurchschnittspreis	45,—	56,—	66,69	69,15	64,53	61,19
Zoll und Spesen in Hamburg	18,—	18,—	18,—	18,—	18,—	18,—
	63,—	74,—	84,69	87,15	82,53	79,19
20 Pfd. Röst- u. Reinigungs-Verlust	15,75	18,50	21,17	21,79	20,63	19,80
	78,75	92,50	105,86	108,94	103,16	98,99
Fabrikationskosten	8,—	8,—	8,—	8,—	8,—	8,—
Abpressung: 35 Pfd. Butter	à $56\frac{1}{4}$ c = $95\frac{1}{2}$ Mk. 33,43	à $58\frac{1}{4}$ c 99 Mk. 34,65	à $81\frac{1}{4}$ c 138 Mk. 48,30	à 92 c $156\frac{1}{2}$ M. 54,77	à $79\frac{5}{6}$ c 136 Mk. 47,60	à $67\frac{1}{2}$ c $114\frac{3}{4}$ M. 40,16
65 Pfd. Pulver kosten dann	53,32	65,85	65,56	62,17	63,56	66,85
100 Pfd. Pulver kosten dann	82,—	101,30	100,86	95,65	97,79	102,50

Die Bohnenpreise sind ermittelt nach den niedrigsten wirklichen Einkaufspreisen.

Wenn man vom billigsten Pulverpreise des Jahres 1897 mit 82,— Mk. pro Zentner ausgeht, so hätte

	1898 Mk.	1899 Mk.	1900 Mk.	1901 Mk.	1902 Mk.
bei einem Bohnendurchschnittspreise von	56,—	66,69	69,15	64,53	61,19
ein Butterpreis erzielt werden müssen von	134,80	172,97	181,77	165,26	153,34
während nur	99,—	138,—	156,50	136,—	114,75
erzielt worden sind, also zu wenig pro Ztr.	35,80	34,97	25,27	29,26	38,59

Das grösste Missverhältnis zwischen Bohnen- und Butterpreis besteht also in diesem Jahre. Dadurch wird das Jahr 1902 für die Cacaopulverfabriken zum schlechtesten Abschlussjahr werden. Wenn die Butterpreise nicht höher gehen, so müssen die Bohnenpreise wesentlich niedriger werden. Trifft dies nicht ein, dann muss der Pulverpreis in die Höhe gehen, der Konsum sich einschränken und wiederum den zu hohen Bohnenpreis herabdrücken. Bis dahin werden die Herren Cacaopulverfabrikanten weiter an schlechten Abschlüssen laborieren.

Interessant ist es ferner, sich zu vergegenwärtigen, um wieviel der Bohnenpreis in den Jahren 1898/1902 gegen 1897 zu hoch war und um wieviel höher in diesen Jahren die Spekulationssummen zu schätzen sind.

	1898 Mk.	1899 Mk.	1900 Mk.	1901 Mk.	1902 Mk.
Wenn Cacaobutterdurchschnittspreis . .	99,—	138,—	156,50	136,—	114,75
so hätte der Bohnendurchschnittspreis .	46,—	56,90	62,10	56,35	50,40

pro Zentner betragen müssen, um auf den Pulverpreis von 1897 zu kommen, der den Fabrikanten einigermaassen Rechnung brachte.

	1898	1899	1900	1901	1902
Da die Bohnen aber in Wirklichkeit .	56,—	66,69	69,15	64,53	61,19
durchschnittlich gekostet haben, so haben die Spekulanten die Fabrikanten um	10,—	- 9,79	7,05	8,18	10,79
pro Zentner weiter übervorteilt. Da die Gesamtausfuhr der Cacaoländer rund Zentner	1375000	1755000	1622000	1800000	1700000
beträgt, so handelt es sich um die Summen von Mk.	13750000	17181450	11435100	14724000	18343000

in fünf Jahren also rund 75 Millionen Mark, die zu Gunsten der Spekulanten und Bohnenproduzenten als Last auf die Schultern der Fabrikanten und Konsumenten gelegt worden sind.

An diese Aufstellungen möchten wir noch gleich einen Tabellenentwurf anschliessen, der Anleitung geben soll, wie die Cacaopulverpreise von den Fabrikanten zu finden und endgiltig festzusetzen sind. Sollen nun doch einmal die Cacaopulverpreise auf und nieder gehen und namentlich abhängig gemacht werden von den **offiziellen** Butterpreisen, so ist es nötig, dass die Kalkulationen ein für allemal festgelegt werden, sodass bei **jedem** Bohnen- und bei **jedem** Butterpreis in **jeder** Minute der richtige Pulverpreis gefunden werden kann. Eine solche Tabelle zeigt in der Sekunde, was das Cacaopulver kosten muss, wenn Bohnen so und Butter so stehen. Nehmen wir die erste Reihe einer solchen Tabelle und stellen wir die Frage: Wenn Bohnen 45 Mk. kosten und Butter mit 110 verkauft wird, was muss dann das Pulver kosten, so finden wir die Zahl 92,13. Gerechnet ist so: Der Bohnenpreis gilt unverzollt; für Zoll und Spesen sind 18 Mk. pro 50 Kilo gerechnet; für Verlust beim Rösten und Reinigen sind

20 Pfd. angesetzt; für Fabrikationsspesen sind 8 Mk. pro 50 Kilo gerechnet; auf den so gewonnenen Preis sind dann 15 Prozent aufgeschlagen.

Bohnenpreise:	Mk. 45	Mk. 46	Mk. 47	Mk. 48	Mk. 49	Mk. 50	Mk. 51	Mk. 52	Mk. 53	Mk. 54	Mk. 55
Butterpreis pro Ctr. .. 100	98,65	101,05	103,45	105,85	108,25	110,65	113,05	115,45	117,85	120,25	122,65
101	98,—	100,40	202,80	105,20	107,60	110,—	112,40	114,80	117,20	119,60	122,—
102	97,35	99,75	102,15	104,55	106,95	109,35	111,75	114,15	116,55	118,95	121,35
103	96,70	99,10	101,50	103,90	106,30	108,70	111,10	113,50	115,90	118,30	120,70
104	96,04	98,44	100,84	103,24	105,64	108,04	110,44	112,84	115,24	117,64	120,04
105	95,39	97,79	100,19	102,59	104,99	107,39	109,79	112,19	114,59	116,99	119,39
106	94,74	97,14	99,54	101,94	104,34	106,74	109,14	111,54	113,94	116,34	118,74
107	94,09	96,49	98,89	101,29	103,69	106,09	108,49	110,89	113,29	115,69	118,09
108	93,44	95,84	98,24	100,64	103,04	105,40	107,84	110,24	112,64	115,04	117,44
109	92,78	95,18	97,58	99,98	102,38	104,78	107,18	109,58	111,98	114,38	116,78
110	92,13	94,53	96,93	99,33	101,73	104,13	106,53	108,93	111,33	113,73	116,13

Solche Tabellen müssen nicht bloss die Chefs in der Brusttasche oder im Geheimfache haben, sondern jeder Agent oder Reisende muss sie mitführen; jeder Grossist kann sie bekommen. Nichts geheimnisvolles ist darin; kein Cacoafabrikant wird dabei Millionär; aber auch keiner verarmt.

Der Cacaomarkt Grossbritanniens im Jahre 1901.

Das vergangene Jahr ist für den Cacaomarkt Englands ein äusserst ruhiges gewesen. Obgleich die Zufuhren im allgemeinen nicht allzu reichlich waren, war der Markt doch häufig flau und schleppend, und die Preise stellten sich für die meisten westindischen Sorten um 5 bis 6 Schilling für den englischen Zentner niedriger. Die grosse Zunahme in afrikanischem Cacao hat die westindischen Produkte stark beeinflusst und bildet einen wichtigen Faktor auf dem Cacaomarkte. Für Guayaquilsorten zeigten die Preise einen Abfall um 10 bis 13 Schilling für den englischen Zentner, hauptsächlich infolge der reichlicheren Ernte und der gezwungenen Verkäufe.

An allen Arten Cacao wurden im Jahre 1901 insgesamt 332 949 Sack gegen 318 829 im Jahre 1900 eingeführt. In den einheimischen Verbrauch gingen über 263 226 Sack gegen 242 440 Sack im Jahre 1900, ausgeführt wurden 72 572 Sack gegen 64 578 im Vorjahre. Westindische Sorten wurden während des grössten Teiles des Jahres gut gefragt. In der Anfangsauktion des Jahres wurde Trinidad middling zu 68 bis 70 Schilling verkauft, Grenada colory zu 68 bis 69½ Schilling, Dominica fair zu 63 bis 65 Schilling für den englischen Zentner. Nach einigen Schwankungen und nachdem Trinidad-Sorten im Mai bis auf 72 und 73 Schilling gestiegen waren, schlossen die Preise im Dezember mit 68½ bis 70 Schilling für Trinidad middling, 66 bis 67 Schilling für Grenada colory und 55 bis 56 für Dominica. Cacao von Jamaica und anderen Inseln folgte den gleichen Preisschwankungen. Surinam-Sorten indessen waren selten und brachten zeitweise verhältnismässig hohe Preise. Die Guayaquil-Ernte war eine reichliche. Die Ware wurde reichlich und dringend angeboten, was die Preise zu gunsten der Käufer beeinflusste. Auf der Januar-Auktion wurden Caraquez zu 71 bis 72 Schilling, Machala zu 73, Maato zu 74 bis 76, Winter-Arriba zu 75 bis 77 und Arriba good zu 82½ Schilling für den englischen Zentner verkauft. Am Schlusse des Jahres, während dessen die Preise mit Ausnahme von Sommer-Arriba zurückgingen, wurden Caraquez zu 62 bis 65, Machala zu 63 und Winter-Arriba zu 65 bis 66 Schilling gehandelt. Diese verhältnismässig günstigen Preise weckten die Kauflust der Fabrikanten, und das neue Jahr eröffnete mit reichlichen Abschlüssen für neue Zufuhr hauptsächlich in Machala und Winter-Arriba für 55 und 58½ Schilling, einschliesslich Kosten und Fracht. Die St. Thomas Ernte war ebenfalls gut und reichlich. Bei freiem Angebot fand die Ware häufig gute Abnahme zu verhältnismässig niedrigen Preisen. Bahia-Ware wurde in geringen Mengen auf den Markt gebracht, doch wurden einige Geschäfte gemacht. Sendungen guter Qualität notierten zu 63 bis 66 Schilling für den englischen Zentner, doch enthielten die letzten Zufuhren schlechte Sorten, die schwer Absatz fanden. Para

wurde in kleinen Mengen zu 67 bis 70 Schilling für den englischen Zentner verkauft.

Einfuhr, Verbrauch und Vorräte von Cacao stellten sich im Vergleich zum vorausgegangenen Jahre, wie folgt:

	Mengen		Wert	
	1901	1900	1901	1900
	Englische Pfund		Pfund Sterling	
Einfuhr . . .	60727636	60508284	2427267	2398248
Einheimischer Verbrauch .	50046315	44720009	—	—
Vorrat im Zolllager am 31. Dezember	13090000	17762000	—	—

Soweit berichtet der Kaiserliche General-Konsul in London. —

Für das laufende Jahr können wir hinzufügen, dass man in den neun Monaten verzollt hat

16 101 Tons Cacaobohnen
gegen 14 620 » in 1901
» 12 792 » » 1900

so dass auch in diesem Jahr in England der Konsum um mehr als 10 Prozent steigen wird. Deutschland hat in derselben Zeit nur 15 735 Tons eingeführt, hat also die englische Höhe nicht erreicht.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. September zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat September 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	1543600	1242500	1597400
davon für Exportfabriken	55000	40300	38600
Es kamen im Januar bis September aus:			
Ecuador	3559000	3383400	4438700
Portug. Westafrika	3272200	2305900	2025200
Brasilien	2324400	2461900	1639100
Dominic. Republik	1742200	1340400	450400
Brit. Westindien u. s. w.	1210500	996100	1168600
Portugal	928600	1010000	719400
Venezuela	653400	747900	898500
Britisch-Westafrika	434000	107100	76700
Niederlande	333300	238500	76600
Deutsch-Westafrika	311500	150800	255300
Niederl. Indien u. s. w.	286600	217200	144300
Ceylon	264200	57700	74600
Columbien	95000	68400	70200
Grossbritannien	90000	138700	231600
Frankreich	81400	58800	118300
Haiti	25900	335600	1451100
Dänisch-Westindien	—	58100	100100
Cacaobohnen gebrannt	wurden	nicht	eingeführt.
Cacaobutter	1100	900	1400

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaopulver aus den Niederlanden.	39900	42900	62500
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	500	400	700
Es kamen im Januar bis September aus:			
Niederlande	3600	8000	5000
Schweiz	700	1400	2000
Chocolade	45800	30000	31200
Im Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	264900	183000	150700
Frankreich	37100	35500	46100
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	—	100	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	5200	4000	3700
Im Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	12400	10600	11700
Frankreich	10100	9600	9300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	65600	77300	75100
Im Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	269200	275600	242600
Grossbritannien	110100	107500	107600
Frankreich	71600	59200	51900
Oesterreich-Ungarn	44000	43900	37500
Mandeln, getrocknet	395400	578500	452700
Im Januar bis September kamen aus:			
Italien	2607700	1879100	2409300
Marocco	707500	631500	760000
Frankreich	340200	305000	397500
Spanien	297000	192900	263900
Persien	7200	59900	1400
Vanille	6100	2500	1200
Im Januar bis September kamen aus:			
Madagaskar	34500	17500	16900
Französisch-Australien	23700	12500	10100
Frankreich	11600	6300	9600
Honig, auch künstlicher	394100	256200	206100
Im Januar bis September kamen aus:			
Chile	832300	538900	650300
Kuba, Portorico	392200	466400	204800
Verein. Staaten v. Amerika	222600	114600	150700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	1797200	1372800	1542300
Im Januar bis September kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	13151400	13047900	16949100
Oesterreich-Ungarn	5813400	3740700	4448900
Serbien	2455000	3313400	7968600
Frankreich	602400	3100500	180200
Niederlande	445100	546600	489200
Italien	239900	128200	322200
Belgien	188100	245200	68500
Türkei	137100	172100	178200
Rumänien	16300	215200	81700
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	4900	200	2700
Im Januar bis September kamen aus:			
Frankreich	11500	9600	8900
Verein. Staaten von Amerika	—	3600	11000

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Rohzucker, Rübensäfte	34000	44300	32900
Im Januar bis September kamen aus:			
Britisch-Malakka	31100	47600	24400
Frankreich	18500	5500	2800
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	76800	163100	65900
Im Januar bis September kamen aus:			
Frankreich	251800	282200	230400
Grossbritannien	168700	216600	210500
Belgien	74500	88100	38500

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	67800	53100	45600
Im Januar bis September nach:			
Niederlande	275900	387700	462600
Schweiz	155400	85600	79100
Cacaobutter	133300	88200	60200
Cacaopulver	14300	15000	10400
Im Januar bis September gingen nach:			
Schweden	14200	9200	11900
Verein. Staaten von Amerika	13800	8500	25800
Oesterreich-Ungarn	10500	16000	16300
Schweiz	6600	4800	15200
Freihafen Hamburg	2700	7200	20800
Cacaomasse	37200	19600	7300
Im Januar bis September gingen nach:			
Niederlande	136100	34600	27900
Oesterreich-Ungarn	125400	37700	69700
Chocolade	32600	45200	58300
Im Januar bis September empfingen:			
Grossbritannien	121300	137400	97700
Belgien	23300	21900	24200
Verein. Staaten von Amerika	19300	20500	93800
China	900	49700	39700
Chocoladensurrogate	700	1900	400
Davon erhielten im Januar bis September:			
Russland	2200	2300	600
Oesterreich-Ungarn	1300	1200	900
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	30500	42400	49300
Davon gingen im Januar bis September nach:			
Grossbritannien	206300	259000	270900
Niederlande	6300	8700	9000
Verein. Staaten von Amerika	1300	400	102000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	144200	120600	93400
Im Januar bis September gingen nach:			
Grossbritannien	143200	101400	72900
Niederländ.-Indien u. s. w.	80300	92500	147500
Niederlande	51700	40000	34100
Oesterreich-Ungarn	33900	33700	29700
Britisch-Indien u. s. w.	28900	57100	89700
Mandeln	9700	900	500
Honig, auch künstlicher	41100	3300	2200
Im Januar bis September gingen nach:			
Freihafen Hamburg	68300	41700	98500
Niederlande	36700	23500	11900

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Vanille	100	200	200
Es gingen im Januar bis September nach:			
Oesterreich-Ungarn	1100	700	900
Russland	1100	800	800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	3600	9900	3200
Im Januar bis September erhielten:			
Schweiz	8100	14900	15000
Grossbritannien	5900	12900	5500
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	104600	109400	68700
Im Januar bis September gingen nach:			
Grossbritannien	1937200	490800	348100
Britisch-Australien	379900	239300	332400
Rohzucker Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	43898100	7779400	14726700
Im Januar bis September erhielten:			
Grossbritannien	209295200	136876800	105332400
Freihafen Hamburg	70698800	9362900	7587400
Verein. St. von Amerika	60588400	106776000	194560800
Britisch-Nordamerika	44986400	27991600	20282900
Niederlande	19357100	10567700	418000
Dänemark	5320300	6066900	4657300
Portugal	3669400	3383700	3036000
Japan	439500	770400	1400000
Norwegen	76500	11600	547000
Schweden	2000	93900	4858400
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	34970000	21526600	18643800
Im Januar bis September gingen nach:			
Grossbritannien	309297000	268789300	226965600
Japan	27875800	53391500	11450100
Norwegen	18470600	17896900	12131500
Schweiz	17811000	13070700	9240800
Freihafen Hamburg	16386900	10655700	5990200
Britisch-Süd-Afrika	10359700	3288000	436300
Niederlande	3411500	3212900	2281200
Chile	2086400	2811800	2291400
Portugal	1763100	1342100	299900
Dänemark	1521200	1801500	1895800
Verein. Staat. v. Amerika	1503500	4457100	1162000
Uruguay	1449100	279200	15700
Britisch-Indien u. s. w.	1375200	7013200	2192100
Columbien	1245100	776400	509500
Portugiesisch-Ostafrika	1113400	120100	3623600
Britisch-Nordamerika	911900	456700	20100
Britisch-Ostafrika	808200	648500	619100
China	695900	345600	163800
Marocco	615500	512900	407000
Britisch-Westafrika	473300	363100	312100
Bolivien	372100	308400	323500
Schweden	355200	142100	601200
Hongkong	321100	1241700	—
Britisch-Australien	276100	2544100	1788400
Belgien	131100	435200	232400
Ceylon	61400	521800	20200
Italien	60900	700	1800
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	4392500	3299800	1697300
Im Januar bis September wurden gesandt nach:			
Portugal	5169000	2270400	1935100
Grossbritannien	4693800	6465200	1982100
China	4233200	11500	30400
Uruguay	2316900	379800	4136600
Norwegen	2087000	1935600	2595600
Freihafen Hamburg	903800	555800	1070100
Japan	669900	588200	410000
Verein. Staaten v. Amerika	509400	562700	500
Dänemark	31500	139800	280800

Cacaobohnen-Markt.

London, den 25. Oktober 1902.

Unterm 25. Oktober berichtet man aus London, dass in der letzten Dienstag-Auktion das grosse Angebot von 3874 Blln., bestehend aus 2534 Blln. Kolonienware und 1340 Blln. anderen Sorten, zum Verkaufe stand. Die Nachfrage war sehr schwach; in und nach der Auktion wurden nur 770 Blln. verkauft.

Trinidad war flau bei einem kleinen Umsatz zu früheren Preisen. Grenada und Dominica brachten volle Werte. Andere Sorten wurden fast gänzlich zurückgezogen. Ceylon war fest. Es verkauften sich:

298 Blln.	Trinidad	(Angebot 967 Blln.)	zu 61—64 Mk.
191 »	Grenada	(» 348 »)	» 57—63 »
68 »	Guayaquil	(» 1151 »)	» 68—69 »
137 »	Ceylon	(» 1137 »)	» 52—86 »
74 »	Dominica		» 56—58 »
3 »	St. Lucia		» 53 »
5 »	Seychelles		» 47—57 »
41 »	Carupano	wurden zurückgezogen.	
35 »	Afrika		
113 »	Samana		

Im Privatmarkt wurde ein mittelmässiges Geschäft gemacht und zwar:

300 Blln.	Trinidad	zu 60—63 Mk.
400 »	Ceylon	» 73—83 »
113 »	Samana	» 57 »
750 »	Guayaquil	» 65—66 »

Die Ablieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 1000 Blln., die Anlieferungen waren ca. 600 Blln. kleiner als zu derselben Zeit im Vorjahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 4000 Blln verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 26 700 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 18. Oktober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	—	717	1168	16585
Grenada	14	296	194	7537
And. West.-Ind.	—	384	18	2859
Ceylon u. Java	268	321	825	7249
Guayaquil	887	531	266	19884
Brasil. u. Bahia	—	20	60	4071
Afrika	39	100	—	6367
Andere Ausländ.	2	297	19	5172
Zusammen	1210	2666	2550	69724
gegen dieselbe Woche 1901	1798	2711	1437	96435

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 30. September betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1898—1899	81507	36415	45004	162926
1899—1900	89267	25267	40721	155255
1900—1901	56209	32363	48443	137015
1901—1902	65228	59889	44793	169910

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Häfen von London in den ersten 42 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	126788	116538	87315	73523	43394	26081	34230	51169	55791
Auslandsware	70965	77638	53869	46603	21735	26861	35494	45266	44211
	197753	194171	141184	120126	65129	52942	69724	96435	100002

London, den 3. November 1902.

Am Dienstag, den 4. ds., kommen in Auktion:

200	Blln.	Ceylon
681	»	Trinidad
649	»	Grenada
96	»	Afrika
350	»	Guayaquil
266	»	Dominica
712	»	andere Sorten

und ferner: 72 Tons Cadbury's Cacaoschalen.

Obgleich in der letzten Woche keine Auktion gewesen war, so blieb der Markt doch sehr ruhig und nur kleinere Käufe wurden abgeschlossen, viz:

200 Blln.	Trinidad	zu 62—68 Mk.
70 »	Grenada	» 58—61 »
100 »	Ceylon	» 70—84 »
400 »	Guayaquil	» 67—76 »

Die Londoner Abladungen in der letzten Woche zeigten ein entsprechendes Weniger von ca 600 Blln., die Anlieferungen übertrafen diejenigen zu derselben Zeit im Vorjahr um 1600 Blln. und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1200 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 24 500 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 25. Oktober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	319	578	457	15869
Grenada	477	256	95	7663
And. West-Ind.	25	156	37	2691
Ceylon u. Java	40	236	117	6846
Guayaquil	975	771	123	19965
Brasil. u. Bahia	499	—	75	4495
Afrika	100	60	—	6407
Andere Ausländ.	59	609	35	4587
Zusammen	2494	2756	939	68523
gegen dieselbe Woche 1901	879	2298	2005	93011

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 43 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	127649	116852	88631	74671	44100	27437	33069	48979	54707
Auslandsware	72598	78198	55309	47753	21968	27510	35454	44032	46395
	200247	195050	143940	122424	66068	54947	68523	93011	101102

In den ersten neun Monaten verzollte man in Gross-Britannien

	16 101 tons	in	1902
gegen	14 620 »	»	1901
»	12 792 »	»	1900

während per Ende September das unverzollte Quantum mit

	5151 tons	angegeben war in	1902
gegen	8422 »	in	1901
»	8048 »	»	1900
»	8188 »	»	1899

Port of Spain (Trinidad), den 10. Oktober 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 10. Oktober folgendes:

Die vergangenen zwei Wochen brachten eine sehr günstige Witterung für die Cacaobäume, die bereits unter dem Ueberfluss an Regen der letzten Zeit gelitten hatten. Der den jungen Früchten durch den überaus starken Regen zugefügte Schaden scheint jetzt vollständig ausgeglichen zu sein und die Pflanzer freuen sich wieder über eine bessere Aussicht auf eine gute Ernte. Andererseits hören wir, dass man in einigen günstiger gelegenen Distrikten bereits mit den ersten Einkünften der Ernte beschäftigt ist und

in der That sieht man auch schon verhältnismässig ziemlich umfangreiche Pöstchen an den Markt kommen; auf bedeutendere Mengen machen wir uns binnen kurzem gefasst. Seitdem etwas an den Markt gekommen ist, stellen sich die Preise wie nachstehend aufgegeben, begünstigt durch eine leichte Nachfrage aus den Vereinigten Staaton, wenn man auch fühlt, dass diese Notierungen bald wieder abschwächen dürften. Wir notieren heute:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 12,75
Guter roter (El Salvador)	» 13,—
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,25

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 824 Sack nach Europa und 298 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 689 Sack nach Europa und 270 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	152 149	Sack
1901	111 925	»
1900	150 404	»
1899	139 555	»
1898	105 221	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	34 295	Sack nach den Ver. Staaten v. Nord-Am.
1901	35 118	» » »
1900	34 729	» » »
1899	35 361	» » »
1898	37 872	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 4. November 1902.

Amsterdam. Wie annonciert, sollten hier am 4. November in Auktion verkauft werden:

70 000	Kilo	Van Houtens Butter
15 500	»	Dejong und Helm
48 000	»	Deutsche Butter.

Diese Zahlen haben sich inzwischen ein wenig verändert: statt der angekündigten 48 000 Kilo Deutschen Butter sind schliesslich doch nur 44 000 Kilo vorgekommen und auch diese hätten zu Haus bleiben können, denn verkauft worden ist davon nichts. Die Amsterdamer Auktionen geben für deutsche Butter keinen Markt mehr.

Van Houtens Butter ist glatt und bei lebhafter Kauflust verkauft worden, obgleich der Preis gegen die Oktoberauktion $^3/_4$ cent nachgelassen hat. Der heutige Durchschnittspreis war 65,10 cents pro $^1/_2$ Kilo, während er im Oktober 65,80 cents gewesen ist. Käufer werden also im November für Van Houtens Butter denselben Preis in die zweite Hand legen müssen, den sie im Oktober bezahlt haben.

Die vorgebrachten 15 500 Kilo holländische Nebenmarken sind im Durchschnitt mit 61 cents verkauft worden. Das ist zwar ebenfalls ein wenig niedriger als in der Oktoberauktion, aber der Umstand, dass auch hierfür ein recht lebhaftes Interesse vorhanden war und die Partien in viele verschiedene Hände übergingen, hat die Hoffnung laut werden lassen, dass die Baissezeit einmal wieder für Cacaobutter vorbei sei. Man nimmt an, dass die beiden Monate November-Dezember die sichtbaren Vorräte aufbrauchen, so dass das neue Jahr nur kleine Bestände übernimmt.

Die zum Verkauf gestellten vier Partien deutsche Butter fanden, wie schon oben gesagt, keine Liebhaber. Es waren

161	Ballen	=	17 000	Kilo	von Berger
84	»	=	14 500	»	» David
u. 159	»	=			
44	»	=	3 500	»	» Unbekannt
120	»	=	9 000	»	» Unbekannt,

wovon ein Teil schon aus früheren Auktionen stammt. Die Preise sind heute so niedrig, dass sich schon wieder englische Aufträge hier einfinden.

London. Von Cadburys Butter sind heute 70 000 Kilo in Auktion verkauft worden. Der erzielte Durchschnittspreis ist $12^1/_8$ pence, also $^1/_8$ pence niedriger als im Oktober.



Allerlei.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten und der Gordian: Wir werden darauf aufmerksam gemacht, dass der frühere Verbandssekretär Dr. Landgraf in einem Aufsatze, betitelt: »Industrielle Fachverbände, ihre Entstehung, ihre Aufgaben, ihre Erfolge« folgendes schreibt:

Nach der ganzen bisherigen Darstellung wird natürlich niemand im Zweifel sein, dass unser Verband auch auf dem Gebiete der Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs und zwar im weitesten Sinne, über das schliesslich inmitten des letzten Jahrzehnts erschienene Reichsgesetz hinaus bahnbrechend sein musste. Freilich konnte er in jener Zeit mangels jeden Gesetzeshaltes nur durch warnende Briefe und andere friedliche Mittel diesem Zwecke zusteuern, aber es wäre eine Täuschung, wenn man sagte, dass das nicht sehr häufig gerade auch auf solchem Wege erreichbar sei, und es muss schon deshalb hervorgehoben werden, weil man in der Regel in geschäftlichen Kreisen immer gleich den ordentlichen und gar den Strafrichter, also die letzten Mittel überhaupt heranzuziehen so leicht geneigt zu sein pflegt. Immerhin hat der Verband in letzter Zeit, wo ihm zu leide ja sogar eine eigene Zeitschrift er-

schienen ist, wohl im Solde jener, denen das thatkräftige Vorwärtsstreben des Verbandes die Kreise störte, nicht gescheut, auf seine Rechnung einige bedeutende Prozesse zu führen. Denn was ist schliesslich seine Thätigkeit zu gunsten seiner eigenen Verbandsgenossen, wenn er nicht gleich auch dem Unfug ausserhalb des Verbandes Stehender Einhalt zu thun weiss. Aber auch bei Prozessen seiner Mitglieder, beispielsweise wegen Beleidigung durch die Fachpresse, hat der Verband seine Mitwirkung nie versagt. Von der Inhibierung fremder Fette ist schon gesprochen; aber auch auf anderen Gebieten gab es Gelegenheit; so führten die häufigen Missstände beim Handel von Mandeln dazu, sich nicht nur mit den Importeuren fremder Seeplätze, sondern auch mit den deutschen Konsuln selbst in direkte Verbindung zu setzen. Nicht minder versuchte er auf gütlichem Wege und durch Verbandsbeschluss, der Sucht, falsche, die Konsumenten täuschende Qualitätsbezeichnungen in der Branche zu benutzen, Einhalt zu thun, was an sich um so schwieriger bei einer Industrie ist, die, wie alle Nahrungs- und Genussmittelindustrien, einer gewissen nachhaltigen Reklame schlechterdings nicht zu entbehren vermag.

Also dem Verbande zu leide und »wohl im Solde jener, denen das thatkräftige Vorwärtsstreben des Verbandes die Kreise störte« ist der »Gordian« auf die Welt gekommen! Der »Gordian« also hat oder steht noch heute im Solde anderer Leute und zwar solcher Leute, die unlauteren Wettbewerb betreiben, Glassplitter in die Chocolade hineinfüllen und Puder-Chocolade mit brauner Fussbodenfarbe anstreichen! —

Es wird zu überlegen sein, wie man dem Urheber dieser Sätze, dem Herrn Dr. Landgraf die Lust benimmt, derartige Verdächtigungen noch einmal auszusprechen. Der »Gordian«, also die von Landgraf gemeinte, im Solde anderer stehende Zeitschrift, liegt in 181 Nummern vor; auf nahezu 3500 Seiten kann nachgeforscht werden, ob der »Gordian« im Solde von Leuten steht, die unlautere Geschäfte betreiben wollen oder ob er von der ersten Nummer an das Gegenteil gethan hat. Unnötig ist wohl, dass ich, der Herausgeber des »Gordian« erkläre, dass der »Gordian« niemals von irgend einer anderen Person oder Sache abhängig gewesen ist, als von mir. Wie ich noch nie jemandem irgend einen Anteil oder einen Einfluss an und auf meine Zeitschrift gelassen habe, so ist es noch heute und wird es bleiben, solange ich sie herausgebe. —

Diese verschwommene, schwer fassbare aber doch leicht erratbare Verdächtigung, steht auf demselben Niveau und ist nach demselben Rezept fabriziert, nach dem im vorjährigen Verbandsbericht von dem derzeitigen Verbandssekretär in Zeitungswaschzetteln verkündet wurde, es gäbe leider noch sogenannte Fachblätter, die Verfälschungen in der Chocoladeindustrie begünstigten. Von allen Seiten wurden uns damals diese ebenfalls schwer fassbar abgefassten Verdächtigungen zugeschickt, mit der Frage, ob sich der »Gordian« das gefallen lassen wolle. —

Wer den Landgraf'schen Aufsatz ganz lesen will, findet ihn in den Jahrbüchern für Nationalökonomie und Statistik, Verlag von Gustav Fischer, Jena, Seite 343—365.

Auf der Düsseldorfer Ausstellung haben die Firmen Aug. Wiese & Sons in Cöln und Neugebauer & Lohmann in Emmerich, wie schon gemeldet, das Diplom zur goldenen Medaille bekommen. Ausserdem hat die Firma Gebrüder Stollwerck in Cöln das Diplom zur silbernen Medaille und Leon. Monheim in Aachen das Diplom zur bronzenen Medaille bekommen. Man ist in unseren Kreisen darüber sehr verwundert, dass die Preisrichter für Gebr. Stollwerck nicht auch die goldene Medaille ausgesetzt haben und man zerbricht sich den Kopf, um die Gründe zu finden. Denn, das ist klar, an Bedeutung, Strebsamkeit, gutem Geschmack wie Streben nach Vervollkommnung ihrer Fabrikate gehören Stollwercks nicht bloss in dem Ausstellungsbezirk, und nicht bloss in Deutschland, sondern in der Industrie aller Länder mit auf die Höhe. In diesem Falle ist die Erklärung lediglich darin zu suchen, dass den Preisrichtern der Stollwerck'sche Aufbau nicht gefallen hat, so dass sie in der Hergabe des zweiten Preises gewissermaassen abfällige Kritik über das Ausstellungsobjekt haben üben wollen.

Gebr. Stollwerck hatten (wenn wir nicht irren, von dem Berliner Architekten Bruno Schmits entworfen) einen riesenhaften Aufbau aus Stuck, »Ferra« geheissen, ersonnen. Dabei haben sie sich anscheinend etwas zu viel auf den berühmten Namen des Künstlers verlassen und haben diesen mit freier Hand schaffen lassen. Daraus ist nichts glückliches geworden, so dass man sagen muss, dieses Diplom zweiten Ranges gebührt mehr dem Architekten, als der Chocoladenfirma. Es geht also nicht bloss Künstlern so, dass sie sich einmal vergreifen, dass einmal die Muse fehlt, sondern das kommt auch im nüchternen braunen Reiche vor. —

Aus Berlin schreibt man: »Wenn Sie in Hamburg Bedarf in feinstem deutschen Cacaopulver haben, so kaufen Sie am billigsten bei Hermann Tietz. Dort kostet das ganze Pfand 1,10 Mk.; und wenn Sie billige garantiert reine Haushalt-Chocolade von Otto Rüger-Dresden kaufen wollen, so finden Sie sie zu 75 Pfg. das Pfund in verschiedenen Geschäften, besonders in den Geschäften von Gebrüder Maass.« —

Wir haben geantwortet, dass uns diese Preise zu hoch wären. In Stettin, Gumbinnen, Lindenau und anderswo kann man noch heute, wo die Cacaobutter zu sehr billigen Preisen verkauft werden muss, das Cacaopulver im Detailhandel mit 1 Mk. kaufen. Welche Rechenkünstler den Fabrikanten bei solchen Preisen die Kalkulationsbücher führen, wissen wir nicht. An anderer Stelle findet man eine Kalkulationstabelle, oder richtiger, Preisstufen, aus denen hervorgeht, was Cacaopulver kosten muss, wenn Butterpreise zurückgehen.

Aus Gera in Reuss wird uns eine Anzeige eingeschickt, in der Bergers Hafer-Cacao garantiert halb und halb mit 80 Pfg., bei 5 Pfund mit 75 Pfg., das Pfund ausgeboten wird. Das ist ein unheimlich billiger Preis!

In Lissabon sind von Thomé-Cacao in den ersten zehn Monaten angekommen

	1902	214 812	Sack
gegen	1901	202 492	»
»	1900	151 810	»
»	1899	162 925	»
»	1898	124 276	»

Von Bahia-Cacao sind angekommen während der ersten neun Monate

	1902	161 915	Sack
gegen	1901	148 300	»
»	1900	138 000	»
»	1899	98 640	»
»	1898	62 630	»

Von Trinidad-Cacao, gerechnet für die Zeit vom 1. Oktober 1901 bis 30. September

	1902	169 910	Sack
gegen	1901	137 015	»
»	1900	155 255	»
»	1899	162 926	»

Aus Erfurt schreibt man uns:

»Giebt das Patentamt auch auf die Entwertung des reinen Blüten-Honigs Patente aus? oder soll mit dem (D. R. Patent) hinter dem invertierten Zucker verstanden sein, dass letzterer mit dem Deutschen Reichs-Patent belegt ist? Jedenfalls wird im vorliegenden Falle der Konsument immer in den Glauben sein müssen, dass die »Veredelung« des Blüten-Honig zu »Präpariertem Tafel-Honig« unter Patent gestellt sei. Also Sand in die Augen.«

Die Reklamepapiere, die hier glossiert werden, haben den folgenden Text:

Präp. Tafel-Honig
Verschnitte von reinem zentrifugierten Blütenhonig mit invertiertem Zucker (D. R.-Patent)
Marke
Wir versenden franko unter Nachnahme ein Postkolli von 10 Pfund für 7,40 Mk. und bewilligen bei Versendung von 30 Pfund innerhalb 30 Tagen an eine Adresse 10 Prozent Rabatt. Hochachtungsvoll
Erfurt 1. Gerlach & Co.
Import — Export.

Man schreibt uns aus **Halle:** »Bitte lesen Sie doch einmal die Anzeigen, die hier in Halle erscheinen. Unter dem unverfänglich klingenden Namen »**Chocoladenhaus**« wird hier, nach dem Vorbilde von Ramschgeschäften, eigenartig manöveriert. Uns dünkt, ein solches Manövergeschütz riecht und knallt, als ob die Patronen in Jerusalem geladen worden wären.« —

Die Anzeigen lauten ungefähr wie folgt:

Chocoladenhaus
Gr. Ulrichstr. 38, neben d. Goldenen Schiffchen, Geiststr. 49 und Steinweg 2
Morgen Sonnabend und Sonntag:
Grosser Mandel-Tag. 1/4 Pfund 19 Pfennige.
Jeder Käufer erhält in allen drei Geschäften bei 25 Pfg. Einkauf eine Wurst aus frischem, reinem Rind- und Schweinefleisch.

Man bittet, bei der Mondfinsternis auf die Firma zu achten:
Chocoladenhaus!
In allen drei Geschäften: Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49, Steinweg 2
Morgen Sonnabend:
Gr. Theater-Confect-Tag, 1/4 Pfund 19 Pfg.
Jeder Käufer erhält bei 25 Pfg. Einkauf als Geschenk einen
Feinen gefüllten Pompadour
und einen brillanten Fingerring.
Neu: Glückschweinchen, 1/4 Pfd 20 Pfg., 5 Stück 1 Pf.

Chocoladenhaus,
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49 und Steinweg 2.
Morgen Sonnabend:
Gr. Praliné-Tag, 1/4 Pfund 19 Pfg.
Jeder Käufer erhält ein Erzählungsbilderbuch bei 20 Pfg. Einkauf, in jedem der drei Geschäfte.
Billigster Einkauf in Halle.

* * *

Hm! Hm! Wer für 25 Pfg. am grossen Mandel-Tag einkauft, bekommt »eine Wurst aus frischem, reinem Rind- und Schweinefleisch?« Alle Achtung! Und die Mondfinsternis! Oha!

Die Firma L. Niemann in Celle bietet an: Garantiert rein. holl. Cacao zu Mk. 1.10 das Pfund. Bei 5 Pfund Mk. 1.05.

Will nicht einmal ein Chocoladenreisender Herrn Niemann fragen, wie er das macht, um in Deutschland holländischen Cacao, der 40 Pfg. Zoll kostet, mit Mk 1.05 verkaufen zu können?

Notar für Samoa. Rechtsanwalt Dr. jur. Friedrich Otto Sierich zu Vaipouli auf Savaii ist zum Kaiserlichen Notar für das Schutzgebiet Samoa mit dem Amtssitze in Vaipouli ernannt.

Aus Dänemark. Die sieben Rübenzuckerfabriken erzeugten im Jahre 1901 rund 115,5 Millionen Pfund Zucker. Ausgeführt wurden 4 Millionen Pfund und versteuert 88 Millionen Pfund. Die Einnahme an Zuckersteuer belief sich auf 2,1 Millionen Kronen. Die Zuckerproduktion hat in den letzten zehn Jahren stark zugenommen und im Jahre 1901 ihren höchsten Stand erreicht. Zum Teil wird diese Steigerung auf die Ermässigung der Abgabe im Jahre 1891 zurückgeführt.

Beihilfe für den Anbau von Zuckerrohr auf Formosa. Die Höhe der Beihilfe, welche behufs Hebung der Rohrzuckerindustrie auf der Insel Formosa für den Anbau von Zuckerrohr im Jahre 1902/03 gewährt wird, ist durch eine Bekanntmachung des Generalgouverneurs der Insel, wie folgt, festgesetzt worden (pro 1 Tan = 991,7 qm):

Für Anschaffung der Saaten	bis 3,60 Yen
» » » Düngemittel . .	» 5,00 »
Kosten für Urbarmachung	» 2,00 »
» » Bewässerung und Entwässerung	» 50 % der Gesamtkosten
Anschaffung für Maschinen und Werkzeuge	bis 20 % vom Gesamtpreise.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Tamsui-Twatutia.)

Die wirtschaftliche Lage Venezuelas und die Ausfuhr aus La Guayra im ersten Halbjahr 1902. Nach Mitteilungen aus Caracas ist die wirtschaftliche Lage Venezuelas im ersten Halbjahr 1902 keine günstige gewesen. Es ist dies in erster Linie auf die Unruhen zurückzuführen, die im Dezember vorigen Jahres ihren Anfang genommen hatten und allmählich das ganze Land mit Ausnahme des Innern in Mitleidenschaft zogen. Die Handwerker wurden ihrer Arbeit entzogen, die Erntearbeiten gestört, und der Handelsverkehr zwischen den Häfen und dem Innern wurde unterbrochen. Wenn ferner auch unzweifelhaft der andauernd niedrige Stand der Kaffeepreise mit zu der misslichen wirtschaftlichen Lage beigetragen hat, so ist doch der dadurch entstandene Ausfall gering im Vergleich zu den durch die politischen Unruhen verursachten Schäden.

Da es an jeder amtlichen Statistik fehlt, so ist eine Ermittelung des Aussenhandels der Republik insgesamt unmöglich. Aber die englische Verwaltung des Hafens La Guayra veröffentlicht regelmässige Berichte, die eine annähernde Schätzung zulassen.

Nach diesen Veröffentlichungen stellte sich die Ausfuhr aus La Guayra im ersten Halbjahr 1902, verglichen mit derjenigen des gleichen Zeitraums im Vorjahre, deren Ziffern in Klammern beigefügt sind, wie folgt: Kaffee 115 733 (105 909) Säcke, Cacao 88 074 (59 892) Säcke, Häute 45 195 (38 532) Stück, Felle 269 (454) Stück, sonstige Waren 2256 (3094) Ballen.

Ueber die Einfuhr ist seit einiger Zeit kein Bericht veröffentlicht worden.

Die gegenüber dem ersten Halbjahr 1901 erzielte Mehrausfuhr von 10 000 Säcken Kaffee entstammt hauptsächlich den „terres froides“, in denen die diesjährige Ernte den nach der Blüte gehegten Erwartungen entsprochen hat. Der Cacao hatte teilweise unter der Trockenheit des vergangenen Jahres zu leiden. Die Ernte ist trotzdem gut ausgefallen, da im Gebiet von Rio-Chico, wo der Cacao hauptsächlich wächst, günstige Witterungsverhältnisse herrschten. Die Ausfuhr musste indessen zum Teil unterbleiben, da die Regierung die betreffenden Küstenfahrzeuge mit Beschlag belegt hatte. Die Märkte von Havre und Paris sind immer noch die hauptsächlichsten Abnehmer für Cacao, während der ausgeführte Kaffee nach Hamburg, Amsterdam und New-York geleitet wird. Die Hamburg-Amerika Linie, welche allein die Verbindung zwischen Antwerpen und Caracas herstellt, beförderte im ersten Halbjahr 1902: 54 536 Säcke Kaffee und 21 584 Säcke Cacao, das sind 47 und 24 Proz. der Gesamtausfuhr.

Eintragungen in das Handelsregister.

Hamm, Westf.

Im Handelsregister Abth. A. Nr. 96 ist heute als neuer Inhaber des bisher von dem Kaufmann Wilhelm Gerbracht zu Hamm unter der Firma „Hammer Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik Friedrich Gerbracht Söhne“ betriebenen Handelsgeschäfts der Kaufmann Otto Gerbracht zu Hamm eingetragen worden.

Hamm, 14. Oktober 1902.

Hamburg.

P. W. Gaedke. In diese Kommanditgesellschaft ist ein Kommanditist eingetreten.

Georg Johann Carl Möller, Kaufmann, hierselbst, ist zum Einzelprokuristen für diese Firma bestellt worden.

Danzig.

In unser Handelsregister Abteilung A. ist heute eingetragen:

a. unter Nr. 902 die offene Handelsgesellschaft in Firma „Thorner Honigkuchenfabrik, Hermann Thomas Thorn, Filiale Danzig“. Gesellschafter sind die Kaufleute Ernst Kluge und Max Wangnick, beide in Danzig. Die Gesellschaft hat am 1. Oktober 1901 begonnen.

Thorn.

In das Handelsregister B. — Nr. 15 — ist bei der Zuckerfabrik Neu-Schönsee in Neu-Schönsee heute eingetragen worden:

Rentier Hermann Martens aus Neu-Schönsee ist aus dem Vorstande ausgeschieden und an seiner Stelle Gutsbesitzer Viktor Kauffmann aus Vorw. Schönsee zum Vorstandsmitgliede bestellt.

Thorn, den 25. Oktober 1902.

Königliches Amtsgericht.

Herfort.

In unser Handelsregister Abteilung A. ist unter Nr. 372 die Firma: Fritz Donike, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik in Herford, und als deren Inhaber der Kaufmann Fritz Donike zu Herford heute eingetragen.

Herford, den 17. Oktober 1902.

Königliches Amtsgericht.

Berlin.

Bei Nr. 15819 (offene Handelsgesellschaft: Amerikanische Fruchtsiederei und Reform-Café Goeritz & Bartusch, Berlin): Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma ist erloschen.

Hildesheim.

In Abteilung A. Nr. 118 unseres Handelsregisters ist eingetragen die Firma: Emil Brandes, vorm. F. H. Brandes, Hildesheim und als Inhaber der Konditor Emil Brandes in Hildesheim.

Hildesheim, 22. Oktober 1902.

Königliches Amtsgericht I.



Braunschweig.
Bei der im Handelsregister Band VI Seite 346 eingetragenen Firma: Braunschweigische Zuckersiederei G. m. b. H. ist heute vermerkt, dass die bisherigen Geschäftsführer, Kaufmann Wilhelm Schulz und Fabrikdirektor Wilhelm Knoblauch, durch Tod ausgeschieden sind und an deren Stelle durch Beschluss des Aufsichtsrats vom 18. Oktober d. Js. der Kommerzienrat Max Gutkind hierselbst zum alleinigen Geschäftsführer gewählt ist.
Braunschweig, den 23. Oktober 1902,
Herzogliches Amtsgericht, Registeramt.
Dony.

Konkurse.

Meissen.
In dem Konkursverfahren über das Vermögen der Chocoladen- und Zuckerwarenhändlerin Marie Martha verehel. Deville. geb. Leibnitz, in Meissen ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 21. November 1902, vormittags ½10 Uhr, vor dem hiesigen Königlichen Amtsgerichte bestimmt worden.
Meissen, den 21. Oktober 1902.
Königliches Amtsgericht.

Oberhausen, Rheinl.
In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Konditors Jakob Biemüller zu Sterkrade ist infolge eines von dem Gemeinschuldner gemachten Vorschlags zu einem Zwangsvergleiche Vergleichstermin auf dem 17. November 1902, vormittags 11 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgericht in Oberhausen (Rhld.), Zimmer Nr. 16 im Hause von Rhiem, anberaumt. Der Vergleichsvorschlag ist auf der Gerichtsschreiberei des Konkursgerichts zur Einsicht der Beteiligten niedergelegt. Gleichzeitig findet die Prüfung der nachträglich angemeldeten Forderungen statt.
Oberhausen (Rhld.), den 23. Oktober 1902.
Wulff, Sekretär.
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Königshütte.
Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Paul Brinnig in Königshütte, Kaiserstrasse, wird heute, am 27. Oktober 1902, vormittags 10¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Stephan Suchy zu Königshütte. Konkursforderungen sind bis zum 29. Dezember 1902 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung den 25. November 1902, vormittags 11¼ Uhr, vor dem unterzeichneten Gerichte, Zimmer Nr. 16. Allgemeiner Prüfungstermin den 8. Januar 1903, vormittags 11 Uhr daselbst. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 23. November 1902.
Königliches Amtsgericht zu Königshütte.

Schweidnitz.
In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Paul Hoffmann zu Konradswaldau soll mit Genehmigung des Königlichen Amtsgerichts die einzige bezw. Schlussverteilung der Masse stattfinden. Es sind zu berücksichtigen 3 Mk. Forderung mit Vorrecht sowie 7401.79 Mk. Forderungen ohne Vorrecht, wozu 846.80 Mk. verfügbar sind. Dies wird mit Bezug auf §§ 151—153 R.-K.-O. hiermit bekannt gemacht.
Schweidnitz, den 27. Oktober 1902.
Oskar Eckert, Konkursverwalter.

Der Käufer und die zur Verfügung gestellte Ware. Die Ware, die der Käufer wegen Mangelhaftigkeit gerügt hat, kann von ihm sofort an den Verkäufer zurückgeschickt werden. Eine Pflicht hierzu besteht für ihn jedoch nicht. Auch wird es häufig garnicht zweckmässig sein, sich der Ware zu entledigen, da sie in seinen Händen ein Deckungsmittel ist, durch das seine eventuellen Ansprüche auf Rückzahlung des Kaufpreises, Schadensersatz, Erstattung von Auslagen u. s. w. gesichert sind. Lässt er die Ware nicht zurückgehen, so hat er für ihre Erhaltung mit kaufmännischer Sorgfalt Sorge zu tragen. Es ist hier ein gesetzlicher Unterschied gemacht zwischen sogenannten Platzgeschäften, bei denen Absender und Empfänger am gleichen Orte wohnen und Distanzgeschäften, welche durch die Uebersendung der Ware von ausserhalb gekennzeichnet sind. Liegen die letzteren vor, so hat der Käufer die einstweilige Aufbewahrung der Ware zu veranlassen. Er muss mit ihr so sachgemäss umgehen, wie es ihr Zustand erfordert. Ist sie z. B. feucht geworden, so hat er, um den Eintritt weiteren Schadens zu verhüten, sie auseinander zu nehmen und trocknen zu lassen; Geflügel muss gefüttert werden und ähnliches. Die hierdurch entstehenden Kosten zu verauslagen, ohne entsprechende Deckung beanspruchen zu können, bis zur künftigen Erstattung ist seine Sache. Eine dem Verkäufer Schaden bringende Unterlassung nach dieser Richtung macht den Käufer in vollem Umfange ersatzpflichtig. Ist die Ware leicht verderblich, sodass sie bei nicht unverzüglicher Verwendung wertlos wird, so kann er sie für Rechnung des Verkäufers öffentlich versteigern, bezw. wenn sie einen Börsen- oder Marktpreis hat, durch einen zu solchen Verkäufen ermächtigten Handelsmakler verkaufen lassen. Von dem vollzogenen Verkaufe hat er dem Verkäufer unverzüglich Nachricht zu geben.

Platzgeschäfte erfordern solche weitgehenden Vorsichtsmaassregeln nicht, da ja hier der Verkäufer seine Verfügungsgewalt über die Ware sofort wiedererlangen kann. Der Käufer braucht für die einstweilige Aufbewahrung nicht in den Vorschuss zu gehen, er hat auch nicht das Recht des Notverkaufes.

Belässt der Käufer die Ware bei sich, so hat er sich jeder in seinem Interesse erfolgenden Verfügung über sie zu enthalten, widrigenfalls er der Rechte, die sich für ihn aus dem Mangelbefunde ergeben, verlustig geht. So darf der Gebrauch einer gekauften Maschine nur in dem Umfange geschehen, als es zur Feststellung des gerügten Fehlers erforderlich ist und genügt. Aus einer weiteren Ingebrauchnahme geht gemeiniglich ein Verzicht auf die Mangelrügerechte der Rückgabe oder Preisminderung hervor. Ebenso, wenn die Ware in Kenntnis ihres Mangels ganz oder zum Teil verkauft wird.

Der Fall, dass eine Maschine nach der Zurdispositionsstellung von dem Käufer benutzt worden ist, hat kürzlich die Gerichte beschäftigt. Es handelte sich dabei um eine Dreschmaschine, mit welcher hinterher einen halben Tag Getreide gedroschen wurde. Der auf Abnahme und Bezahlung verklagte Gutsbesitzer wurde trotz seines Einwandes der Mangelhaftigkeit der Maschine — sie war zu klein — nach dem Klageantrage verurteilt, weil eben sein späteres Verhalten einen Widerruf der Rüge auszudrücken schien. Es blieb dabei übrigens ausser Betracht, dass er sich erbot, den Lohndrusch, den er auf diese Weise erspart hatte, sich in Rechnung stellen zu lassen.

Nicht anders verhält es sich, wenn der Käufer durch Ausserachtlassung der gebotenen Sorgfalt die Ware einen erheblichen Schaden hat nehmen lassen durch Feuer, Wasser u. s. w.; oder sie ihm durch eigne Schuld gestohlen worden oder sonst abhanden gekommen ist. In allen diesen Fällen ist er gehalten, trotz etwaiger Mangelhaftigkeit der Ware den Kaufpreis zu bezahlen. Dr. jr. Abel.

Zuckerfabrik Genthin. Die von Mitgliedern des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten be-

gründete Aktiengesellschaft für Verwertung landwirtschaftlicher Produkte (Zuckerfabrik Genthin) hielt letzthin in Genthin ihre zweite Generalversammlung ab, unter Teilnahme von 25 Aktionären, welche 970000 Mk. von insgesamt 1000000 Mk. Kapital vertraten.

Der vom Vorstand und Aufsichtsrat vorgelegte Geschäftsbericht wurde einstimmig genehmigt und dem Vorstande wie dem Aufsichtsrat Entlastung erteilt. Nach Erledigung einer Reihe von Satzungsänderungen meist formeller Natur, wurden die Bedingungen über die Zuckerlieferung an die Aktionäre besprochen und allseitiges Einverständnis über den hierbei einzuschlagenden Modus erzielt. Einstimmig wurde ferner beschlossen, das Aktienkapital der Gesellschaft um 200000 Mk. durch Ausgabe von 200 Aktien à 1000 Mk. zu erhöhen, die Aktien werden sofort übernommen, zum teil von den bisherigen Aktionären, zum teil von bisher noch nicht beteiligten Chocoladefabrikanten. Die Gesellschaft gedenkt im ersten Geschäftsjahre etwa 250–300000 Ztr. Zucker herzustellen, deren Abnahme seitens der beteiligten Aktionäre und der übrigen Mitglieder des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten bereits sichergestellt ist. Gegenüber irrigen Zeitungsmeldungen sei betont, dass die Zuckerfabrik Genthin mit dem von Kolonialwarenhändlern geplanten Unternehmen nicht identisch ist, vielmehr nur Mitglieder des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten als Aktionäre und Abnehmer zählt. Der Aufsichtsrat besteht aus den Herren: Kommerzienrat Heinrich Vogel in Firma Hartwig & Vogel, Dresden, Kommerzienrat Otto Rüger, Dresden, Ernst David Söhne, Halle a. S., Kommerzienrat Hennig, Genthin, und Hans Hauswaldt in Firma J. G. Hauswaldt, Magdeburg. Vorsitzender des Aufsichtsrats ist Herr Kommerzienrat Heinrich Vogel, Vorstand der Gesellschaft Herr Direktor A. Heinhold, Genthin.

Studienreise nach Westafrika. Der Leiter des botanischen Gartens zu Victoria, Dr. Preuss, wird seine westafrikanische Studienreise im November d. J. antreten, nachdem die erforderlichen Mittel auf Antrag des Kolonialwirtschaftlichen Komitees seitens der Wohlfahrtslotterie bereitgestellt sind. Als Begleiter ist der Gärtner Pretsch vom botanischen Garten zu Victoria ausersehen. Ueber die auf dieser Studienreise zu lösenden Aufgaben äussert sich Dr. Preuss u. a. folgendermaassen:

»Einen Besuch von Senegambien halte ich für sehr lehrreich und wünschenswert. Es wird zweifellos von hohem Interesse sein, festzustellen, mit welchen Mitteln die Franzosen die Eingeborenen zu einer so enormen Produktion von Erdnüssen haben veranlassen können, wie sie durch den Export von mehr als 123000 Tonnen im Werte von 21 Millionen Francs für das Jahr 1901 dargestellt wird. Als wichtige Nebenstudien sind die Kautschuk- und Gummiarabicum-Gewinnung anzusehen. Was für die Erdnusskultur in Senegambien gilt, findet in gleicher Weise auf die Cacaokultur an der Goldküste Anwendung. Den Engländern ist es gelungen, den Anbau von Cacao bei den Eingeborenen im Laufe von etwa zehn Jahren in so ausgedehntem Maasse einzuführen, dass im letzten Jahre von Accra aus eine etwa ebenso grosse Quantität Cacao verschifft wurde, wie von den sämtlichen Pflanzungen Kameruns zusammengenommen. Dabei ist in all den Eingeborenen-Pflanzungen, wie mir mitgeteilt worden ist, nicht eine einzige Mark europäischen Kapitals investiert. Die Bedingungen, welche diese bemerkenswerten Erfolge ermöglicht haben, und die Methoden, welche befolgt worden sind, kennen zu lernen, dürfte ebenso wertvoll wie belehrend sein, besonders im Interesse der Nachbarkolonie Togo, welche ähnliche klimatische und Bodenverhältnisse und eine ähnliche Bevölkerung hat wie die Goldküste. Als Nebenstudium käme der Anbau der Kolanuss in Betracht, welcher in Togo und Kamerun bereits angefangen worden ist und vielleicht eine gute Zukunft hat.«

Landwirtschaftliche Erkundung nach Samoa und den Karolinen. Auf Antrag des Kaiserlichen Gouverneurs Herrn Dr. Solf hat das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee in seiner Sitzung vom 29. September beschlossen, einen tropen-landwirtschaftlichen Experten nach Samoa und den Karolinen zu entsenden, um die Bodenbeschaffenheit dieser Länder mit Berücksichtigung des Cacaobaues festzustellen bezw. Fehlschläge nach Möglichkeit zu verhüten. Zur Ausführung der Expertise hat sich Herr Geh. Reg.-Rat Professor Dr. Wohltmann bereit erklärt.

Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten. Nach dem Bericht des Verbandes deutscher Chocolade Fabrikanten über das 26. Verbandsjahr (September 1901/02) hat die ungünstige Lage der deutschen Cacao- und Chocolade-Industrie keine merkbare Verbesserung erfahren. Die Rohcacaopreise gaben zwar nach, die Cacaowaren-Industrie litt aber unter den vom Kartell noch immer hochgehaltenen Zuckerpreisen unter der allgemeinen Verminderung der Kaufkraft, vor allem aber unter den anhaltend gedrückten, oft unter den Gestehungskosten gehaltenen Preisen für die billigsten, am meisten gangbaren Cacaowaren »Konsumcacao« und »Haushaltchocolade«. Allerdings hat das Zucker-Syndikat den deutschen Chocolade-Fabrikanten nach langen Kämpfen eine Rückvergütung von 1,50–2,50 Mk. für 100 Kilo zugesagt, sie gelangt aber erst nach Schluss dieses Geschäftsjahres zur Auszahlung.

Die vom Zucker-Syndikate eingeleiteten Verhandlungen wegen Aufgabe der von Mitgliedern des Verbandes begründeten genossenschaftlichen Verbandszuckerfabrik in Genthin scheiterten; das Vertrauen zu diesem Unternehmen stieg vielmehr in dem Maasse, dass ausser dem zuerst festgelegten Grundkapital von 1000000 Mk. noch weitere 200000 Mk. Aktien von Mitgliedern des Chocolade-Verbandes neu übernommen wurden. Ein grosser Teil des von letzteren verbrauchten Zuckers wird daher voraussichtlich im nächsten Geschäftsjahre von der kartellfreien Genthiner Fabrik bezogen werden. Die von der Cacaowaren-Industrie mit Genugthuung begrüsste Brüsseler Zucker-Konvention wird übrigens voraussichtlich mit dem Herbst nächsten Jahres die Auflösung des Kartells und damit zugleich eine Verbilligung des Zuckers bringen.

Die von der Zolltarifkommission beschlossene Ermässigung des Rohcacaozolles ist für die Cacaowaren-Industrie von grosser Bedeutung; erforderlich ist aber, dass die meist ebenso ermässigten Einfuhrzölle auf Cacaowaren nicht durch Handelsverträge weiter ermässigt werden, da Deutschland auch noch unter dem jetzigen Rohcacaozoll ungünstiger gestellt ist, als seine Hauptwettbewerbsländer. Gegen Verfälschung in der Cacaowaren-Industrie ist der Verband auch im letzten Berichtsjahre durch fortgesetzte chemische Untersuchungen und Verfolgung verdächtiger Waren vorgegangen und hatte die Genugthuung, dass wiederum in verschiedenen Gerichtsurteilen und seitens verschiedener Untersuchungsämter seine strengen Anschauungen über die Reinheit von Cacaowaren Billigung fanden.

Die Einfuhr von Rohcacao ist im Berichtszeitraum um 18385 Doppelzentner, d. h. um mehr als 10 Proz., gestiegen. Der Rückgang in der Rohcacao-Einfuhr, welcher im Kalenderjahre 1901 zum ersten Male die bis dahin stets aufsteigende Richtung unserer Cacaobohnen-Einfuhr unterbrach, dürfte daher in

diesem Jahre weit mehr als wettgemacht werden und Deutschland wieder an die Spitze der Cacao verbrauchenden Länder stellen. In der Ein- und Ausfuhr von Cacaowaren sind merkbare Veränderungen gegenüber dem Vorjahre nicht eingetreten. Von den Verbandsmarken, welche die Reinheit der mit ihnen gedeckten Cacaowaren gewährleisten, wurden seit Bestehen des Verbandes fast 103½ Millionen Stück abgesetzt. Die Schwarzliste brachte die Namen von 2554 schlechten Zahlern, Anerkennungs-Urkunden für Arbeiter, die 25 Jahre in demselben Betriebe treu dienten, fertigte der Verband im Verbandsjahre 31 aus. Dem Verbande traten acht Firmen neu bei; ausser den persönlichen Mitgliedern zählt er jetzt 84 Chocoladen-Fabrikbetriebe zu seinen Mitgliedern, die sowohl ihrer Zahl als vielmehr noch ihrer Bedeutung nach die Mehrheit der deutschen Cacao-Industrie darstellen.

Maassnahmen zur Hebung der Kakaokultur in Cochinchina. Um die Kultur des Kakaobaumes in Cochinchina zu heben, hat der stellvertretende Gouverneur mittels Rundschreibens an die Vorsteher der Provinzen vom 27. Mai d. J. folgendes Verfahren angeordnet.

Die Kakaopflanzer sollen davon in Kenntnis gesetzt werden, dass sie Kakaoschoten von tadelloser Beschaffenheit an den Sitzen der Provinzialverwaltungen abliefern können. Von dort werden die Schoten nach Saigon geschickt und hier durch Vermittelung der Regierung einer Firma überwiesen, mit der ein entsprechendes Abkommen getroffen worden ist. Am Ende jeden Monats wird diese Firma unmittelbar oder durch die Regierung den Produzenten den Betrag von 2 Cents für jede einwandfreie Schote zukommen lassen.

Auf diese Weise dürfte der Pflanzer stets gesicherten Absatz auch für kleinere Mengen haben.

(Bericht des Kais. Konsulats in Saigon.)

Frankreichs Rübenzuckerindustrie im Betriebsjahre 1901/02. In dem am 31. August 1902 abgelaufenen Betriebsjahre waren in Frankreich 332 Rübenzuckerfabriken in Thätigkeit, welche in 29 314 Arbeitstagen 9 350 851 795 Kilo Rüben verarbeitet haben. Im Vergleich zum vorhergehenden Jahre hat die Zahl der Fabriken um 2, die Zahl der Arbeitstage um 928 Tage abgenommen.

Die Ausbeute stellte sich folgendermaassen:

	1. Produkt Kilo	2. Produkt Kilo	Andere Produkte Kilo	Zusammen Kilo
1901/02	852166108	113913083	26499648	992578839
1900/01	848245620	109164296	27275662	984685578

Von einem Doppelzentner Rüben wurden also in der Kampagne 1901/02 10,61 Kilo Zucker gewonnen gegen 11,29 Kilo im vorigen Jahre. Die mittlere Saft-Dichte der verarbeiteten Rüben wird im verflossenen Betriebsjahr auf 7,6 angegeben, während sie 1900/01 8,1 betrug.

(Journal Officiel de la République Française.)

Herr Bernhard Most in Halle teilt uns mit:

»Ich erlaube mir Ihnen mitzuteilen, dass die Firma Bernh. Most die Form einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung angenommen hat, welche am heutigen Tage unter der Firma

Bernh. Most
Gesellschaft mit beschränkter Haftung

handelspolitisch eingetragen ist und alle Rechte und Verpflichtungen, sowie Aktiva und Passiva der alten Firma übernommen hat.«

Geschäftsführer der neuen Gesellschaft sind die Herren Wilhelm Most und Carl Bosse, stellvertretender Geschäftsführer ist Herr Hans Most und Prokurist ist Herr Robert Mieth.

Eine neue amerikanische Lohnzahlungsweise. Das allmählich wachsende Uebergewicht der Vereinigten Staaten von Amerika auf dem Weltmarkte beruht, wie bekannt, nicht am wenigsten darauf, dass die in Amerika zu Gebote stehenden Kräfte in vorteilhaftester Weise ausgenutzt werden, mit anderen Worten, dass die Arbeitsintensität dort am grössten ist. Hand in Hand mit der Anwendung bester Maschinen geht ein stark ausgeprägtes Bestreben, die Arbeitsleistung unausgesetzt zu erhöhen. Ein jedenfalls beachtenswertes Beispiel ist die Lohnzahlungsweise, welche neuerdings unter dem Namen »Prämiensystem« in verschiedenen Maschinenfabriken, besonders in Cincinnati, Aufnahme gefunden hat. Die wesentlichen Einzelheiten sind nach der vom Geheimen Rat, Professor Dr. Böhmert herausgegebenen »Sozial-Korr.« folgende:

1) Jedem Arbeiter wird, solange er im Dienste der Firma oder der Gesellschaft steht, ein regulärer Lohn gewährleistet. 2) Die für die Ausführung einer Arbeit geschätzte Zeit wird niemals kürzer bemessen, als sie unter den günstigeren Verhältnissen bei Benutzung der gleichen Werkzeuge im einfachen Tagelohn gerechnet werden muss. 3) Keinem Arbeiter werden Abzüge gemacht, falls er die betreffende Arbeit nicht in der festgesetzten Zeit auszuführen vermag. 4) Stellt jedoch ein Arbeiter die angewiesene Arbeit in kürzerer als der ihm vorgeschriebenen Zeit fertig, so erhält er als Zulage zu seinem Tagelohn für jede ersparte Stunde die Hälfte des auf diese Stunden entfallenden gewöhnlichen Tagelohns. 5) Die einmal für eine Arbeit bestimmte Zeit darf nur dann gekürzt werden, wenn neue Arbeitsmethoden für die betreffende Arbeit zur Anwendung gelangen. 6) Die Prämie wird an dem der Vollendung der Arbeit folgenden Lohntage ausgezahlt. 7) Nach Verlauf eines Jahres steht es jedem Arbeiter frei, ohne Rücksicht auf das Prämiensystem zu arbeiten. 8) Wird dieses System abgeschafft, so soll von den Arbeitern dieselbe Arbeitsschnelligkeit nicht ohne die entsprechende Lohnerhöhung verlangt werden dürfen.

Es war schwierig, diesem System Eingang zu verschaffen, da der Verband der Maschinenarbeiter sich gegen die Einführung aussprach. Nach einer von diesen Arbeitern im vorigen Jahre ins Werk gesetzten erfolglosen Arbeitseinstellung wurde jedoch das Prämiensystem in Cincinnati versuchsweise angewandt und bewährt sich nun, wie amerikanische Blätter berichten, in einer allseitig befriedigenden Weise.

Die Wirkungen des Systems zeigen sich darin, dass einerseits die Arbeiter mehr verdienen, dass andererseits sich das Produktionsvermögen der Fabriken in erheblichem Grade erhöht, wobei gleichzeitig die Herstellungskosten für jede Arbeit sich vermindern. Dies geht aus folgenden Ziffern hervor, die sich auf die Ausführung einer und derselben Arbeit für welche 40 Stunden angesetzt waren, beziehen:

Arbeitszeit Stunden	Lohn pro Tag Dollars	Herstellungskosten Dollars
40¾	2	2,72
38¾	2	2,58
18½	3,16	1,59
18	3,22	1,52

Durch das Prämiensystem verringerte sich die für eine bestimmte Arbeit erforderliche Arbeitszeit von 40 auf 18 Stunden und die Summe der Herstellungskosten von 2,72 auf 1,52 Dollars, wogegen der Arbeiter einen Prämienzuschuss von 1,22 Dollar für jeden Tag von dieser Arbeit erhielt.

Die Arbeitgeber, die von dem System den grössten Vorteil haben, behaupten, dass diese Lohnweise die gerechteste sei, da sie jeden Arbeiter im Verhältnis zu seiner Arbeitstüchtigkeit berücksichtige.

Ob das Prämiensystem, bemerkt dazu die »Sozial-Korr.«, sich ohne weiteres anderwärts anwenden lässt,

wollen wir dahingestellt sein lassen; immerhin möge die Frage in den Kreisen der Arbeitgeber wie der Arbeitnehmer unbefangen geprüft werden. Ein nicht ohne weiteres abzuweisendes Bedenken dürfte darin liegen, dass die auf das äusserste angespannte körperliche und geistige Leistungsfähigkeit der Arbeiter gesundheitlich sehr nachteilig beeinflusst werden könne. Jedenfalls werde Hand in Hand mit derartiger Ausnutzung der Arbeitskraft eine Kürzung der Arbeitszeit gehen müssen.

Färben von Preisselbeeren und Marmelade. Vor dem Schöffengericht zu Hof fand gegen die Inhaber der ›I. Bayer. Fichtelgebirgsbeeren - Dampfsiederei‹ in Oberkotzau, die Kaufleute Ernst Hoffmann und Hch. Knopf daselbst, Verhandlungen wegen Uebertretung in Bezug auf das Nahrungsmittelgesetz statt. Die beiden Inhaber gaben zu, den in ihrer Fabrik verarbeiteten Beeren und Beeren-Marmeladen seit vorigem Jahre Anilinfarbstoff zugesetzt zu haben und zwar ungefähr in dem Verhältnis, dass auf drei Zentner Preisselbeeren zwei bis drei Esslöffel, auf drei Zentner Marmelade ca. fünf Esslöffel Farbstoff gegeben wurden. Die Anklage nimmt an, dass dies in der Absicht geschah, das durch die Behandlung der Preisselbeeren verloren gegangene schöne Aussehen wieder zu erlangen, dass es also auf eine Täuschung des Publikums über das wirkliche Aussehen bezw. über die minderwertige Qualität der Ware abgesehen war. Die Angeklagten erklärten, dass der Zweck lediglich der war, durch Zusatz des Farbstoffes, der unter Garantie der Unschädlichkeit von der Firma Siegel in Stuttgart bezogen sei, der Ware eine bessere Haltbarkeit des Aussehens zu verleihen. Uebrigens gebrauchten sämtliche Konservenfabrikanten dies Mittel. Dass sie, wie in acht Fällen erwiesen, ihre Waren an Kunden absetzten, ohne diese aufzuklären, dass jene gefärbt seien, erklären sie als mit dem landesüblichen Gebrauch übereinstimmend. Dass in letzten Jahren bereits in dortiger und anderer Gegend Beanstandungen von gefärbten Preisselbeeren und Verurteilungen erfolgten, wüssten sie nicht.

Als Sachverständige waren geladen Oberinspektor der Untersuchungsanstalt Erlangen Dr. v. Raumer, als Sachverständiger für die beklagte Partei Dr. Lohmann-Berlin. Dr. v. Raumer führte aus, dass es sich zunächst darum handle, ob künstliche Färbung ohne Deklaration zulässig sei. Im allgemeinen bezwecke der Zusatz des Farbstoffes ein Verdecken des minderwertigen Zustandes der Waren. Künstliche Farbstoffe sind natürlich widerstandsfähiger als die Naturfarbe. Nach bisheriger Gepflogenheit sei im konkreten Falle die Färbung nicht gestattet. Jedermann wisse, dass beim Einsieden der Preisselbeeren im Haushalt diese ihre natürliche Farbe behalten; der Einwand, dass es nicht gehe, die Beeren zu kochen, ohne dass sie im Aussehen leiden, sei danach nicht stichhaltig. Wenn dieser Missstand im Grossbetriebe sich zeige, so sei dies ein Mangel der Fabrikationsmethode. Er sehe nicht ein, warum man dem Grossbetriebe derart die Konkurrenz gegen die Kleinindustrie erleichtern solle, dass man ihm gestatte, Mängel infolge der Fabrikation zu verdecken, dass künstliche Färbung hier zulässig sei. Es sei das bis jetzt niemand eingefallen, ausser in den Fällen im Fichtelgebirge aus 1900 und 1901. Es seien andere Gründe im Hintergrund. Der Grossbetrieb könne kolossale Mengen einkochen, er müsse aber dazu kolossale Mengen einkaufen; er müsse nun Farbe haben, um die fertiggestellten Waren vor dem teilweisen Verderben zu schützen, sie verkäuflich zu halten auf lange Zeit hinaus. Es komme noch hinzu, dass bei uns das Einsammeln von Beeren vor einem gewissen Termin gesetzlich verboten ist. Man weiss aber auch, dass diese Termine nicht eingehalten werden. Es würden unreife, schneeweisse Beeren durch die Grosshändler gekauft, deren Farbe zwar durch das Lagern etwas sich entwickelt, die aber erst recht der Färbung bedürfen. Aus diesen Gründen, dass nämlich die Verwendung unreifer Beeren ermöglicht wird, verbiete sich auch die Anwendung der Farbe von selbst. Durch die Färbung werde dem kaufenden Publikum die Möglichkeit entzogen, auf den ersten Blick zu erkennen, ob die Ware gut oder schlecht bezw. minderwertig ist. Auf dem internationalen Chemikertag in Wien 1898 habe sich ein ausländischer Chemiker zu den Worten verstiegen, Deutschland sei das Land der Fälschungen; das sei nun freilich übertrieben, aber ein Körnchen Wahrheit liege doch darin. Man müsse solchen Manipulationen entschieden entgegentreten. Dr. Lohmann ist der Ansicht, dass die Grossindustrie nicht wegen der mangelhaften Fabrikationsmethode färben müsse. Der Grossbetrieb müsse die Ware in grösseren Gebinden abgeben, diese bleiben oft lange beim Kleinhändler im Laden stehen, leiden durch Licht, Luft u. s. w. Der Farbstoff der Früchte sei dadurch sehr leicht dem Verderben ausgesetzt, wenn auch die Ware selbst nicht verdorben sei. Und dieser durch künstlichen unschädlichen Farbstoff ein besseres, die ›Phantasie anreizendes‹ Aussehen zu geben, könne doch kein Verbrechen sein, zumal es ja stillschweigend vom Reichsgesundheitsamt zugelassen sei, dass man im Interesse des Exports die Winterbutter auch färbe. Der Amtsanwalt beantragt Verurteilung nach § 10 Ziff. 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes zu je 100 Mark Geldstrafe. Der Verteidiger beantragt Freisprechung, weil eine Fälschung nicht vorliege, den Beklagten auch das Bewusstsein der Rechtswidrigkeit gefehlt habe. Eine Verfälschung sei dann gegeben, wenn der Zustand schlechter, verdorbener Waren verheimlicht werden solle, und das treffe hier nicht zu.

Das Urteil lautet auf kostenlose Freisprechung, einschliesslich der Kosten der Verteidigung und der Sachverständigen, jedoch ist inzwischen seitens der Anklagebehörde Berufung eingelegt worden.

Die Deklaration von Farbstoff- und anderen Zusätzen bei der Konserven-Fabrikation. Zur Klärung dieser Frage hat der Vorstand des Vereins süddeutscher Konservenfabrikanten vor einiger Zeit folgendes Rundschreiben an seine Mitglieder und sonstige Interessenten versandt, welches von allgemeinem Interesse ist und das wir deshalb hier im Wortlaut bringen. Dasselbe lautet:

Wie Ihnen bekannt sein wird, wurde vor mehr als Jahresfrist ein Gesundheitsrat, bestehend aus Nahrungsmittel-Chemikern des Reiches, zusammen berufen, um die Gesichtspunkte festzustellen, nach welchen die Verfälschung der Nahrungs- und Genussmittel beurteilt werden soll. Entgegen der Ansicht mehrerer süddeutscher Chemiker wurden mit Mehrheitsbeschluss verschiedene Gesichtspunkte angenommen, welche unsere Branche stark zu schädigen scheinen. Wenn auch die gefassten Entschlüsse keine bindenden sind, da lediglich ein Entwurf geschaffen worden ist, aus welchem mit der Zeit allgemeine Regeln entstehen werden, so sind die Gerichte doch geneigt, im Zweifel jetzt schon nach diesen Gesichtspunkten zu urteilen, so, dass schon eine ganze Reihe von Beanstandungen vorliegen, von welchen man früher nichts wusste.

Die Gefahr, in welcher jeder von uns, ohne Ausnahme, schwebt, hat uns veranlasst zu beraten, welche Maassnahmen getroffen werden können, um uns vor allen Verfolgungen zu schützen. Die Gefahr liegt nämlich in der Verwendung von Kapillärsirup zu Konserven irgend welcher Art, in dem Zusatz von Farbe, in der Verwendung von Pflanzensäure und in der falschen Deklaration der Produkte. Alle die genannten Zusätze sind erlaubt, falls dieselben deklariert

werden. Ohne Deklaration aber sind sie nach dem Entwurf zu beanstanden. Andere Zusätze sind direkt verworfen, so nämlich Salicylsäure, welche garnicht mehr verwandt werden soll.

Es hat sich die Frage aufgeworfen, ob durch eine Eingabe etwas zu erreichen sei. Nach Lage der Dinge scheint dies jetzt vollkommen aussichtslos. Es kann höchstens versucht werden, eine gewisse Stundung zu erhalten, d. h. eine gewisse Zeit, in welcher die Verfolgungen ausgesetzt werden. Da aber eine solche Stundung, selbst wenn sie vom Herrn Staatssekretär empfohlen würde, für die Gerichte nicht bindend wäre, so erscheint es geboten, so schnell als möglich dafür zu sorgen, dass Verfolgungen überhaupt ausgeschlossen sind. Dafür aber giebt es nur ein einziges Mittel, nämlich die volle Deklaration, und zwar nicht auf den Preislisten, sondern auf jedem in den Handel gebrachten Gefäss.

Bei den Herren Kollegen ist vielfach die Ansicht verbreitet, dass eine solche Deklaration schaden könnte. Wenn auch der unterzeichnete Vorstand diese Ansicht nicht teilt, so ist er doch der Ueberzeugung, dass eine einheitliche, d. h. von allen Vereinsmitgliedern aufgedruckte Deklaration, beim Publikum einen besseren Eindruck erwecken würde. Wir wiederholen aber, dass diese Deklaration nicht nur auf die Preislisten (auf diesen ist sie sogar entbehrlich), sondern auf alle Gefässe, welche in Betracht kommen können, gesetzt werden muss, also auf alle Etiketten von Eimern u. s. w., welche Marmelade enthalten, auf alle Dosen und Gläser, welche gefärbte oder mit Sirup gekochte oder mit Säure versetzte Konserven enthalten. Die Deklaration muss also möglichst präzise und möglichst kurz sein.

Wir schlagen von diesem Gesichtspunkte ausgehend folgenden Aufdruck vor: »Hergestellt mit Raffinade und Weinsäure nach Maassgabe des Geschmacks, Kapillär-Sirup, soweit er für die Konsistenz notwendig ist, und Konditorrot, wo Farbe verlangt wird.«

Wir bitten Sie in Ihrem eigenen Interesse ev. Einwendungen oder Bedenken gegen die Fassung oder Ihre Zustimmung zu unserem Vorschlag ungesäumt dem Vorstand zu übermitteln; nötigenfalls werden wir in einer demnächst einzuberufenden Generalversammlung noch mündlich diskutieren, um eine möglichste Uebereinstimmung unter den Vereinsmitgliedern herbeizuführen.

Die diesjährige Cacaoernte in Surinam.

Das »Allgemeen Handelsblad« veröffentlicht über die diesjährige Cacaoernte der Kolonie Surinam einige Mitteilungen, welche den Stand derselben von sachverständiger Seite aus beleuchten. Soweit schon jetzt über den Ausfall der Ernte ein maassgebendes Urteil abgegeben werden kann, wird die Ueberzeugung ausgesprochen, dass in diesem Jahre reichlich die Hälfte der Plantagen dieser Kolonie einen geringeren Ernteertrag als im vorigen Jahre erzielen wird, dass ungefähr ein Viertel der Plantagen mehr als im vorigen Jahre produzieren und ungefähr ein Fünftel der Plantagen einen Ertrag erzielen wird, welcher demjenigen des vorigen Jahres gleichen oder beinahe gleichen wird. Im ganzen genommen dürfte die Cacaoproduktion etwas geringer ausfallen als im voraufgegangenen Jahre.

Die Cacaoanfuhren der Kolonie sind in dem abgelaufenen Halbjahr nicht so günstig ausgefallen wie im Vorjahr. Dabei ist noch in Berücksichtigung zu ziehen, dass das sogenannte grosse Pflücken, welches in diesem Jahre nicht bedeutend war, am 1. Juli d. J. bereits so gut wie abgelaufen war. Die Erwartungen für die folgenden Monate werden daher auch nicht zu hoch gespannt. Falls das Wetter mitwirken sollte, dass nach einigen Monaten noch einmal eine bedeutende Ernte eingesammelt werden kann, so erwartet man, das dieses Abpflücken, das aber in der Regel hinter der erstmaligen Einsammlung bedeutend zurückbleibt, erst im Dezember d. J. anfangen wird, sodass ein grosser Teil hiervon für das kommende Jahr bestimmt sein wird.

Im Juli betrug die Cacaoausfuhr 430 000 Kilo gegen 534 636 Kilo im Juli 1901. Für den Monat August erwartet man nur 1500 Ballen gegen 2000 Ballen im August 1901.

Die gesamte Cacaoausfuhr aus Surinam betrug dieses Jahr bis jetzt 2 098 657 Kilo gegen 2 265 306 Kilo in derselben Zeit des vorigen Jahres.

(Nach einem Bericht des Kais. General-Konsulats in Amsterdam.)

Verbrauch einheimischen und ausländischen Zuckers in den Vereinigten Staaten von Amerika seit 1880. Aus nachstehender Tabelle ist ersichtlich, in welcher Ausdehnung seit dem Jahre 1880 der Zuckerbedarf der Vereinigten Staaten von Amerika durch die Produktion der einheimischen Fabriken im Verhältnis zur Einfuhr gedeckt werden konnte:

Zuckerverbrauch in Tons à 1016 Kilo:

Jahr	einheimisches Fabrikat	eingeführtes Fabrikat
1880	151 739	805 045
1881	176 816	816 716
1882	160 829	900 391
1883	201 519	968 856
1884	207 443	1 044 923
1885	174 027	1 080 089
1886	216 383	1 139 426
1887	197 648	1 195 261
1888	254 508	1 202 756
1889	224 743	1 214 958
1890	265 439	1 257 292
1891	257 820	1 614 580
1892	256 064	1 597 306
1893	281 990	1 623 872
1894	312 079	1 700 635
1895	377 306	1 572 438
1896	289 123	1 650 963
1897	355 371	1 715 607
1898	293 965	1 708 937
1899	233 426	1 844 642
1900	269 833	1 950 014
1901	439 986	1 932 330[1])

Es ergiebt sich aus diesen Zahlen, dass der Zuckerverbrauch von 1880 bis 1901 in der Summe um 147 Prozent stieg, dass aber 1901 an einheimischem Zucker 190 Prozent, an importiertem nur 140 Prozent mehr verbraucht wurden als 1880. An der Versorgung der Vereinigten Staaten hatten inländische Fabriken 1880 einen Anteil von 16 Prozent, 1901 einen solchen von 19 Prozent, indessen die Einfuhr 1880 84 Prozent, dagegen 1901 nur 81 Prozent des Gesamtverbrauchs ausmachte. (Nach The Journal of Commerce and Commercial Bulletin.)

Saccharin-Verkehr. Oesterreich-Ungarn. Ein Erlass des österreichischen Ministeriums des Innern erläutert den § 2 der Ministerialverordnung vom 20. April 1898 über den Saccharinverkehr in Apotheken dahin, dass der Freihandverkauf von Zuckerintabletten, welche unter der Bezeichnung »Heyden« in den Handel gebracht werden, verboten ist. Die Statthalterei in Prag hat bei Bekanntgabe dieses Erlasses den unterstellten Behörden gleichzeitig die Bestimmungen des

1) Der Zucker aus Hawaii, Puerto Rico und den Philippinen ist auch im Jahre 1901 zum importierten gerechnet.

Erlasses des Ministeriums des Innern vom 20. März 1901 in Erinnerung gebracht, wonach von bei der Kontrolle festgestellten Ordnungswidrigkeiten bei der Abgabe von Saccharin nicht nur die zuständige Finanzbehörde unverweilt in Kenntnis zu setzen, sondern von einer etwaigen Uebertretung der Ministerialverordnung vom 20. April 1898 auch der zuständigen Gerichtsbehörde Mitteilung zu machen ist. Auch sind die Behörden aufgefordert worden, dem Schmuggel- und Hausierhandel mit Saccharin, welcher in vielen Grenzbezirken des Landes in letzter Zeit an Ausbreitung gewonnen hat, besondere Beachtung zuzuwenden und im Betretungsfalle gegen die Schuldigen mit aller Strenge vorzugehen. (Wiener Zeitung.)

Ein bedeutendes **China-Export-Haus** sucht Verbindung mit leistungsfähigen Cacaofabriken. Offerten sub **J. C. 8671** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**



Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack und unübertroffener Haltbarkeit, seit Jahren **bewährt** für Hafercacao.

Louis Schmidt,
Dippoldiswalde, Erzgebirge.
Vorzügliche Höhenlage für Haferbau.
Wasserkraft. Gleisanschluss.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen.
Firma gegründet 1850.

Carl Koch's Nachfolger

Papierwaaren-Fabrik
— Frankfurt a. Main —
empfiehlt seine Specialitäten:

Geprägte Etiquetten
als Verschluss- und Schutzmarken.
Musterdüten
Anhänge-Etiquetten.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Aug. Riecke

Glasformen-Maschinen- und Chocoladenformen-Fabrik
Deuben-Dresden.

Die Abteilung: Chocoladenformen-Fabrik empfiehlt sich hiermit zur Lieferung sämtlicher **Tafel- und Wellenformen, Tabletten-, Croquett- und Doppelformen** aus **allerfeinsten** und **bleifreien Hochglanzblechen** hergestellt. Vorherige **Kalkulation** und **prompte Lieferung** sämtlicher **Formen** nach **Skizze, Gypsabguss** oder eingesandten **Chocoladenmustern** und **gebrauchten Formen.**

Die Fabrik hat eigene **Metall- und Eisengiesserei**, bedeutende **Ciselir-** und **Gravir-**Werkstatt, **Schleiferei, Verzinnerei** und **Vernickelungsanstalt, technisches Bureau, Modellir- und Zeichnen-Atelier.**

☛ Man verlange gefälligst **Katalog.** ☚


Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer:

Die Düsseldorfer Jury.

Wir müssen noch einmal auf den schon in Nr. 181 des Gordian besprochenen Prämiierungsfall zurückkommen. Wohin wir sehen, treffen wir verwunderte Gesichter. Dass eine Firma wie Gebrüder Stollwerck, die unter Fachleuten, also unter Konkurrenten, fast uneingeschränkt als eine der ersten der Chocoladenindustrie der ganzen Welt gilt, auf einer Provinzialausstellung Deutschlands in ihren Leistungen niedriger eingeschätzt wird, als zwei kleinere Firmen derselben Branche, das hat eine solche unangenehme Ueberraschung hervorgerufen, dass es begreiflich ist, wenn man immer noch nach den Gründen sucht. Zunächst will man wissen, wer denn die Leute sind, die diese sonderbare Abschätzungsarbeit gethan haben. Wir finden die folgenden Herren, die zusammen die Jury der Nahrungsmittelgruppe gebildet haben: Vorsitzender war der Stadt- und Gerichts-Chemiker Dr. Look in Düsseldorf; sein Stellvertreter Herr Schaumweinfabrikant Frz. Kupferberg, Mainz; Schriftführer war Kaufmann Hoppe jr., Düsseldorf. Diesen zugeteilt waren:

Weinhändler H. Biermann, Laubenheim
Sekretär Kaufmann, Berlin
Braumeister W. Steinweg, Dortmund
Stadtrat Kyll, Köln
Metzger G. A. Rebensburg, Barmen
Brenner Nic. Müller, Stalenhaus.

Hält man die Berufsarten, die hier zusammengestellt worden sind, wohl für genügend vorgebildet, um die Frage, ob die Firma Stollwerck in Köln in der Chocoladenindustrie nicht das leistet, was die zwei andern Firmen leisten, maassgebend zu beantworten? Wir bezweifeln das; wir bitten aber zu beachten, wir bezweifeln nicht die berufliche Tüchtigkeit der einzelnen Herren in ihrem Fache, wir zweifeln auch nicht an ihren guten Willen, nach bestem Wissen urteilen zu wollen, aber wir zweifeln sehr daran, dass alle acht oder neun Herren im stande sein können, richtiger zu schätzen, als einige hundert Leute aus unserer Industrie selbst. In unserer Industrie aber steht man heute unter dem Druck der Empfindung, dass hier ein falsches Urteil abgegeben worden ist, das einer gehörigen Revision unterzogen werden muss, wenn anders nicht die ganzen Düsseldorfer Prämierungsresultate wertlos bleiben sollen.

Wir haben anfangs geglaubt, der Grund für diese Abschätzung würde in dem etwas steifen, schwer verständlichen und nicht sehr ansprechenden Aufbau zu finden sein, den Stollwercks gewählt hatten. Das ist aber nicht der Fall, wenigstens darf er es nicht sein! Die Jury in den Ausstellungen muss ihrem Urteil eine ganz bestimmte Grundlage geben. Der Düsseldorfer Jury war in dem § 13 der Geschäftsordnung die folgende Richtschnur gegeben:

»Bei der Beurteilung der ausgestellten Gegenstände ist das Augenmerk zu richten auf die technische Ausführung, die Zweckmässigkeit, Preiswürdigkeit, Wahl und Güte des Rohmaterials und die Schönheit der Form

und Farbe; auch sollen die Leistungsfähigkeit des Ausstellers, die geschichtliche Bedeutung seines Unternehmens für die Industrie und seine Bestrebungen nach Fortschritten in Bezug auf die Einführung neuer Produkte und Herstellungsarten besondere Berücksichtigung finden.«

Wenn also das rein äusserliche des Ausstellungsobjektes wirklich den Preisrichtern unverständlich und gar unsympathisch gewesen und geblieben wäre, so durften sie dadurch ihr Urteil nicht beeinflussen lassen. Sie hatten zu berücksichtigen, was ihnen in diesem § 13 der Geschäftsordnung vorgeschrieben ist. Sie mussten sich fragen: sind die Stollwerck'schen Fabrikate in ihrer technischen Ausführung, in ihrer Zweckmässigkeit und Preiswürdigkeit, in der Wahl und Güte des Rohmaterials, in Schönheit der Farbe und Form minderwertig, gegenüber den Fabrikaten von Aug. Wiese & Sons und von Neugebauer & Lohmann? Und dann steht die zweite Frage: ist die Leistungsfähigkeit der Firma Stollwerck, die geschichtliche Bedeutung des Unternehmens für die Industrie und sind ihre Bestrebungen nach Fortschritten in Bezug auf die Einführung neuer Produkte und Herstellungsarten bei Stollwerck kleiner als bei den beiden anderen Firmen? Wenn man bedenkt, dass diese beiden grundlegenden Fragen so entschieden worden sind, dass Stollwerck gegenüber Wiese & Sons und Neugebauer & Lohmann als Firma zweiten Ranges zu gelten hätte, dann weiss man wirklich nicht, was man sagen soll. Wenn man deutsche Werke im Auslande nennen hört, die sich durch ihre Grösse hervorgethan haben, so gehört dazu doch eine Firma wie Stollwerck. Wir haben den Eindruck, als ständen die zwei mit goldenen Diplomen bedachten Firmen nicht minder auf diesen soeben bezeichneten Standpunkt, und es sollte uns nicht wundern, wenn sie diesem ihren Empfinden dadurch Ausdruck gäben, dass sie ihre goldenen Diplome fein säuberlich einpackten und gen Düsseldorf schickten. Es würde ihnen in den Augen Vieler mehr Gewinn bringen, als wenn sie sie an die Wand des Kontors klebten.

Wir wissen, wer Fabrikate unserer Industrie vorurteilslos prüfen will, der muss ein grosses Maass von Fachkenntnis, einen ausgebildeten Geschmack und ein feines Unterscheidungsvermögen besitzen. Wo mögen der Schaumweinfabrikant Kupferberg, der Weinhändler Biermann, der Braumeister Steinweg, der Metzger Rebensburg, der Brenner Müller u. s. w. ihre Zunge auf Cacao und Chocolade dressiert und ihren Geschmack für Schönheit der Formen und Farben ausgebildet haben? Ist einer dieser Herren im stande, eine feine Chocolade von einer mittleren, eine mittlere von einer geringen zu unterscheiden? Wollen die Herren etwa noch einmal den Versuch machen, aus den Fabrikaten der ihnen zur Beurteilung vorliegenden Firmen in gleicher Preislage so sichere Urteile zu fällen, dass Stollwercks Fabrikate in die zweite Reihe kommen? Sie werden sich hüten.

Mögen die Gründe heissen wie sie wollen. Wir können sagen, hier ist etwas nicht in Ordnung; hier ist das Urteil von Laien gestolpert über irgend etwas, was wir wohl fühlen, aber nicht sehen.

In anderen Kreisen soll es nicht besser hergegangen sein. So haben in der Gruppe der chemischen Industrie z. B. die weltberühmten Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co., Elberfeld, die silberne Medaille bekommen, während ein Barmer Seifensieder die goldene hat. — Man vergleiche auch hier gefälligst an Hand des § 13 der Geschäftsordnung die Bedeutung des Elberfelder Werkes mit der Barmer Seifenfabrik von Luhn. R. d. G.

Professor von Merings Patente.

Wie erinnerlich sein wird, hatte Prof. von Mering in Halle ein neues Verfahren zur Herstellung von Milchpräparaten zum Patent angemeldet und wir hatten in den Nummern 166 und 170 des Gordian gegen diesen Anspruch Einspruch erhoben und die Einwendungen anderer Firmen abgedruckt. Das Patentamt hat nun Prof. von Mering abgewiesen. Eine der einsprechenden Firmen, die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek, stellt uns eine Mitteilung des Patentamts zur Verfügung, die wie folgt lautet:

»Das durch die am 24. März 1900 hier eingegangene Anmeldung nachgesuchte Patent auf »Verfahren zur Herstellung von Milchpräparaten unter Entfernung ihrer wasserlöslichen Salze wird aus den nachstehend angegebenen Gründen versagt.

Gegen diesen Beschluss kann nach § 26 des Patentgesetzes innerhalb eines Monats nach der Zustellung Beschwerde eingelegt werden. Für die Kosten des Beschwerde-Verfahrens sind mit der Einlegung der Beschwerde 20 Mk. an die Patentamtskasse unter Angabe des Aktenzeichens und der Bestimmung »Beschwerdegebühr« porto- und bestellgeldfrei zu zahlen; erfolgt die Zahlung nicht, so gilt die Beschwerde als nicht erhoben.

Wird dieser Beschluss rechtskräftig, so

erfolgt die Rückzahlung der ersten Jahresgebühr von 30 Mk. Die Entgegnung der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H. in Wandsbek auf das den Einsprechenden übersandte Gutachten ist beigefügt.

Gründe.

Wenn es auch dem Gutachter Professor Dr. Lehmann gelungen ist, dass in der Anmeldung angegebene Resultat thatsächlich zu erreichen, so ergiebt sich andererseits aus den Angaben des Gutachters, dass dieser Erfolg nicht ohne weiteres auf Grund der Angaben in der Beschreibung möglich war. Die Behauptungen der Einsprechenden, dass die Beschreibung des angemeldeten Verfahrens in dieser Beziehung nicht den gesetzlichen Anforderungen des § 20 des Patentgesetzes entspricht, waren somit als zutreffend zu erachten.

Aus den zahlreichen praktischen Versuchen des Sachverständigen ergiebt sich, dass derselbe erst selbständig die Versuchsbedingungen feststellen musste, um die in der Anmeldung gestellte Aufgabe zu lösen und dass die Feststellung dieser besonderen Bedingungen, unter denen das angemeldete Verfahren thatsächlich das beabsichtigte Resultat liefert, für den Sachverständigen nicht ohne weiteres nahelag.

Das nachgesuchte Patent war daher zu versagen.

Kaiserliches Patentamt
Anmeldeabteilung X
gez. Damme.

Zuckerwaren für Erwachsene.

Untenstehend berichten wir über den Ausfall der Pflaumenernte in Bosnien und der Dattelernte in Südpersien. Warum? — Was hat das mit der Chocoladenindustrie zu thun? Sollen etwa die Chocoladenfabrikanten aus gebackenen Pflaumen Chocolade machen? Wer so fragt, dem sei gesagt: Wir werden so lange für eine grössere Verwendung von Früchten aller Art in der Zuckerwarenindustrie agitieren, bis eines Tages einige Firmen den Anfang damit gemacht haben, aus Pflaumen und Aepfeln, Apfelsinen und Zitronen, Aprikosen und Ananas, Feigen und Rosinen, Korinthen und Nüssen mehr gangbare Handverkaufsartikel zu machen, als wir heute haben. Wir gehen von unserer Meinung nicht ab, dass von den heutigen Zuckerwaren, die nur aus aromatisiertem Zucker bestehen, ein grosser Teil gar keine Existenzberechtigung für gewisse Volksklassen hat, dass aber ein Bedürfnis vorhanden ist für Zuckerwaren, die aus Früchten und Zucker bestehen. Die aus reinem Zucker angefertigten Waren sind nichts weiter als ein Naschwerk für Kinder; wir Erwachsenen rühren sie nicht an. Dagegen sehnen wir uns nach der Jahreszeit, in der wir frische Früchte essen können. Einen Ersatz für frische Früchte während der früchtearmen Zeit zu schaffen, das halten wir für eine höhere Aufgabe der Zuckerwarenindustrie, als das hitzige Trachten nach immer neuen Formen und Namen für Artikel, die im Munde absolut gleichartig zerfliessen.

Im Schaufenster des Gaedke'schen Detailgeschäfts in Hamburg lagen neulich russische Karamelbonbons das Pfund zu 4 Mark, die elegant oder doch echt russisch eigenartig eingewickelt waren. Für 50 Pfg. wurden mir sieben Stück eingetütet, jedes Stück in Grösse eines neunzigstel Malzbonbons kostete somit 7 Pfg. Ich muss sagen, ich würde den Einkauf beim zweiten mal ablehnen, da sie nur, an deutschem Fabrikat guter Qualität gemessen, 2 Pfg. wert sind. Ich würde es aber für verdienstvoller, besonders aber für lukrativer halten, wenn man in die Zuckerwaren-Industrie anstatt teurer Näschereien preiswerte Konsum-Zuckerwaren einführte, die einen entsprechenden wirklichen Gehalt an Früchten haben, so dass nicht bloss die Kinder darauf lutschen, sondern auch wir Erwachsene in der Konsum-Zuckerware einen täglichen Bedarfsartikel finden. Herausbleiben muss aus derartigen Fabrikaten jedes Surrogat; weder Gelatine, noch Agar Agar, noch Farbe sollte verwendet werden; nur aus Früchten und Zucker sollten sie bestehen und der Preis müsste von vornherein so gestellt sein, dass alle Volksklassen ihn bezahlen können. —

So, nun kommen die Berichte:

Die Pflaumenernte in Bosnien im Jahre 1902.

Die in Nr. 149 der »Nachrichten« vom 25 September 1902 auf 3000 Eisenbahnwagen angegebene Produktion bosnischer Pflaumen dürfte nach neueren Mitteilungen des französischen Konsuls in Sarajevo nicht mehr aufrecht erhalten werden können, da nicht unbeträchtliche Schäden durch Hagelschlag verursacht worden sind. Zur Zeit kann das Pflaumenjahr 1902 nur als ein mittleres bezeichnet werden. Die Pflaume ist klein geblieben, ist indessen schwer, von festem Fleisch und anscheinend sehr zuckerhaltig. Von der Absicht, die Ernte in Form von Marmelade zu verkaufen, ist ein Teil der Exporteure zurückgekommen; es werden hiervon nicht viel mehr als 800 Eisenbahnwagen hergestellt werden.

(Nach einem Bericht des französischen Konsuls in Sarajevo, mitgeteilt im Moniteur Officiel du Commerce.)

Die Dattelernte in Südpersien.

Die diesjährige Dattelernte in Muhammera und in Türkisch-Arabien wird allgemein als eine gute bezeichnet; trotzdem stehen die Preise infolge des Cerealienmangels und der sonstigen wenig erfreulichen wirtschaftlichen Lage hoch und zeigen eine Neigung zum Steigen.

Für grössere Abschlüsse ist bis jetzt noch kein definitiver Marktpreis vereinbart, und kleinere Geschäfte sind späterer Preisregulierung vorbehalten. Die Verkäufer verlangen nämlich, entgegengesetzt dem bisherigen Gebrauche, wonach die Ware den europäischen und amerikanischen Händlern in Konsignation gegeben wurde, dass dieselbe bei der Verladung sofort im Preise festgesetzt und dementsprechend bezahlt werde. Infolge der hierdurch entstandenen Weitläufigkeiten, deren Ende jedoch unmittelbar bevorstehen dürfte, liegen bereits sieben für Dattelladungen bestimmte Dampfer in Basora unthätig vor Anker, während ein achter heute von Buschär nach dort abgeht.

Der Scheich von Muhammera, dem ein grosser Teil der Muhammera-Dattelernte gehört, soll indessen den Preis bereits auf $4^1/_2$ Rupie pro Maund (= 22 Buschiri Maund) festgesetzt haben, und diese Notierung dürfte jedenfalls auch für die Basoraware bestimmend sein.

In Betreff der ebenfalls bedeutenden Dattelernte in Südpersien, in Deschti und Deschtistan, ist zu bemerken, dass dieselbe eine gute war, dass sie jedoch zum Teil das Opfer eines starken Sturmes wurde, der über 2000 Bäume entwurzelte und die Früchte abwarf.

(Bericht des Kais. Vice-Konsulats in Buschär vom 11. September 1902.)

Cacaobohnen-Markt.

London, den 8. November 1902.

Am Dienstag, den 11. November, kommen in Auktion:

160 Blln. Ceylon
200 » Afrika
200 » andere Sorten

zum Verkauf.

In der letzten Dienstag-Auktion stand das grosse Angebot von 4365 Blln., bestehend aus 3077 Blln. Kolonienware und 1288 Blln. anderen Sorten, zum Verkaufe. Die Nachfrage war gut; in und nach der Auktion sind 2612 Blln. an den Mann gebracht worden. Trinidad war begehrt und brachte volle Preise mit teilweisen Steigerungen; Grenada, geringe Sorten, war stark in Nachfrage, ebenso bessere Qualitäten, andere West-Indische waren fest; Guayaquil bedeutend teurer; Ceylon blieb fest und brachte für gute Sorten höhere Preise. Es wurden verkauft:

747 Blln.	Trinidad	(Angebot 1197 Blln.)	zu 60—69 Mk.
673 »	Grenada	(» 713 »)	» 56—62 »
214 »	Dominica	(» 266 »)	» 56—57 »
447 Blln.	Guayaquil	(Angebot 577 Blln.)	zu 65—68 Mk.
316 »	Samana	(» 476 »)	» 55 »
196 »	Ceylon	(» 880 »)	» 45—88 »
12 »	St. Lucia		» 59 »
9 »	Jamaica		» 59 »
2 »	Cartagena	} wurden zurückgezogen.	
232 »	Afrika		

Der Privatmarkt ist fest; bedeutende Geschäfte fanden statt z. B.

300 Blln.	Trinidad	zu 61—65 Mk.
60 »	Grenada	» 60—61 »
52 »	Dominica	» 56—57 »
140 »	Jamaica	» 61 »
140 »	Venezuela	» 66—77 »
220 »	Puerto Cabello	» 95—125 »
100 »	Bahia	» 61—62 »
100 »	Guayaquil	» 65—67 »

In London ergaben die Verladungen der letzten Woche ein Weniger von über 1200 Blln., während die Anfuhren gegen dieselbe Zeit im Vorjahre um 1400 Blln. grösser waren. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 66) Blln. reduzierte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 21 800 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 1. November endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	168	290	132	15615
Grenada	152	121	20	7674
And. West-Ind.	49	445	7	2288
Ceylon u. Java	347	480	141	6572
Guayaquil	2138	1388	44	20671
Brasil. u. Bahia	29	—	—	4524
Afrika	—	208	—	6199
AndereAusländ.	74	241	102	4318
Zusammen	2957	3273	446	67861
gegen dieselbe Woche 1901	1516	3892	922	89713

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat Oktober in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	168	1210	9548
Trinidad	1412	3840	19534
Côte-Ferme	9850	8620	33649
Bahia	3409	4270	4053
Haiti	810	1250	6038
Guayaquil	13630	12850	31942
Martinique	31	180	535
Andere Sorten	824	9620	23748
Zusammen	30134	41840	129047
gegen 1901	10860	21310	93069

Die Total-Landungen in Le Hâvre vom Januar bis Oktober waren

458 768 Blln. in 1902
gegen 317 688 » » 1901,

während die Ablieferungen vom Januar bis Oktober

381 462 Blln. in 1902
gegen 311 230 » » 1901

waren.

Guayaquil - Cacao: Die Empfänge in der zweiten Hälfte des Oktobers betrugen

13500 Ztr. in 1902
gegen 20000 » » 1901
» 6000 » » 1900
» 12000 » » 1899,

während dieselben seit Anfang dieses Jahres

414500 Ztr. in 1902
gegen 391900 » » 1901
» 296950 » » 1900
» 450850 » » 1899

waren.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Oktober und der ersten zehn Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

		Import	Engl. Konsum	Export
		Oktober	Oktober	Oktober
1902	tons	1240	1212	555
1901	»	1185	1469	601
		10 Monate	10 Monate	10 Monate
1902	tons	21709	17312	5208
1901	»	20695	16089	4363
Differenz	tons	+ 1014	+ 1223	+ 845

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Oktober

4619 tons in 1902
gegen 7505 » » 1901
» 8023 » » 1900.

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacaos im Vereinigten Königreich für den Monat Oktober und die ersten zehn Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import	Engl. Konsum	Export	Lagerbestand
	Oktober	Oktober	Oktober	Oktober
	lb.	lb.	lb.	lb.
1902	812182	797023	57535	190000
1901	838952	718555	72801	199000
1900	881588	746027	78658	220000
	10 Monate	10 Monate	10 Monate	10 Monate
1902	7129388	6624353	590973	—
1901	6980324	6414276	699516	—
1900	6147410	5439735	769787	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 44 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware								
128365	117111	89967	76243	44400	27689	32149	47414	52576
Auslandsware								
74839	79455	57146	50073	22114	28180	35712	42299	45697
203204	196566	147113	126316	66514	55869	67861	89713	98273

Cacaoschalen: In Auktion kamen 1944 Blln. (72 tons, Cadbury's Schalen, die wie folgt verkauft wurden

A zu 125—130 Mk. per ton
B » 125—133 » » »
C » 145 » » »
D » 212—220 » » »

London, 15. November 1902.

Unterm 15. November berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 18. ds.,

758 Blln. Trinidad
175 » Dominica
1358 » Andere Sorten

zur Auktion kommen.

Am 11. ds. standen nur 561 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 362 Blln. Kolonienware und 199 Blln. anderen Sorten. Im allgemeinen war die Stimmung sehr ruhig; die Preise veränderten gegen bisher bezahlte nicht. Es wurden verkauft

72 Blln. Grenada (Angeb. 153 Blln.) zu 55—57 Mk.
3 » Afrika (» 199 ») » 58 »
22 » Ceylon (» 160 ») » 51—52 »
45 » Trinidad » 61—62 »
4 » Jamaica » 58 »

Der Privatmarkt war leblos; kleinere Geschäfte kamen nur zum Abschluss wie

150 Blln. Grenada zu 56—62 Mk.
300 » Ceylon » 60—70 »
100 » Guayaquil » 75—68 »

Die Landungen der letzten Woche waren in London kleiner und zeigten ein entsprechendes Weniger von 1800 Blln., während die Ablieferungen nicht unbedeutend waren und denen im Vorjahre gleichkommen. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2900 Ballen verkleinerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 23 570 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 8. Notober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	157	889	594	14319
Grenada	200	306	397	7171
And. West.-Ind.	11	50	—	2249
Ceylon u. Java	267	319	72	6448
Guayaquil	101	115	498	20159
Brasil. u. Bahia	—	40	29	4455
Afrika	199	236	—	6162
Andere Ausländ.	17	281	98	3956
Zusammen	952	2236	1658	64919
gegen dieselbe Woche 1901	2747	2513	1459	88488

Grenada-Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

447 Blln. in 1902
196 » » 1901
131 » » 1900
155 » » 1899
539 » » 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 23. Oktober betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	461	162	820	1443
1900—1901	592	1408	1032	3032
1901—1902	169	475	603	1247
1902—1903	462	689	1181	2332

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 45 Wochen der folgenden Jahre:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware								
129000	117505	91531	77468	45433	28726	30187	45546	50800
Auslandsware								
75156	81808	57818	51361	22739	28602	34732	42912	45586
204156	199313	149349	128829	68172	57328	64919	88188	96386

Port of Spain (Trinidad), den 24. Oktober 1902

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 24. Okt. oben wie folgt:

Die letzten vierzehn Tage brachten beides, Regen und Sonnenschein, was sehr günstig auf die Entwickelung eingewirkt, ausserdem aber auch die Trocknung und Behandlung der geernteten Bohnen gefördert hat. Die Ankünfte aus den Plantagen gestalten sich mehr und mehr regelmässig und werden bald einen grossen Umfang angenommen haben. Die Qualität lässt nichts zu wünschen übrig. Wenn auch unsere Notierungen unverändert sind, hat sich der Markt doch seit einigen Tagen sehr gefestigt und zwar ist dieses auf eine sehr lebhafte Nachfrage von seiten des Nord-Amerikanischen Marktes zurückzuführen, der momentan geräumt ist. Aus diesem Grunde machen wir uns auch jeden Augenblick auf eine Hausse gefasst.

Wir notieren mit einer Tendenz à la hausse heute folgendermaassen:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,75
Guter roter (El Salvador) » 13,—
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,25
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 1151 Sack nach Europa und 1151 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 98 Sack nach Europa- und 333 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

	1902	154 481 Sack
	1901	112 356 »
	1900	152 554 »
	1899	140 997 »
	1898	107 513 »

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	35 476	Sack	nach den Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	35 441	»	»	»
1900	35 186	»	»	»
1899	36 181	»	»	»
1898	39 753	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 20. November 1902.

Die nächsten Auktionen werden in London wie in Amsterdam am 2. Dezember abgehalten werden. Für London sind 80000 Kilo Cadbury-Butter zu verkaufen.

Amsterdam meldet an:

80000 Kilo	Van Houtens	Butter	Holländische
30000 «	Bensdorps	«	
13000 «	Dejongs	«	
6500 «	Helm	«	
9000 «	Mignon	«	Deutsche
24000 «	Merkurstab	«	
9500 «	Ohne Marke	«	
172000 Kilo zusammen.			

Es kommen also diesseits und jenseits des Kanals am 2. Dezember 252000 Kilo Cacaobutter zum Verkauf.

An Käufern wird es fehlen. Selten bringt der Dezember grosse Aufträge in die Auktionen. In Holland selbst ist das Weihnachtsgeschäft schon mit dem Niklastage — dem 5. Dezember — zu Ende und in andern Ländern, wo der Hauptbedarf am 24. gestillt ist, müssen die Fabrikate ebenfalls schon am 2. Dezember aus dem Hause sein, so dass der Dezember fast überall ein kleinerer Produktionsmonat ist, als seine Vorgänger Oktober, November. Leicht könnte da der Preis für Van Houtens Butter noch wieder etwas nachgeben. Dass von holländischen und deutschen Nebenmarken nun gerade im Dezember das grösste Quantum, nämlich 92000 Kilo auf den Markt gebracht werden, beweist, dass ein Cacaofabrikant meist» immer ein schlechter Kaufmann ist. In die Auktion schickt ein tüchtiger Kaufmann nur dann seine Güter, wenn die Verkaufsbedingungen ihm in der Auktion einen höheren Preis sichern, als er beim freien Verkauf erzielen würde und wenn er sicher ist, dass er einen grossen kauflustigen Kreis vorfindet. Die Firma Bensdorp, die zum ersten Mal mit 30 Tons zur Auktion erscheint, hätte gut gethan, sich einen besseren Zeitpunkt zu wählen als den Dezember und besonders als *diesen* Dezember. Dasselbe gilt von den andern holländischen und besonders deutschen Firmen. Seit Monaten müssen sie es erleben, dass ihre Buttermengen unverkauft bleiben oder wenn sie wirklich ernste Käufer gefunden haben, dass sie *erheblich* niedrigere Preise nehmen müssen, als Van Houten'sche Butter bewertet wurde. Uns dünkt, es muss doch ein eigentümliches Gefühl für den Lieferanten sein, wenn ihm in öffentlicher Auktion attestiert wird: Deine Butter ist 20—30 Mark pro 100 Kilo weniger wert als die Van Houten'sche! —

Dass wir Cacaobutter-Auktionen haben, in der Monat für Monat ein Marktpreis festgesetzt wird, ist eine Wohlthat, und Produzenten wie Konsumenten schulden den Firmen Van Houten und Cadbury Dank dafür. Aber nicht nötig ist es, dass sich andere Fabrikanten in monatelanger Reihe Körbe aus Amsterdam holen, in denen ein Attest liegt, wie oben näher angedeutet. Der Absatz, d. h. der Bedarf kann nicht durch öffentliche Auktionen gesteigert werden; wohl aber wird der Markt in guten Nebenmarken demoralisiert, wenn er fortgesetzt überschüttet wird mit Angeboten. Das ist die reine Prostitution! —

Alle Fabrikanten, die mehr Butter produzieren, als sie in ihren eigenen Betrieben verbrauchen, haben die Pflicht, neue Verwendungsarten für Cacaobutter zu suchen; diese Pflicht wächst in ihrer Schwere, wenn sie fühlen, dass wir vor einer Zeitperiode stehen, in der der Konsum den Produktionsmengen nicht folgen kann. Solche Perioden haben wir alle paar Jahre einmal. Nach 3—4 teuren Jahren ist immer ein billiges gekommen. Vor zehn Jahren, also 1892, hatten wir das billige Jahr mit $64^3/_4$ cents Durchschnittspreis; dieses billige Jahr stand zwischen den Jahren 1889—1896 als billigstes. Also zwischen acht Jahren ein billiges. Dann kamen die zwei billigen Jahre 1897 und 1898, denen die teuren Jahre 1899 bis 1901 mit $81^1/_4$, 92, 79,82 cents folgten. Das jetzige Jahr kann als billiges gelten, denn wir werden kaum über 68 cents im Durchschnitt kommen. Gilt das frühere Gesetz der regelmässigen Wiederkehr auch heute noch? Wer kann's wissen.

In Deutschland ist man weniger ängstlich und drängt sich nicht allzusehr und nicht auf dem offenen Markt. Für feinste Arribabutter steht der Preis auf 242—240 Mark, für Mittel-Arriba- oder Machala-Trinidad-Butter wird 240—238 Mark gezahlt und

Bahia-Thomé-Butter erzielte 238—237 Mark. Daneben laufen auch wohl billigere Offerten, an denen wir aber keinen Anteil haben. Wir pflegen nach wir vor den Export von Butter feinster Provenienzen und sehen darin den Absatz wachsen.



Allerlei.

Der Gouverneur in Samoa, Herr Dr. Solf, hat bei dem kolonialwirtschaftlichen Komitee in Berlin beantragt, es möchte ein deutscher landwirtschaftlicher Sachverständiger nach Samoa kommen, um die Bodenbeschaffenheit des Landes und die Güte der bisher im Lande erzeugten Cacaobohnen zu prüfen. Das Komitee hat zu diesem Antrag beschlossen, Herrn Professor Wohltmann abzuschicken.

Hierzu möchten wir bemerken: Es wird seit einiger Zeit versucht, Samoa-Cacao zu ungerechtfertigt hohen Preisen von Hamburg aus los zu werden. Wir vertrauen der Sachkenntnis der deutschen Fabrikanten und glauben, dass diese die geforderten Phantasie-Preise nicht bezahlen. Wo soll das hin, wenn wir auch noch anfangen wollen, den Cacao im Rohprodukt nicht nach dem Werte sondern nach dem Namen zu kaufen. Wenn man für Samoa-Cacao einen Preis fordern zu können glaubt, der um 50 Prozent höher ist als der Marktwert gleicher Spielarten steht, so mag man ihn in den Rauch hängen, aber nicht in den Melangeur schütten. Das was bis jetzt vorgezeigt worden ist, sind gut aufbereitete, hübsch reife Bohnen, aber ihnen fehlt jeder Charakter; jeder feine Trinidad, Surinam, Bahia kann ihn ersetzen und darum hat er keinen höheren Wert als diese.

Das Warenhaus A. Wertheim in Berlin bietet in den Zeitungen am 8. 11. noch deutschen Cacao mit 1,05 Mk. das Pfund im Einzelverkauf an. Der überglückliche Lieferant wird also wohl mit 90—92 Pfg. liefern, seinen Reisenden Spesen, seinen Agenten Provision und der Eisenbahn Frachten bezahlen. Auf den Jahresabschluss sind wir bei solchen Preisen gar nicht neugierig.

Auf Seite 3411 in Nr. 181 hatten wir mitgeteilt, dass in **Gera** »Berger's Hafer-Cacao« halb und halb mit 80 Pfg pro Pfund detailliert und in den Zeitungen so angekündigt würde. Die Firma Robert Berger in Poessneck schreibt uns dazu am 8 11.:

»Zu Ihrem Berichte **»Aus Gera in Reuss«** in Nr. 181 Ihres Blattes habe ich folgendes zu bemerken:

Der in der betr. Annonce angebotene Cacao ist nicht mein Fabrikat, dieses wird lose . . . . . . zu 90 Mk. pr. Ztr.
in 1/1 und 1/2 Pfd.-Packeten » 95 » » »
» 1/4 » » 100 » » »
an Händler geliefert und zu 1,20 Mk. pr. Pfd. detailliert.

Wie Sie aus der Unterschrift der Annonce ersehen, firmiert das Geschäft, welches diesen Cacao anbietet, Otto Berger, Gera, und geht man wohl nicht fehl in der Annahme, dass die Firma ihre eigene Mischung mit der Bezeichnung »Berger's« hier anpreisen will.

Nachdem aber der Name »Berger« für Chocoladen, Cacaos u. s. w. meiner Firma geschützt ist, hat jene Firma nicht einmal das Recht, ihre Mischung derart zu bezeichnen, und habe ich dieselbe auf das Unstatthafte ihrer Anpreisung aufmerksam gemacht.«

Dann hat also der Hinweis im Gordian seinen Zweck erfüllt. Dem Krämer Berger in Gera ist die Gelegenheit genommen, den Namen des Chocoladenfabrikanten Berger zu verwenden oder Missverständnisse hervorzurufen. Und Chocoladenreisende, die doch sicherlich geglaubt haben, in Gera würde Poessnecker Hafer-Cacao halb und halb zu 80 Pfg detailliert, brauchen ihre Chefs nicht mehr zu bombardieren, damit diese auch einen so unheimlich billigen Hafer-Cacao herstellen sollen.

Java-Cacao. Am 3. Dezember 1902 sollen in Amsterdam 1023 Ballen Java-Cacao verkauft werden. Die verkaufenden Makler sind die Firmen:

W. van den Berg
H. A. van Overzee
S. W. Hoekstra u. s. w.

Diese Maklerfirmen versenden an Reflektanten ausführliche Verzeichnisse.

Noch ein paar Hallische Zeitungsanzeigen wollen wir zur Belustigung hier abdrucken:

Chocoladenhaus,
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49 und Steinweg 2.
Sonnabend, den 1. November:
Gr. Theater-Confect-Tag, 1/4 Pfund 19 Pfg.
Jeder Käufer erhält bei 30 Pfennige Einkauf
ein Geschenk zum Aussuchen.
Billigster Einkauf in Halle.
Bessere Waren giebt es nicht.

Ein anderer bietet folgendes:

Gratis diesen Sonnabend und Sonntag erhält jeder beim Einkauf von 25 Pfg. an

ein Packet Cacaopulver, zu zwei Tassen, um die Vorzüglichkeit meiner Cacaos prüfen zu können. — Grosses Lager von Chocoladen, Pfd. von 80 Pfg. an, Bonbons von 40 Pfg. an, Cacaopulver von 1,40 Mk. an.

Franz Donner,
Lindenstrasse 56 und Rannischestrasse 3.

Und der dritte bietet:

Sonnabend und Sonntag erhält jeder Käufer
bei einem Einkauf von 25 Pfg. an
Eine Flasche Himbeersaft gratis.
Zum Knusperhäuschen,
Grösstes Spezial-Konfitüren-Geschäft am Platze
Gr. Ulrichstrasse 24
neben Brummer & Benjamin.
Es kommen 2000 Flaschen zur Verteilung.

Das muss ja ein wonniges Leben in Halle sein!

In Gotha kann man sich auf den Cacao abonnieren, wie folgende Anzeige lehrt:

Neu! Neu!
Für Cacao-Trinker!
Einladung zum Cacao-Abonnement!

Um meinen werten Kunden schon bei Einkauf von halben Pfunden den Vorteil zu gewähren, welchen sonst nur grössere Konsumenten geniessen, habe ich ein Abonnement auf Cacao (ohne Vorauszahlung) eingeführt und bitte höflichst recht ausgiebigen Gebrauch davon zu machen.

C. Wendenburg, Gotha, Marktstrasse 12.

In Stettiner Zeitungen liest man folgendes:

Cacao, verbürgt rein.
Pfd. 2,00, 1,60, 1,40, 1,20, **1,00 Mk.**
Chocolade in allerfeinsten und feinen Sorten.
Bruch-Chocolade Pfd. 80 Pfg.
Rösterei Beyer, untere Schulzenstrasse 19.
(Sonntags geschlossen.)

Man schreibt uns: »Ist Ihnen näheres darüber bekannt, dass der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten auf seinem letzten schwachbesuchten Verbandstage festgesetzt hat, alle Verbandsmitglieder auszusperren, die Surrogatwaren fabrizieren? Wenn sich dieses bestätigen sollte, dann werden wir von unsern Reisenden im Handel befindliche Fabrikate, Chocoladenartikel, Chocoladen wie Konsum-Cacao aufkaufen lassen, welche von Verbandsfirmen stammen und Ihnen zur Begutachtung einschicken. Wir haben Ihnen früher schon einige Verbandsfirmen namhaft gemacht, deren Fabrikate sowohl vor als nach ihrem Eintritt in den Verband polizeiwidrig befunden werden müssten. Anbei eine Probe Haushalt-Chocolade, welche mit 67 Pfg. engros geliefert ist; der dabei verarbeitete Cacao muss doch ganz miserabel und verdorben gewesen sein, denn eine solche Chocolade ist kein Genuss mehr.« U. s. w. U. s. w.

Wir antworteten ungefähr wie folgt: »Wir haben nur erfahren, dass der Verbandsvorstand beschlossen hat, seinen Mitgliedern die folgende Verpflichtung zur Annahme und Unterschrift vorzulegen:

»Die unterzeichneten Verbandsmitglieder erklären, dass sie fremde Fette und Cacaoschalen auch zu solchen Cacaos und Chocoladenwaren nicht verwenden werden, welche andere Bezeichnungen als Cacao und Chocolade tragen, weil diese Surrogatwaren bei den Verbrauchern den Glauben erwecken, dass sie Cacao oder Chocoladenwaren erwerben.«

Ob diese Verpflichtung allseitig unterschrieben und, was die Hauptsache ist, gehalten wird, wissen wir nicht. Man wird es aber zur Weihnachtszeit an Zigarren und anderen Phantasiewaren, an Ostereiern u. s. w. nachprüfen können. Schmerzlich vermisst werden wird allseitig die Erklärung, dass der Verband seine Mitglieder auch verpflichtet, die braune Farbe bei Herstellung von Chocoladenwaren zu vermeiden. Denn bei diesen »Surrogatwaren wird bei den Verbrauchern der Glauben erweckt, dass sie eine Chocolade erwerben«. Dazu kann er sich anscheinend nicht aufschwingen. Dann müssen wir weiter kämpfen! Hinausjagen wollen wir die mit Farbe braun gefärbten Gemische. Wer hilft mit? —

In der Nordhäuser Zeitung vom 24. Oktober steht eine Anzeige der Firma Gerling & Rockstroh. Es wird ausgeboten:

Vanille-Mehl
sogen. helles Chocoladenmehl
1/4 Pfd. 18 Pfg.
Gewürz-Mehl
sogen. dunkles Chocoladenmehl
1/4 Pfd 13 Pfg.

Womit ist denn das Chocoladenmehl dunkelbraun gemacht? — Da es Chocoladenmehl genannt wird, also doch wohl mit Cacao? — Hoffen wir das beste!

Terra. Den Stollwerck'schen Aufbau in der Düsseldorfer Ausstellung hat der Setzer in Nr. 181 »Ferra« getauft, während er Terra genannt werden musste. Ferra war also ein Druckfehler.

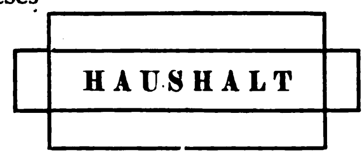
Ananas-Auktionen in Hamburg. Es kommen hier an einem Tage dieser Woche ca. 600 Kisten Ananas zur Auktion. Die Nachfrage nach dieser Frucht war rege.

Für tadellose Früchte wurden je nach Grösse $1^1/_2$—4 Mark pro Stück bezahlt, was ungefähr dem Pfundpreis von 1 bis 1,50 Mark gleichkommt. Gegen die Verkäufe im Monat Oktober sind die Preise also nicht gewichen. Ein Zurückgehen der Preise dürfte erst dann eintreten, wenn grössere Ladungen eintreffen. Ende dieser Woche kommen ca. 1500 Kisten Ananas zum Verkauf.

Beschädigte Früchte für Konservezwecke gab es diesmal nur in verschwindend kleiner Menge. Es wurden dafür Preise erzielt, die in gar keinem Verhältnis zu der Qualität stehen. Man steht sich besser, tadellose Ware zu kaufen.

Aufträge für den Kauf von Ananas nehmen wir an. Verlag des Gordian.

In einer früheren Nummer — in Nr. 176 — wurde von uns irrtümlich mitgeteilt, dass der Firma A. L. Mohr das **Wortzeichen** Haushalt gesetlich geschützt worden sei. Nicht aber das Wortzeichen, sondern ein **Bildzeichen** wie dieses



ist als geschützt zu betrachten. Das Wort Haushalt allein oder in anderem Bilde ist frei und kann von jedermann benutzt werden.

Die Einfuhrzölle für Transvaal sind wesentlich verändert worden.

Chocolade und Cacao zahlen heute $1^1/_2$ d gleich $12^1/_2$ Pfg. pr. lb. gleich 28 Pfg. pro Kilo.

Konfitüren, Honig, Jams, konservierte Früchte ebenso, während der frühere Zollsatz dafür ca. 90 Pfg. pro Kilo war.

Italien. Aenderungen in der Zuckerbesteuerung. Gemäss Artikel 2 des Gesetzes vom 27. August 1883 ist der Berechnung der Steuer auf die inländische Zuckerfabrikation bisher die Dichte des Saftes zu Grunde gelegt worden, jedoch hatte der Fabrikant das Recht, bei Beginn jeder jährlichen Betriebsperiode und für die ganze Dauer derselben zu verlangen, dass die Steuer von der Menge des wirklich gewonnenen Zuckers erhoben werde.

Nach dem Gesetz vom 2. Juli d. J. soll künftig die Fabrikationssteuer von inländischem Zucker in allen Fabriken von der Menge des thatsächlich hergestellten Zuckers festgesetzt werden, wobei zwischen Zucker erster Klasse (Zucker mit einer Ausbeute an Raffinade von über 94 Prozent) und Zucker zweiter Klasse unterschieden wird.

Diese Bestimmung tritt gemäss einem Gesetz vom 25. September 1902 (Gazzetta ufficiale vom 17. Oktober) am 1. Juli 1903 in Kraft.

Zollrückvergütung für Zucker. Auf Grund des Zollgesetzes vom Jahre 1901 sind unterm 25. August d. J. mit Bezug auf die Rückvergütung des Zolls für eingeführten Zucker besondere Bestimmungen erlassen worden. Danach kann bei der Ausfuhr der nachgenannten Artikel der Einfuhrzoll für den zu ihrer Herstellung verwendeten Zucker erstattet werden, jedoch wird die Rückvergütung nicht für den Zuckergehalt gewährt, der die nachstehend angegebenen Verhältnisse zum Gesamtgewicht der Waren überschreitet:

Zuckerkonfekt, Konfitüren, in Zucker eingemachte Früchte (succade), Bonbons (sweetmeats) und Kandiszucker	$^2/_3$
Marmeladen und Gelees	$^5/_{12}$
Tafelgelees in kleinen Verpackungen	$^3/_4$
In Blechbüchsen eingelegte Früchte	$^5/_{16}$.

Bezüglich der nach dem 1. September 1902 ausgeführten Waren ist als zu gewährende Rückvergütung nach dem Gesetze und den besonderen Vorschriften der volle Betrag des gezahlten Zolles anzusehen, wenn der betreffende Zoll nach dem Bundes-Tarif gezahlt ist, mag er auch höher sein als der zur Zeit der Ausfuhr gültige. (The Board of Trade Journal.)

Zucker-Ein- und -Ausfuhr der Niederlande in den ersten neun Monaten 1902. In den Monaten Januar bis September 1902 belief sich die Einfuhr (zum Verbrauch) von Rohzucker nach den Niederlanden auf 69 910 t gegen 60 686 t im gleichen Abschnitt des vergangenen Jahres. Den grössten Teil dieser Einfuhr lieferte Belgien, nämlich 48 697 t (gegen 38 723 t in dem gleichen Zeitraum 1901). Die Ausfuhr von Rohzucker aus dem freien Verkehr der Niederlande betrug in den genannten Monaten des laufenden Jahres 9502 t (gegen 9186 t 1901) und richtete sich in der Hauptsache nach Grossbritannien, wohin 8440 t verschifft wurden (gegen 7991 t 1901)

An sonstigem Zucker wurden in den Monaten Januar bis September 1902 die folgenden Mengen eingeführt: Kandis 941 t (gegen 936 t 1901), davon aus Belgien 742 t (779 t 1901) — Melis und anderer raffinierter Zucker 3811 t (3908 t 1901), davon aus Belgien 1349 t (1331 t 1901), aus Deutschland 2071 t (2317 t 1901) — Bastardzucker 2953 t (2557 t 1901), davon aus Grossbritannien 2287 t (2105 t 1901). Die Ausfuhr von raffiniertem und Bastardzucker gestaltete sich in dem angegebenen Zeitraum, wie folgt: Kandis 729 t (637 t 1901), davon nach Belgien 333 t (467 t 1901), nach Grossbritannien 295 t (80 t 1901) — Melis und anderer raffinierter Zucker 96 762 t (98 575 t 1901), davon nach Grossbritannien 89 434 t (85 522 t 1901), nach den Vereinigten Staaten von Amerika 60 t (8295 t 1901), nach Belgien 5449 t (2426 t 1901) — Bastardzucker 1410 t (1594 t 1901), davon nach Grossbritannien 610 t (855 t 1901), nach Norwegen 501 t (366 t 1901).

Unmittelbar oder von Niederlagen gelangten in den ersten neun Monaten des laufenden Jahres 67 495 t Rohzucker und 24 266 t raffinierter und Bastardzucker zur Durchfuhr gegen 13 190 t Rohzucker und 41 941 t sonstiger Zucker in den Monaten Januar bis September 1901. (Nederlandsche Staatscourant.)

Negerküsse. Um das Wort „Negerküsse" ist ein Streit entbrannt. Das kommt davon, wenn man — guten Appetit übrigens — Neger küssen will. Das Patentamt hat an die Aeltesten der Kaufmannschaft in Berlin am 2. Oktober folgendes geschrieben:

„Von der Firma Hartwig & Vogel in Dresden ist am 23. Mai 1901 das Warenzeichen „Negerküsse" für Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Likör- und Konfitüren, z. B. Biscuits, Waffeln, Makronen, kandierte und eingemachte Früchte, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren aller Art angemeldet worden.

Anmelderin, auf die hier bekannte, häufige Ver-

wendung des angemeldeten Wortes in der Zuckerwarenbranche hingewiesen, bestreitet die Freizeichen-Eigenschaft und behauptet, dass das Wort von ihr zuerst eingeführt, allein benutzt, und die Benutzung seitens anderer Firmen eine missbräuchliche sei.

Bei dieser Sachlage erscheint es erforderlich festzustellen, ob die Bezeichnung „Negerküsse" im Verkehr mit oben bezeichneten Waren bereits allgemein üblich ist, so dass grössere Kreise ein Interesse daran haben, dieses Wort dem freien Verkehr zu erhalten.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft werden um gefällige sachdienliche Unterstützung in dieser Richtung ergebenst gebeten; erwünscht wäre insbesondere die Angabe der Firmen, welche das Wort für die genannten (event. welche) Waren benutzen, sowie der Benutzungsdauer und die Mitteilung entsprechender Etiketten und Preislisten, besonders solcher, die urkundlich die Zeit ihrer Verbreitung nachweisen.

Von den Firmen Werkmeister & Retzdorff, Theodor Hildebrand & Sohn, Rudolf Zaugg, J. G. Kranzler und Bruno Antelmann hierselbst sind Auskünfte über diese Angelegenheit beim Patentamt bereits eingegangen.

Für die entstehenden Bemühungen sagen wir verbindlichsten Dank."

Darauf haben die Aeltesten Umfrage gehalten und haben dem Patentamt den folgenden Bericht geliefert:

Berlin, den 22. Oktober 1902.

Auf die gefällige Anfrage vom 2. Oktober d. J. — H 6769 26 d. Wz. 187 01 — beehren wir uns dem Kaiserl. Patentamt auf Grund diesbezüglicher Umfragen nachstehendes ergebenst mitzuteilen.

Die Bezeichnung „Negerküsse" ist von der Firma Wilh. Bade in Hildesheim, Brühl 6, bereits im Jahre 1889 angewendet worden. Die genannte Firma fügt ein bei V. Brünn, Berlin, Ritterstrasse 73, im Jahre 1889 angefertigtes Plakat, sowie zwei aus demselben Jahre stammende Empfehlungskarten bei

Ferner teilt die Firma Seifert & Haake, Lietzmann-Strasse 20 hierselbst, unter Beifügung einer diesbezüglichen Kopie mit, dass sie den Artikel „Negerküsse" ebenfalls seit dem Jahre 1901 anfertige und in den Verkehr bringe; ausserdem werden die Angaben der Firma Bade bestätigt.

Der stellvertretende Vorsitzende des Vereins Berliner Zuckerwaren-Fabrikanten Herr Albert Reiss, Wasserthorstrasse 34, teilt mit, dass ausser den Firmen: Robert Berger in Poessneck in Th., Gebr. Siemens in Halberstadt, J. C. Kynast in Dresden, Hampe in Halle a. S. noch eine Anzahl andere Fabrikanten „Negerküsse" herstellen.

Das hier in Frage kommende Fabrikat Negerküsse besteht aus Schaum mit Chocolade-Ueberzug. Dasselbe ist sehr verbreitet, sodass Fabrikanten und Konsumenten ein Interesse daran haben, dass das Wort dem freien Verkehr überlassen bleibt.

Ob das Wort Negerküsse für die anderweitig angeführten Zuckerwaren Anwendung gefunden hat, haben wir nicht feststellen können.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Aus den Dresdner Nachrichten:

Die Ehefrau des Kolonialwarenhändlers Becher, Chemnitzer Strasse, wurde zu 10 Mk. Geldstrafe verurteilt, weil sie in dem ihr gehörigen Geschäft Pfeffer (aus der Gewürzmühle Thurm & Wunder, Leipzig-Lindenau) in den Handel brachte, der nach gerichtlicher Begutachtung insofern als verschlechtert aufzufassen ist, als er übermässig viel Pfefferschalen, hohle (taube) Beeren und Stiele der Pfefferfrucht enthält. Feine Pfeffersorten bestehen nur aus dem Mehl entschälter Kerne, bei billigeren Sorten wird die Schale jedes Kernes mitgemahlen, dieses Pulver erscheint grau Ueberwiegt der Zusatz von Schalen und Stielen aber, so erscheint das Produkt schwarzbraun. Für den Geschmack ist nur der weisse Kern von Wert. Die Zusätze helfen das Gewicht und die Masse vermehren.

Eintragungen in das Handelsregister.

Altenburg.

In das Handelsregister Abteilung B. ist heute bei Nummer 3 — Aktiengesellschaft Rositzer Zucker-Raffinerie in Rositz — eingetragen worden, dass dem Kaufmann Paul Weinzweig in Rositz Prokura zur Zeichnung der Firma mit einem Mitgliede des Vorstandes erteilt worden ist

Altenburg, den 7. November 1902

Herzogliches Amtsgericht. Abt. 1.

Pössneck.

Unter Nr. 48 unseres Handelsregisters Abt. A. ist bei der offenen Handelsgesellschaft unter der Firma Robert Berger in Pössneck heute eingetragen worden:

Den Kaufleuten Waldemar Poenitsch, Richard Wagner und Hans Reiss in Pössneck ist Gesamtprokura dergestalt erteilt, dass je zwei von ihnen zur Vertretung der Gesellschaft ermächtigt sind.

Pössneck, den 4. November 1902.

Herzogl. Amtsgericht. Abt. II.

Berlin.

Ueber das Vermögen der offenen Handelsgesellschaft Sawatzki & Bartsch zu Berlin, Wilhelmstr 9, ist heute, Mittags 12 Uhr, von dem Königlichen Amtsgericht I zu Berlin das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Fischer in Berlin, Bergmannstr. 109. Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis 25. November 1902. Erste Gläubigerversammlung am 18. November 1902, Vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin am 23. Dezember 1902, Vormittags 10½ Uhr, im Gerichtsgebäude, Klosterstrasse 77/78, III Treppen, Zimmer 6/7. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 25. November 1902.

Berlin, den 30 Oktober 1902.

Der Gerichtsschreiber
des Königlichen Amtsgerichts I. Abteilung 82.

Der Direktor des botanischen Gartens in Kamerun, Herr Dr. Preuss, will Westafrika bereisen. Unter den Aufgaben, die er sich stellt, interessieren auch uns einige. Er sagt:

„Einen Besuch von Senegambien halte ich für sehr lehrreich und wünschenswert Es wird zweifellos von hohem Interesse sein, festzustellen, mit welchen Mitteln die Franzosen die Eingeborenen zu einer so enormen Produktion von Erdnüssen haben veranlassen können, wie sie durch den Export von mehr als 123000 Tonnen im Werte von 21 Millionen Francs für das Jahr 1901 dargestellt wird. Für den Aufenthalt in Senegambien rechne ich mindestens einen Monat. Als wichtige Nebenstudien sind die Kautschuk- und Gummi arabicum-Gewinnung anzusehen.

Was für die Erdnusskultur in Senegambien gilt, findet in gleicher Weise auf die Cacaokultur an der Goldküste Anwendung. Den Engländern ist es gelungen, den Anbau von Cacao bei den Eingeborenen im Laufe von etwa zehn Jahren in so ausgedehntem Maassstabe einzuführen, dass im letzten Jahre von Accra aus eine etwa ebenso grosse Quantität Cacao verschifft wurde wie von den sämtlichen Pflanzungen Kameruns zusammengenommen. Dabei ist in all den Eingeborenen-Pflanzungen, wie mir mitgeteilt worden ist, nicht eine einzige Mark europäischen Kapitals investiert. Die Bedingungen, welche diese bemerkenswerten Erfolge ermöglicht haben, und die Methoden, welche befolgt worden sind, kennen zu lernen, dürfte ebenso wertvoll wie belehrend sein, besonders im Interesse der Nachbarkolonie Togo, welche ähnliche klimatische und Bodenverhältnisse und eine ähnliche

Bevölkerung hat wie die Goldküste. Eine Zeit von etwa drei Monaten wird für den Besuch an der Goldküste in Anschlag gebracht werden müssen, da die Expedition sich wahrscheinlich ziemlich weit von der Küste zu entfernen haben wird, wo sich dann die üblichen unerwarteten Hindernisse einzustellen pflegen.

Als Nebenstudium käme der Anbau der Kolanuss in Betracht, welcher in Togo und Kamerun bereits angefangen worden ist und vielleicht eine gute Zukunft hat.

Was Togo anbetrifft, so ist diese Kolonie schon öfters besucht worden und verhältnismässig besser bekannt als z. B. Kamerun. Jedoch würde ich speziell darauf Wert legen. Beobachtungen über das Vorkommen der Oelpalme zu sammeln und womöglich auch dort die neuerdings bei Victoria entdeckte, sehr viel versprechende Lisombevarietät festzustellen. Auch wäre es eventuell von Bedeutung, ein Urteil darüber zu gewinnen, inwieweit die Einführung der Cacaokultur bei den Eingeborenen mit Aussicht auf Erfolg ins Werk gesetzt werden könnte, wenn sie nach dem Muster der benachbarten Goldküste betrieben würde. Dass auch den schon vorhandenen, sowie besonders den neu sich bildenden Pflanzungsunternehmungen sehr mit Ratschlägen gedient wäre, weiss ich von den Interessenten selbst.

Der Besuch von Togo liesse sich mit demjenigen der Goldküste gegebenenfalls recht gut verbinden. Man würde nur aus dem Hinterlande der Goldküste den Rückweg zur Küste nicht auf der bereits begangenen Strecke, sondern über Kete Kratyi durch Togo zu nehmen haben. Die Reise würde sich dabei nur um etwa einen Monat verlängern.

Die Dauer der ganzen Reise von der Ankunft in Senegambien bis zur Abreise von Togo schätze ich auf fünf Monate."

Ein Zuckerring in Argentinien.

(Nach einem Bericht des deutschen landwirtschaftlichen Sachverständigen.)

Die Zuckererzeugung überschreitet auch in Argentinien bereits seit Jahren den Inlandsverbrauch, und die Fabrikanten sind daher zur Ausfuhr gezwungen. Die Lage ist für sie aber deswegen nicht leicht, weil die Zuckerpreise im Lande selbst durchweg sehr niedrig sind und die gesetzgebende Gewalt in Verfolg der manchesterlichen Wirtschaftsgrundsätze sich nur schwer und ungern zu besonderen Schutzmaassregeln entschlossen hat; man setzt schliesslich eine Ausfuhrprämie von 15 Cts. für 1 kg auf 20 Prozent der Ernte fest. Eine Kontingentierung konnte man aber nicht wagen durchzuführen, sodass die Fabrikanten in dieser Hinsicht auf Selbsthilfe angewiesen sind. In den letzten Jahren haben sie bereits von Kampagne zu Kampagne Abkommen geschlossen, denen zufolge bestimmte Mengen ausgeführt werden müssen, um den Inlandsmarkt zu entlasten, und einige in ihrer Ausfuhr rückständige Fabriken sollen gegenwärtig auf die Uebereinkunftsstrafe verklagt werden. Die diesjährige gute Ernte machte ein Zusammengehen besonders notwendig, und man hat infolgedessen folgenden Vorschlag gemacht, der Aussicht auf Annahme hat. Die Zuckerfabrikanten der ganzen Republik kommen dahin überein, in diesem Jahre nicht mehr als 100 000 Tonnen Zucker zu erzeugen. Von dieser Menge erhält jede Fabrik eine nach ihrer Produktion im letzten Jahre, nach der der letzten fünf Jahre und nach ihrer Produktionsfähigkeit berechnete Menge als Produktionsmaximum zugewiesen. Ferner soll ein Provinzialgesetz von Tucumán den Pflanzern freistellen. ihre Zuckerrohrfelder oder einen Teil derselben gegen eine von der Regierung zu zahlende Entschädigung von 200 Pesos für 1 ha zu vernichten und sich gegen Konventionalstrafe zu verpflichten, dieselben nicht wieder mit Zuckerrohr zu bebauen. Es sollen auf diese Weise 20 000 bis 25 000 ha von den vorhandenen 65 000 ha Rohrfeldern zerstört werden. Die hiefür nötige Entschädigungssumme von 5 Millionen Pesos soll durch eine während der nächsten fünf Jahre zu erhebende Provinzialsteuer von 1 Cts. für 1 kg Zucker aufgebracht werden. Die bei einer Jahresproduktion von 100 000 Tonnen zu erwartende Gesamteinnahme von 5 Millionen Pesos soll durch Schuldtitres der Provinzialregierung schon jetzt flüssig gemacht werden.

Die Zuckerausfuhr Russlands in den letzten Jahren. Russlands Ausfuhrhandel in Zucker beschränkt sich in der Hauptsache auf die europäischen und asiatischen Märkte. Von grosser Bedeutung für die russische Industrie ist die Zuckerausfuhr nach Asien, insbesondere nach Persien. Sie ist, wie die nachstehend aufgeführten Jahresdurchschnittsziffern ergeben, in den letzten 16 Jahren andauernd und bedeutend gestiegen. Es wurden ausgeführt: 1886 bis 1889 durchschnittlich 1 053 000 Pud, 1890 bis 1893 1 477 000 Pud, 1894 bis 1897 1 905 000 Pud, 1898 bis 1901 2 665 000 Pud. Die Zuckerausfuhr nach Asien, welche im Jahre 1886 erst 509 000 Pud betrug, ist im Jahre 1901 auf 2 926 000 Pud angewachsen und hat in demselben Jahre den Absatz nach europäischen Märkten (2 874 000 Pud) bereits übertroffen. Der Umfang des letzteren ist in den einzelnen Jahren des Zeitabschnitts 1886—1901 ausserordentlichen Schwankungen ausgesetzt gewesen. So stieg beispielsweise die Ausfuhrmenge, welche im Jahre 1893 etwa 1 100 000 Pud betragen hatte, im Jahre 1896 bis auf 11 506 000 Pud, fiel alsdann im Jahre 1899 auf 3 405 000 Pud und ging schliesslich, nachdem das Jahr 1900 noch eine Steigerung (auf 6 915 000 Pud) gebracht hatte, im Jahre 1901 bis auf 2 874 000 Pud herunter. Im Jahresdurchschnitt betrug die Zuckerausfuhr nach europäischen Märkten während der letzten vier Jahre (1898—1901) 4 197 000 Pud; ein beinahe gleicher Jahresdurchschnitt ergiebt sich für die letzten 16 Jahre (1886—1901), nämlich 4 065 000 Pud. Während also die russische Zuckerausfuhr, soweit sie den Versand nach den europäischen Ländern betrifft, in einem Zeitraum von 16 Jahren dem Durchschnitt nach auf ungefähr derselben Höhe geblieben ist, hat sich der Export nach Asien in demselben Zeitraum ganz bedeutend vermehrt. Der russische Zuckerproduzent bevorzugt die asiatischen Märkte für den Absatz seiner Produkte angeblich deshalb, weil er dort im allgemeinen angemessenere Preise erzielt, während er den europäischen Märkten nur den Teil seiner Produkte zuführt, den er anderweitig nicht absetzen kann.

Die nachstehende Zusammenstellung veranschaulicht die Entwickelung des russischen Zuckerexports während der letzten zehn Jahre:

	Ausfuhr von Zucker aller Art nach europäischen Ländern (in Pud)	nach Asien (in Pud)
1901 . . .	2 874 000	2 926 000
1900 . . .	6 915 000	3 052 000
1899 . . .	3 405 295	2 527 763
1898 . . .	3 594 971	2 157 655
1897 . . .	4 558 304	2 372 914
1896 . . .	11 506 556	1 941 770
1895 . . .	3 876 776	1 771 251
1894 . . .	3 697 854	1 533 914
1893 . . .	1 100 196	1 152 692
1892 . . .	1 583 733	1 3[illegible]9 774.

(Nach Journal de St.-Pétersbourg.)

Die diesjährige Ernte an Gummi-Traganth in der Türkei. Der Ertrag der diesjährigen Gummi-Traganth-Ernte in der Türkei ist nach den bisherigen Nachrichten ungefähr der gleiche, wie im Vorjahre,

d. h. etwa 4000 Sack, wozu noch ein Restvorrat aus dem vergangenen Jahre kommt, der auf etwa 400 Sack geschätzt wird.

Bis Mitte Oktober d. J. sind gegen 1000 Sack der neuen Ernte in Konstantinopel angekommen, wovon gegen 400 Sack verkauft wurden.

Bei der schwachen Nachfrage war eine Preisbewegung noch nicht festzustellen. Mitte Oktober d. J. sollen gezahlt worden sein pro Oka (= 1,283 kg): für naturweisse oder gearbeitete weisse Ware 20—30 P. G., für blonde Ware 17—19½ P. G. und für gelbe Ware 13—16½ P. G.

(Nach einem Bericht des Kaiserl. General-Konsulats in Konstantinopel.)

Eine Verordnung des Kaiserlichen Gouverneurs in Apia vom 6. September d. J. hat die Einfuhr von Cacaosaat und Cacaopflanzen aus Ceylon und Niederländisch-Indien verboten und die Einfuhr von Cacaosaat und Cacaopflanzen aus anderen Gegenden nur mit vorheriger Genehmigung des Gouvernements für zulässig erklärt.

Kamerun, Land- und Plantagen-Gesellschaft, Hamburg. Der Abschluss des Geschäftsjahres 1901/02 ermöglicht der Gesellschaft, für dieses Jahr wiederum eine Dividende von 5 Prozent an ihre Aktionäre zur Verteilung zu bringen, nachdem von dem Erlös der Ernte bereits 50 000 Mk. der aufgenommenen Gelder zurückgezahlt worden sind. Die Ernte des Berichtsjahres, 4113 Sack Cacao, übertrifft die des Vorjahres, welche nur 2021 Sack ergab, um das Doppelte.

Die Einnahmen stellen sich auf 207 029 Mk., die Ausgaben auf 190 438 Mk., von denen 35 000 Mk. auf Plantagenkonto gebucht werden. Der verbleibende Reingewinn von 51 591 Mk. gelangt, wie folgt, zur Verteilung: Reservefonds 10 Prozent = 5159 Mk., Tantième an den Vorstand 10 318 Mk., Tantième an die Pflanzungsleiter 3511 Mk., Tantiéme an den Aufsichtsrat 860 Mk., 5 Prozent Dividende 30 000 Mk. Vortrag auf neue Rechnung 1742 Mk.

Nach den Berichten des Pflanzungsleiters wird die Ernte des laufenden Jahres etwas grössere Quantitäten bringen. Der Bestand ist im verflossenen Jahre infolge Arbeitermangels, hauptsächlich in den ersten Monaten des Betriebsjahres, wenig vergrössert; es wurden neu bepflanzt 17 ha mit Cacao, ausserdem wurden 10 000 Kickxiabäume (Kautschuk) an Wegen und Grabenrändern ausgepflanzt. Die Arbeiterverhältnisse haben sich dank der Maassnahmen der Regierung und der Pflanzungsangestellten gegen Ende des Berichtsjahres so günstig wie nur möglich gestaltet. Eine genügende Anzahl Arbeiter aus den Stämmen des Hinterlandes (namentlich Banyangs und Balundus) ist jetzt auf den Pflanzungen beschäftigt. Diese Arbeiter sind zwar in der Plantagenarbeit noch wenig geübt, dafür ist aber auch der ihnen gezahlte Arbeitslohn ein entsprechend niedrigerer wie der der Lagos- und Togoleute. Für die schwierigeren Arbeiten sind ausser den 560 Arbeitern aus Kamerun etwa 90 Accra- und Monrovialeute beschäftigt. Die Ernährungsweise der Eingeborenen, und damit deren Gesundheitszustand, hat sich infolge der ausgedehnten Bananenkulturen erheblich gebessert. Die Arbeiter stehen unter der Aufsicht von acht europäischen Assistenten. An grösseren Bauten wurde ein neues Assistentenhaus und drei neue Arbeiterhäuser errichtet und das Cacaotrockenhaus um zwei Etagen erhöht.

In der Cacaobereitung wurden recht günstige Erfolge erzielt, die Fermentation wurde von 60 Stunden auf sechs Tage ausgedehnt, wodurch der Cacao bedeutend milder im Geschmack und um 10 Prozent höher bewertet wurde. Durch das gleichzeitige Fortfallen des Waschens, wodurch der Cacao bisher eine sehr beliebte reine helle Farbe erhielt, wurde ein Gewichtsgewinn von 8 bis 10 Prozent erzielt. Demgemäss dürfte sich der Gewinnüberschuss für die nächsten Jahre allein durch diese Maassregeln erheblich steigern und zu einem günstigen Geschäftsabschluss nicht unwesentlich beitragen.

Deutsche Kamerun-Gesellschaft m. b. H., Hamburg. Die Firma Weber & Schaer, Hamburg, hatte, als Hauptgläubiger der in Zahlungsschwierigkeiten geratenen Kamerun Hinterland-Gesellschaft, der Deutschen Handels-Gesellschaft Kamerun und der Handels und Plantagen-Gesellschaft Süd-Kamerun, sämtlich in Berlin, es bekanntlich übernommen, die Gesellschaften zu sanieren. Dieses ist ihr nunmehr gelungen und das Kapital für die neue Gesellschaft unter dem Namen »Deutsche Kamerun-Gesellschaft m. b. H., Hamburg« in Höhe von 500 000 Mk. gezeichnet Von diesem Kapital sollen 300 000 Mk. zur Bezahlung der von den obengenannten drei Gründungen eingegangenen Verpflichtungen verwendet werden, wogegen die neue Gesellschaft alle Aktiven der drei Gründungen erhält. Als Leiter der Gesellschaft ist Herr Heinrich Randad, ein im westafrikanischen Geschäft erfahrener Kaufmann ausersehen. Den Aufsichtsrat bilden die Herren Albert Weber, in Firma Weber & Schaer, Hamburg. Vorsitzender, Freiherr G. v. Stössel, Hann.-Münden, Kommerzienrat Edmund Schmidt, Altenburg.

Moliwe-Pflanzungs-Gesellschaft, Hamburg. Am 14. Oktober fand die Generalversammlung in Hamburg statt, gelegentlich welcher der Bericht des Vorstandes für das mit dem 30. Juni abgelaufene Geschäftsjahr zur Vorlage gelangte.

Das Unternehmen hat sich im Berichtsjahr trotz der ungünstigen Arbeiterverhältnisse günstig weiter entwickelt; der Bestand an Cacaobäumen betrug am 30. Juni 1902 auf 310 ha 154 790 Stück. Die Arbeiterverhältnisse haben sich in letzter Zeit bedeutend gebessert durch Zuzug von den Stämmen des Hinterlandes (Banyangs und Balundu), so dass von einer Neueinstellung der viel teuereren Lagos-Leute abgesehen werden konnte. Während im Beginn des Berichtsjahres nur durchweg 180 Leute beschäftigt waren, beträgt der Arbeiterbestand nunmehr 523, davon 363 Banyang-Leute, 148 Balundu-Leute und nur 12 Wey-Leute aus Liberia, so dass Arbeitskräfte für eine umfangreichere Ausdehnung der Pflanzungen vorhanden sind.

Während der Gesundheitszustand der Europäer als nicht günstig zu bezeichnen war, hat derjenige der Arbeiter sich bedeutend gebessert. Eine weitere wesentliche Verbesserung besonders für die an vegetabilische Nahrung gewöhnten Hinterlandstämme wird von der im Berichtsjahre in grösserem Umfange vorgenommenen Anpflanzung von Bananen erwartet. Diese Kultur hat allerdings den Nachteil, dass sie Elephanten anlockt, welche dann grosse Verwüstungen in den Cacaopflanzungen anrichten.

Die Kultur des Castilloa-Kautschukbaumes ist insofern als ein Fehlschlag zu bezeichnen, da diese sonst vorzüglich gedeihenden Bäume bis auf eine ganz geringe Anzahl von Bohrkäfern zerstört sind, am Schlusse des Berichtsjahres standen nur noch 950 Bäume, die Kultur wird vorläufig nicht ausgedehnt. Vorzüglich scheint sich dagegen der in Kamerun heimische Kickxia-Kautschukbaum zu bewähren. Eine Fläche von 13 ha ist mit 4720 Bäumen bepflanzt, ausserdem wird der Baum jetzt als Schattenbaum für Cacao und an den Fluss- und Grabenrändern sowie an Wegen Verwendung finden. Auch mit dem Ficus elastica-Kautschukbaum und mit Guttaperchapflanzen, welche zum Teil von der im Auftrage des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees von dem Botaniker

Schlechter ausgeführten Guttapercha- und Kautschuk-Expedition nach den Südsee-Kolonien stammen, sollen Versuche gemacht werden.

Für ein Cacaotrockenhaus ist das gleiche Modell wie das im botanischen Garten zu Victoria vorgesehen. Das letztere, welches nach den von Herrn Dr. Preuss gelegentlich seiner im Auftrage des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees unternommenen Studienreise nach Central- und Südamerika gesammelten Erfahrungen hergestellt wurde, hat sich gut bewährt.

Mit der Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft »Victoria« ist vereinbart, dass der Moliwe-Pflanzung das Recht zusteht, ein Anschlussgeleise an die von der ersteren Gesellschaft durch das Moliwe-Gebiet geführten Feldbahn nach Soppo herzustellen. Für die später zu erwartenden grösseren Cacaomengen ist der hierdurch ermöglichte leichtere Transport nach dem Verschiffungsplatz Victoria von grösster Bedeutung.

Die Pflanzungs- und Verwaltungskosten stellen sich auf 104 478 Mk., welche abzüglich der Zinseneinnahmen von 5450 Mk. auf Pflanzungskonto übertragen werden. Die Pflanzungen stehen nunmehr mit 277 112 Mk. zu Buch. — Als weitere Aktiven sind das Terrainkonto mit 151 468 Mk., Bankguthaben und Kassebestand mit 125 637 Mk. angeführt. Die Passiven bestehen in eingeforderten 50 Prozent der Zeichnungen mit 550 000 Mk. und diverse Kreditoren und Assekuranzkonto mit rund 5000 Mk.

Ueber das Deutsche Kolonialhaus in Berlin lesen wir in der Zeitschrift »Tropenpflanzer« folgendes: Eine eigenartige Erscheinung, welche gewissermaassen auf dem Boden unserer modernen Kolonialpolitik erwuchs, ist das Deutsche Kolonialhaus in Berlin. Aus kleinsten Anfängen heraus, einer einfachen Schilfhütte auf der Berliner Gewerbeausstellung 1896, hat es sich innerhalb sechs Jahren zu der jetzigen Ausdehnung (etwa 300 Verkaufsstellen und Filialen) entwickelt. Es war hierbei ganz auf die eigene Kraft angewiesen, denn die Deutsche Kolonialgesellschaft musste ihre Aufgabe hauptsächlich darin sehen, die nationale Arbeit der deutschen Kolonisation zuzuwenden, und konnte sich nicht mit der kaufmännischen Einführung der deutschen Kolonialprodukte befassen. Andererseits bot aber solch ein Zentralunternehmen wie das Deutsche Kolonialhaus der Kolonialgesellschaft wertvolles Material zur Förderung ihrer Zwecke dar, ebenso wie eine Kontrolle seitens des Vereins dem Publikum die Garantie gewähren musste, dass die vom Deutschen Kolonialhaus geführten Waren thatsächlich aus den deutschen Kolonien stammen. Aus diesem gegenseitigen Bedürfnis heraus entstand eine Art Verbindung beider Unternehmen, die sich in der Folge auch als erspriesslich für jeden Teil erwiesen hat.

Das Deutsche Kolonialhaus darf das Verdienst für sich in Anspruch nehmen, die Produkte unserer Kolonien zuerst dem deutschen Publikum zugänglich gemacht und ihnen einen dauernden Absatz verschafft zu haben. Dieselben Waren, die die Händler anfänglich aus Furcht, sie möchten sich als unverkäuflich erweisen, unter fremder Flagge auf den Markt brachten, haben sich seitdem zu Qualitätsmarken ausgewachsen und finden rege Nachfrage. Und weit entfernt, verwandte Geschäftsbetriebe zu benachteiligen, glaubt das Deutsche Kolonialhaus durch sein thatkräftiges Vorgehen allen nach ähnlichem Ziel strebenden Geschäftsleuten die Wege zu erforderlicher Bethätigung gewiesen und eröffnet zu haben.

Der Einfluss des Konkurses auf bestehende Kaufverträge. Folgender Fall ist jüngst vom Reichsgericht entschieden worden. Eine Händlerfirma hatte von einem Fabrikanten einen grösseren Posten Ware zur Lieferung nach zwei und zwei Monaten zahlbar nach Eingang gekauft. Wenige Wochen vor Fälligkeit der ersten Lieferungsrate machte der Fabrikant dem Käufer die briefliche Mitteilung, dass er gezwungen sei, seine Zahlungen einzustellen, jedoch die Lieferung durch eine andere erste Firma bewirken lasse. Der Händler erklärte, dass er unter diesen Umständen vom Geschäft zurücktrete und die Annahme der Ware verweigern werde. Der Fabrikant beruhigte sich dabei nicht. Er stellte nach Ablauf der vereinbarten Lieferfristen dem Käufer angemessene Nachfristen und da sich letzterer weiter nicht erklärte, verklagte er ihn nunmehr auf Zahlung der Differenz zwischen dem vereinbarten Preise und dem zur Zeit der Abnahme herrschenden Marktpreise.

Der Käufer ist vom Reichsgericht in Uebereinstimmung mit den Vorinstanzen zur Zahlung verurteilt worden. Maassgebend war hierbei zunächst der Gesichtspunkt, dass es dem Verkäufer in den Regelfällen überlassen bleibt, ob er die Lieferung persönlich oder durch einen anderen vollziehen will, sofern nur die Ware die vertragsmässige Beschaffenheit besitzt. Der Käufer hat nicht das Recht zu verlangen, dass ihm nur eignes Fabrikat des fabrizierenden Lieferanten geliefert werde, wenn es sich um eine Warengattung handelt, die sich in gleicher Art und Güte auch anderswo beziehen lässt. In dem vorliegenden Falle hatte es sich um künstliche Blumen gehandelt.

Anders verhält es sich indessen, wenn der Kauf Spezialitätenfabrikate betrifft, die eben nur der betreffende Verkäufer liefert. Dann ist die Person des Verkäufers mit der Ware so streng verwachsen, dass die Lieferung durch einen anderen keine vertragsmässige Erfüllung mehr darstellen kann. Man hat hierbei an Fabrikate zu denken, die durch Muster- oder Markenschutz oder sonst irgendwie individualisiert sind. Oder die Herkunftsquelle geniesst einen besonderen Ruf, der auf den Absatz und den Preis bestimmend einwirkt. In solchen Fällen ist der Käufer berechtigt, das Angebot der Lieferung durch eine andere Firma zurückzuweisen. Es kommt dann nicht darauf an, ob die Ersatzfirma ein grosses Haus ist oder ihre Fabrikate von gleicher Güte sind, da eben die Wertschätzung, die solche Spezialartikel geniessen, nicht selten durch Faktoren bedingt ist, die ausserhalb der Fabrikation liegen.

In dem uns beschäftigenden Falle war der Grund, welcher der Lieferung durch den Verkäufer entgegen stand, seine Zahlungseinstellung. An und für sich wirkt dieselbe auf die gegebene Rechtslage nicht ein. Nur tritt dann, wenn es zum Konkurse kommt, an die Stelle des Verkäufers der Konkursverwalter mit den vollen Rechten des ersteren. Er kann somit, wenn noch nicht oder noch nicht vollständig geliefert worden ist, durch einen dritten, soweit das eben nach Maassgabe des oben entwickelten Gesichtspunktes zulässig ist, liefern lassen und von dem Käufer Abnahme bezw. Schadensersatz wegen Nichtabnahme verlangen. Nur das eine Moment tritt noch hinzu, indem nämlich der Konkursverwalter auf die Anfrage des Käufers, wie er sich zu dem betreffenden Kaufgeschäft stellen will, ohne Verzug ihm zu erklären hat, ob er auf Lieferung besteht oder nicht. Unterlässt der Konkursverwalter diese Erklärung, so ist er zur Lieferung nicht mehr berechtigt. Dr. jur. Abel.

Die Transportgefahr des Käufers. Die Frage, wer bei der Uebersendung von Waren die Gefahr trägt, wird im Handelsverkehr so oft praktisch, dass ihre Erörterung wohl angebracht erscheint, umsomehr, als man sich in kaufmännischen Kreisen darüber meist in Unkenntnis befindet.

Ueblich ist auf Fakturen, Preislisten u. s. w. die Formel »die Ware geht auf Rechnung und Gefahr des Käufers«. Solche und ähnliche einseitige Bestim-

mungen des Verkäufers sind an und für sich bedeutungslos, denn geht die Ware nach den gesetzlichen Bestimmungen auf Gefahr des Käufers, so ist jener Zusatz überflüssig; lässt aber das Gesetz den Verkäufer die Gefahr tragen, dann ändert daran auch der gegenteilige Fakturenvermerk nichts, weil zur Abänderung der gesetzlichen Vorschrift eine wenn auch nicht ausdrückliche, so doch stillschweigende Vereinbarung erfordert wird und eine solche Vereinbarung in der Uebersendung der Fakturen u. s. w. nicht erblickt wird.

Maassgebend ist daher in erster Linie das Gesetz. Dasselbe besagt, dass der Verkäufer an seinem Wohnsitz bezw. seiner gewerblichen Niederlassung zu erfüllen hat, das will sagen, dass er dort die Ware im vertragsmässigen Zustande übergeben muss. Lässt sich nun der Käufer die Ware an seinen Wohnsitz oder an eine aufgegebene Adresse schicken, so reist die Ware von dem Wohnsitz (dem Erfüllungsort) des Verkäufers nach dem Bestimmungsort auf Gefahr des Käufers. Nimmt sie auf diesem Transport Schaden, so trifft das den Käufer. Man könnte geneigt sein, daraus zu folgern, dass ja dann in allen Fällen nach dem Gesetze der Käufer die Transportgefahr trüge. Dem ist jedoch nicht so. Denn wenn der Verkäufer die Ware selbst erst von einem andern von anderswoher bezieht und sie gleich direkt von dem Fabrikanten an den Kunden aufgeben lässt, so trägt der Verkäufer den vollen eingetretenen Schaden. Nicht anders ist es dann, wenn der Verkäufer sich die Ware von seiner ausserhalb belegenen Fabrik mit direkter Versendung an den mit ihm am gleichen Orte wohnenden Käufer kommen lässt. Man denke an die Fälle, wo z. B. ein Eisenfabrikant in Berlin die Ware von seiner in der Provinz belegenen Giesserei aufgeben lässt.

Es steht nun im Belieben der Parteien, den Erfüllungsort des Verkäufers beliebig wohin zu verlegen. Das hat dann zur Folge, dass der Verkäufer für die Unversehrtheit der Ware auf dem Transport zu dem Erfüllungsort einstehen muss. Ein Landwirt in Königsberg in Ostpreussen verkauft Roggen an einen Händler in Danzig unter direktem Versand an eine Berliner Adresse; als Erfüllungsort ist Berlin vereinbart. Die Transportgefahr hat dann der Verkäufer zu tragen. Wäre ein besonderer Erfüllungsort in diesem Falle nicht festgestellt worden, dann wäre das Getreide von Königsberg nach Berlin auf Gefahr des Danziger Händlers gereist, da ja der gesetzliche Erfüllungsort für den Verkäufer sein Wohnsitz war. Aus dem Umstande, dass der Verkäufer die Kosten der Versendung übernommen hat, ist nicht herzuleiten, dass er auch die Gefahr bis an den Bestimmungsort zu tragen hat.

Es ist bereits gesagt, dass Aufdrücke auf Fakturen u. s. w. eine Verschiebung des gesetzlichen Erfüllungsortes, also eine Abwälzung der Transportgefahr auf den Käufer, nicht herbeiführen kann. Es braucht aber diese Frage auch nicht Gegenstand einer besonderen Abmachung gewesen zu sein. Wenn es z. B. im Begleitbriefe heisst, »sandte auf Ihre Gefahr und Rechnung« und der Käufer lässt das unwidersprochen, so hat es dabei sein Bewenden, wenn auch nach dem Gesetze die Gefahr beim Verkäufer gewesen wäre.

Dr. jur. Abel.

Nach einem Bericht der Westafrikanischen Pflanzungs-Gesellschaft „Victoria“, Berlin und Victoria (Kamerun), über das Jahr 1901 beschäftigte die Pflanzungs-Abteilung durchschnittlich vierzehn, die Handels-Abteilung sechs und die Feldbahn-Abteilung fünf Europäer, deren Gehalt zwischen 3000 und 5500 Mk. bei freier Wohnung und Bedienung schwankte. Der Wechsel der Beamten stellte sich im Betriebsjahre auf ca. 20 Prozent gegen 50 Prozent im Vorjahre und 80 Prozent 1899. Die Besserung der gesundheitlichen Verhältnisse sei in erster Linie der Chinin-Prophylaxe und den grossen im Laufe der Jahre urbar gemachten Landstrecken zu verdanken. Die bereits im Vorjahre eingetretene Besserung der Arbeiterlage machte weitere Fortschritte, dank der durch die Handels-Abteilung geschaffenen Möglichkeit, den Arbeitern in den Faktoreien für ihren Arbeitslohn zu angemessenen Preisen Waren zur Verfügung zu stellen. Es arbeiteten nach dem Bericht in allen Abteilungen zusammen etwa 1400 Neger, welche der Gesellschaft in den letzten Jahren durchschnittlich 250 Mk. pro Jahr und Kopf kosteten. Durch Einrichtung grösserer Krankenhäuser, successive Anpflanzung von ca. 800 000 Bananen, Vergrösserung der Arbeiterhäuser u. s. w. glaubt die Gesellschaft in der Besserung der Lage ihrer Arbeiter gegen das Vorjahr abermals einen Schritt vorwärts gethan zu haben. Die Pflanzungen haben sich nach dem Bericht durchweg befriedigend entwickelt. Der Anbau des ganzen Küstenstreifens des Pflanzungsgebiets von dem Botanischen Garten an bis zur Bibundi-Pflanzung wurde vollendet und vielfach ganz vorzüglich es Gelände erschlossen. Neu gepflanzt wurden 57 000 Bäume. Am Jahresende waren ca. 1200 ha Land in Kultur genommen. Neben 500 000 Cacaobäumen (1896: ca. 8000) mit einer Ernte von 1041 Sack à 50 Kilo (1898: 69, 1900: 230) standen einige Hundert Kixia-Bäume und die oben erwähnten 800 000 Bananen. Abgesehen davon, dass das Saatgut der Neupflanzungen aus den Beständen gedeckt und an andere Pflanzungen abgegeben werden konnte, wurden 1041 Sack Cacao auf den Markt gebracht, welche nach Abzug der Erntekosten, Fracht, Assekuranz u. s. w. einen Gewinn von 46 113,06 Mk. liessen, gegen 13 825,60 Mk. im Vorjahre. Der Marktpreis des Cacaos war im ganzen Geschäftsjahre flau, sodass nur ein Durchschnittserlös von 112 Mk. gegen 133,50 Mk. pro 100 Kilo i. V. zu erzielen war. Die Gesellschaft besitzt Faktoreien in Victoria, Buea, Molyko und Bali. Letztere Faktorei war wegen Erkrankung ihres Leiters einige Monate ausser Betrieb, soll aber im laufenden Jahre durch Herrn Steinhausen persönlich wieder eingerichtet werden. Die Gesellschaft spricht erneut den Wunsch aus, dass ihre tropischen Plantagenprodukte von Eingangszöllen in Deutschland befreit werden und alle Gegenstände für die Pflanzungen und den Unterhalt der Arbeiter zollfrei nach Kamerun eingeführt werden dürfen. Durch eine Ermässigung wenigstens des Cacaozolles würde der Cacaoverbrauch in Deutschland zweifelsohne gefördert und dieses gesunde Produkt auch dem kleinen Manne zugänglich werden. Das, wie der Bericht es bezeichnet, mörderische Klima, welches im Anfange eine grosse Zahl von Beamten dahinraffte oder zur Heimreise zwang, war der Entwickelung hinderlich und vereitelte die Absicht, eine Pflanzung von über 1 Million Cacaobäumen mit dem vorhandenen Kapital zu schaffen. Zum Ausbau des an der Ostgrenze des gesellschaftlichen Gebiets von über 2000 ha tiefgründigen und steinarmen Landes hat der Aufsichtsrat die Aufnahme einer Hypothek in Höhe von einer Million Mark genehmigt, welche durch Ausgabe von Obligationen beschafft worden ist. Die Bepflanzung dieses Landes mit ca. 1 Million Bäumen werde voraussichtlich innerhalb der nächsten zehn Jahre möglich sein. Mit Rücksicht darauf, dass diese 2000 ha tiefer im Innern liegen, erschien es notwendig, zur Ersparung der grossen Transportkosten, die ursprünglich nur bis Limbe geplante Feldbahn auszubauen und eine besondere Feldbahn-Abteilung zu schaffen, um das oben erwähnte Land für die Gesellschaft zugänglich zu machen. Die Kosten dieser ca. 60 km langen, mit einer Spurweite von 60 cm gebauten Bahn werden verhältnismässig keine übermässig teuren, da es gelungen sei, im Dezember 1901, in einem Augenblick des grössten wirtschaftlichen

Tiefpunktes, das gesamte Material zu billigen Preisen abzuschliessen. — Der nach Abschreibungen und nach Deckung des Verlustes pro 1900 verbleibende Gewinn von 60 515,44 Mk. ist auf neue Rechnung vorzutragen.

Abwehr gegen Cacaoschädlinge. Ueber eine Sitzung des samoanischen Gouvernementsrats, die am 6. September stattfand, bringt die Samoanische Zeitung einen ausführlichen Bericht Danach beschäftigte sich der Gouvernementsrat mit der wichtigen Frage der Einfuhrverhinderung von Cacaoschädlingen. Unter Ablehnung des gänzlichen Verbotes der Einfuhr von Cacaosaat und Cacaopflanzen einigte sich der Gouvernementsrat dahin, dass Maassnahmen zur Verhütung der Einschleppung von Cacaokrankheiten getroffen werden müssten. Als ausreichend wurde erachtet, wenn zunächst die Einfuhr von Cacaosaat und Cacaopflanzen aus Ceylon und Holländisch-Indien verboten und etwa von da eingeführter Cacao vernichtet würde, während im übrigen der Import von der vorherigen Genehmigung des Gouvernements abhängig zu machen sei.

Deutsche Samoagesellschaft. Leutnant Deeken, der Leiter der Deutschen Samoagesellschaft, ist nebst Gemahlin in Apia eingetroffen. Er hat unverweilt mit der Aufschliessung des seiner Gesellschaft gehörigen Landes in Lotopa begonnen. Ihm steht der Pflanzer Reinhard Blitzner, der in Ostafrika und auf Ceylon Erfahrungen im Cacaobau gesammelt hat, sowie Kaufmann Göhring und zwei Assistenten zur Seite. Zur Arbeiterfrage berichtet die Samoanische Zeitung, dass nach Deekens Mitteilungen beabsichtigt sei, 400 Kulis aus Süd-China nach Samoa zu schaffen. Die Kosten für einen Chinesen werden auf 50 Mk. monatlich, einschliesslich der Unkosten für Hin- und Rücktransport, berechnet. Die Kontraktszeit für die Arbeiter soll sich auf drei Jahre belaufen. Die Leute dürfen sich auf Samoa nicht selbständig machen, also auch kein Land aufnehmen. Das Eintreffen des Arbeitertransportes auf Samoa wird im nächsten Januar erwartet.

In der Bäcker- und Konditorzeitung Berlin finden wir folgende Notiz:

Wie aus den Ausführungen des Kollegen O. Grupe - Cottbus in den Nummern 59, 67 und 84 dieser Zeitung hervorgeht, sind eine grössere Anzahl von Kollegen in den verschiedenen Provinzen durch die von einem Herrn Haase in Berlin vertriebenen Chocolade-Automaten geschädigt worden, indem die gelieferten Apparate durchweg garnicht oder nur schlecht funktionierten. Die raffiniert verklausuliert abgefassten Kaufkontrakte wurden in den meisten Fällen von den Kollegen etwas zu vertrauensselig unterschrieben und es war somit bei den entstandenen Klagen dem Lieferanten schwer beizukommen.

Um aber dem gemeingefährlichen Geschäftsunternehmen, wenn irgend möglich, ein Halt entgegenzusetzen, hat sich Herr C. Gemeinhardt, Obermeister der Bäcker-Innung Concordia, Berlin O 17, Münchebergerstrasse 31, in uneigennützigster Weise bereit erklärt, die Interessen der durch den Automaten-Schwindel geschädigten Kollegen zu vertreten. Die Angelegenheit soll nach besten Kräften gerichtlich bis in die höhere Instanz verfolgt werden und werden die in Mitleidenschaft gezogenen Kollegen gebeten, sich schriftlich bei Herrn Obermeister Gemeinhardt zu melden bezw. sich mit ihm in Verbindung zu setzen.

Aus **Amerika** kommt die folgende Nachricht:

Professor Willis L. Moore, Chef des Wetterbureaus, hat soeben in den Räumlichkeiten des Bureaus seinen Gravitäts-Apparat, der zum Kühlen von Wohnräumen dienen soll, und somit den Namen Kühlofen sehr wohl verdient, nachdem er kürzlich das amerikanische Patent darauf erlangt, zum ersten Mal öffentlich in Thätigkeit ausgestellt. Der Apparat hat die Form eines zylindrischen Ofens und wird, wie der Erfinder behauptet, grosse und kleine Wohnräume im Sommer kühl halten, wie ein Heizofen sie im Winter wärmt. Seine Grösse kann vollständig den Räumlichkeiten, für welche er verwandt werden soll, angepasst werden, von den kleinsten bis zu den umfangreichsten. Ackerbauminister Wilson, welcher den Apparat in Thätigkeit gesehen hat, liess sofort einen in seiner Privatoffize aufstellen und seinem Beispiel sind schon eine Anzahl anderer Beamten gefolgt. Der Ofen vermeidet alle Unzuträglichkeiten, welche sich bei früheren Versuchen mit Apparaten herausgestellt haben, die mehr oder minder einem Eisschrank sehr ähnlich waren. Der Gravitäts-Apparat benutzt, wie der Name andeutet, das Prinzip der Schwerkraft, d. h. den Umstand, dass warme Luft leichter ist als kalte und setzt nicht allein die Temperatur der Luft herab, sondern unterzieht sie gleichzeitig einer Reinigung, durch welche sie gesundheitszuträglicher und trockener und von allem Staub und Dunst befreit wird. Luft, welche in den Ofen eintritt, kann mit Leichtigkeit von 100 auf 30 Grad herabgesetzt werden und dabei verringert sich der Feuchtigkeits Gehalt in derselben verschwindend kurzen Zeit um mehr als die Hälfte. Der Ofen arbeitet automatisch und reguliert sich auch automatisch und braucht nur einmal in 24 Stunden geladen zu werden. Die chemische Zusammensetzung des Präparates, welches alle diese Wunder bewirkt, wird Professor Moore sofort bekannt machen, sobald ihm die ausländischen Patente bewilligt sind, um welche er sich bereits beworben hat. Bis jetzt sagt er nur darüber, dass weder Ammoniak, noch sonst eine Zuthat der bisher gewöhnlich zur Herabsetzung von Temperaturen benutzten Mischungen in seinem Präparat enthalten sind. Der aufgestellte Ofen giebt in der Minute 200 Kubikfuss Luft, welche auf 30 Grad herabgesetzt ist, oder 12000 Kubikfuss in der Stunde ab. Das Zimmer, in welchem er aufgestellt ist, ist 4000 Kubikfuss gross, und die Temperatur sank bei Thüren, welche häufig geöffnet wurden, auf 60 Grad, so dass es im Zimmer kälter als angenehm war. Die Kosten der Kühlung belaufen sich nach Angaben des Erfinders nicht höher als die für Heizung oder Erwärmung.




Digitized by Google

1902. VIII. Jahrgang. **No. 183.** Hamburg, 5. Dezember 1902.



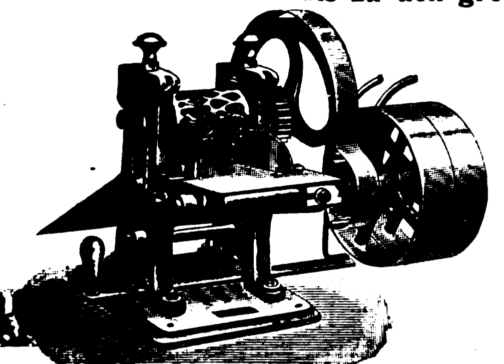
Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

KÜHLANLAGEN FÜR CHOCOLADEFABRIKATION

QUIRI & Co.

EISMASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM
ELSASS.



CHOCOLADE-KÜHL-APPARATE
SYSTEM KAUFMANN
D. R. P. 125 851.



PRIMA REFERENZEN.

15
HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN.

360 Anlagen.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Wellpappe!

sowie **Schachteln,**

Gefächer und **Hüllen** daraus sind **bestes Packmaterial** für **zerbrechliche Gegenstände** aller Art. **Muster frei.**

Thompson & Norris,
Jülich.

Wellpapier — Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Inhalt dieser Nummer:



Preistabelle für entöltes Cacaopulver.

In Nr. 181, Seite 3405, haben wir den Anfang einer Cacaopulvertabelle abgedruckt, die uns aus der Praxis zur Verfügung gestellt worden ist. Man hat den Wunsch ausgesprochen, wir möchten, da die Bohnen- und die Butterpreise darin nur bis 55 Mk. resp. bis 110 Mk. gehen, diese Tabelle vervollständigen, damit sie ihren Orientierungswert für noch weitere Preisstufen hätte. Wir erfüllen diesen Wunsch heute.

Wer die Preise auf ihre Richtigkeit prüfen will, muss so rechnen, wie wir es hier vorrechnen. Wir nehmen den ersten Ansatz, der uns zeigt, dass bei einem Bohnenpreise von 45 Mk. pro 50 Kilo ab Hamburg, unverzollt, und bei einem Butterpreise von 100 Mk pro 50 Kilo ab Fabrik sich ein Pulverpreis von 98,65 Mk. pro 50 Kilo ergiebt und zwar bei den allerbescheidensten Ansprüchen an die Erzielung eines Reingewinnes.

Wir rechnen also so;

100 Pfd. Bohnen kosten ab Hamburg	Mk. 45,—
100 » Zoll und Zollspesen	» 18,—
100 » Fracht und Rollgeld zur Fabrik	» 1,—
Es kosten also 100 Pfd. Cacaobohnen in der Fabrik	Mk. 64,—
	Mk. 64,—
Beim Reinigen, Verlesen, Rösten, Mahlen, Pressen, Sieben, Verpacken entsteht ein Gewichtsverlust, für den ein Aufschlag von 20 Prozent des Wertes gilt, gleich	» 12,80
Es kosten also 100 Pfd. Cacaokerne	Mk. 76,80
Bei der Fabrikation entstehen Kosten auf diese 100 Pfd. in Höhe von	» 8,—
so dass	Mk. 84,80

für fabrizierte 100 Pfd. Ware ausgegeben worden sind.

Die 100 Pfd. Ware bestehen in 35 Pfd. Butter, die mit 1 Mk. pro Pfd., also mit Mk. 35,— verkauft worden ist.

Restliche 65 Pfd. Pulver sind à 98,65 Mk. mit	» 64,12
verkauft worden.	
Der Bruttoerlös betrug	Mk. 99,12
Ziehen wir die Kosten wie oben mit	» 84,80
ab, so bleiben	Mk. 14,32

als Ueberschuss. Das ist eine Quote von noch nicht 15 Prozent vom Umsatz, von der bezahlt und gedeckt werden müssen:

a. die Verkaufsspesen
b. die Verpackungskosten
c. Frachten
d. Verluste
e. Gehälter im Kontor
f. Versicherungs- und alle anderen Handlungsunkosten.

Wieviel schliesslich, wenn bei solchen Sätzen das ganze Jahr hindurch gearbeitet worden ist, auf das Reingewinn-Konto zu schreiben ist, werden die Fabrikanten am besten beurteilen können, die noch unter den Sätzen dieser Tabelle verkaufen. —

Hoffen wollen wir, dass diese Tabelle, trotzdem sie einen langweiligen Eindruck macht, ihren Zweck, zu orientieren, erfüllt.

Butterpreis pro Zentner:

Bohnenpreise:	Mk. 45	Mk. 46	Mk. 47	Mk. 48	Mk. 49	Mk. 50	Mk. 51	Mk. 52	Mk. 53	Mk. 54	Mk. 55	Mk. 56	Mk. 57	Mk. 58	Mk. 59	Mk. 60
111	91,48	93,88	96,28	98,68	101,08	103,48	105,88	108,28	110,68	113,08	115,48	117,88	120,28	122,68	125,08	127,48
112	90,83	93,23	95,63	98,03	100,43	102,83	105,23	107,63	110,03	112,43	114,83	117,23	119,63	122,03	124,43	126,83
113	90,18	92,58	94,98	97,38	99,78	102,18	104,58	106,98	109,38	111,78	114,18	116,58	118,98	121,38	123,78	126,18
114	89,52	91,92	94,32	96,72	99,12	101,52	103,92	106,32	108,72	111,12	113,52	115,92	118,32	120,72	123,12	125,52
115	88,87	91,27	93,67	96,07	98,47	100,87	103,27	105,67	108,07	110,47	112,87	115,27	117,67	120,07	122,47	124,87
116	88,22	90,62	93,02	95,42	97,82	100,22	102,62	105,02	107,42	109,82	112,22	114,62	117,02	119,42	121,82	124,22
117	87,57	89,97	92,37	94,77	97,17	99,57	101,97	104,37	106,77	109,17	111,57	113,97	116,37	118,77	121,17	123,57
118	86,92	89,32	91,72	94,12	96,52	98,92	101,32	103,72	106,12	108,52	110,92	113,32	115,72	118,12	120,52	122,92
119	86,26	88,66	91,06	93,46	95,86	98,26	100,66	103,06	105,46	107,86	110,26	112,66	115,06	117,46	119,86	122,26
120	85,61	88,01	90,41	92,81	95,21	97,61	100,01	102,41	104,81	107,21	109,61	112,01	114,41	116,81	119,21	121,61
121	84,96	87,36	89,76	92,16	94,56	96,96	99,36	101,76	104,16	106,56	108,96	111,36	113,76	116,16	118,56	120,96
122	84,31	86,71	89,11	91,51	93,91	96,31	98,71	101,11	103,51	105,91	108,31	110,71	113,11	115,51	117,91	120,31
123	83,66	86,06	88,46	90,86	93,26	95,66	98,06	100,46	102,86	105,26	107,66	110,06	112,46	114,86	117,26	119,66
124	83,—	85,40	87,80	90,20	92,60	95,—	97,40	99,80	102,20	104,60	107,—	109,40	111,80	114,20	116,60	119,—
125	82,35	84,75	87,15	89,55	91,95	94,35	96,75	99,15	101,55	103,95	106,35	108,75	111,15	113,55	115,95	118,35
126	81,70	84,10	86,50	88,90	91,30	93,70	96,10	98,50	100,90	103,30	105,70	108,10	110,50	112,90	115,30	117,70
127	81,05	83,45	85,85	88,25	90,65	93,05	95,45	97,85	100,25	102,65	105,05	107,45	109,85	112,25	114,65	117,05
128	80,40	82,80	85,20	87,60	90,—	92,40	94,80	97,20	99,60	102,—	104,40	106,80	109,20	111,60	114,—	116,40
129	79,74	82,14	84,54	86,94	89,34	91,74	94,14	96,54	98,94	101,34	103,74	106,14	108,54	110,94	113,34	115,74
130	79,09	81,49	83,89	86,29	88,69	91,09	93,49	95,89	98,29	100,69	103,09	105,49	107,89	110,29	112,69	115,09
131	78,44	80,84	83,24	85,64	88,04	90,44	92,84	95,24	97,64	100,04	102,44	104,84	107,24	109,64	112,04	114,44
132	77,79	80,19	82,59	84,99	87,39	89,79	92,19	94,59	96,99	99,39	101,79	104,19	106,59	108,99	111,39	113,79
133	77,14	79,54	81,94	84,34	86,74	89,14	91,54	93,94	96,34	98,74	101,14	103,54	105,94	108,34	110,74	113,14
134	76,48	78,88	81,28	83,68	86,08	88,48	90,88	93,28	95,68	98,08	100,48	102,88	105,28	107,68	110,08	112,48
135	75,83	78,23	80,63	83,03	85,43	87,83	90,23	92,63	95,03	97,43	99,83	102,23	104,63	107,03	109,43	111,83
136	75,18	77,58	79,98	82,38	84,78	87,18	89,58	91,98	94,38	96,78	99,18	101,58	103,98	106,38	108,78	111,18
137	74,53	76,93	79,33	81,73	84,13	86,53	88,93	91,33	93,73	96,13	98,53	100,93	103,33	105,73	108,13	110,53
138	73,88	76,28	78,68	81,08	83,48	85,88	88,28	90,68	93,08	95,48	97,88	100,28	102,68	105,08	107,48	109,88
139	73,22	75,62	78,02	80,42	82,82	85,22	87,62	90,02	92,42	94,82	97,22	99,62	102,02	104,42	106,82	109,22
140	72,57	74,97	77,37	79,77	82,17	84,57	86,97	89,37	91,77	94,17	96,57	98,97	101,37	103,77	106,17	108,57
141	71,92	74,32	76,72	79,12	81,52	83,92	86,32	88,72	91,12	93,52	95,92	98,32	100,72	103,12	105,52	107,92
142	71,27	73,67	76,07	78,47	80,87	83,27	85,67	88,07	90,47	92,87	95,27	97,67	100,07	102,47	104,87	107,27
143	70,62	73,02	75,42	77,82	80,22	82,62	85,02	87,42	89,82	92,22	94,62	97,02	99,42	101,82	104,22	106,62
144	69,96	72,36	74,76	77,16	79,56	81,96	84,36	86,76	89,16	91,56	93,96	96,36	98,76	101,16	103,56	105,96
145	69,31	71,71	74,11	76,51	78,91	81,31	83,71	86,11	88,51	90,91	93,31	95,71	98,11	100,51	102,91	105,31
146	68,66	71,06	73,46	75,86	78,26	80,66	83,06	85,46	87,86	90,26	92,66	95,06	97,46	99,86	102,26	104,66
147	68,01	70,41	72,81	75,21	77,61	80,01	82,41	84,81	87,21	89,61	92,01	94,41	96,81	99,21	101,61	104,01
148	67,36	69,76	72,16	74,56	76,96	79,36	81,76	84,16	86,56	88,96	91,36	93,76	96,16	98,56	100,96	103,36
149	66,70	69,10	71,50	73,90	76,30	78,70	81,10	83,50	85,90	88,30	90,70	93,10	95,50	97,90	100,30	102,70
150	66,05	68,45	70,85	73,25	75,65	78,05	80,45	82,85	85,25	87,65	90,05	92,45	94,85	97,25	99,65	102,05

Butterpreis pro Zentner:

Bohnen-preise	Mk. 61	Mk. 62	Mk. 63	Mk. 64	Mk. 65	Mk. 66	Mk. 67	Mk. 68	Mk. 69	Mk. 70	Mk. 71	Mk. 72	Mk. 73	Mk. 74	Mk. 75
111	129,88	132,28	134,68	137,08	139,48	141,88	144,28	146,68	149,08	151,48	153,88	156,28	158,68	161,08	163,48
112	129,23	131,63	134,03	136,43	138,83	141,23	143,63	146,03	148,43	150,83	153,23	155,63	158,03	160,43	162,38
113	128,58	130,98	133,38	135,78	138,18	140,58	142,98	145,38	147,78	150,18	152,58	154,98	157,38	159,78	162,18
114	127,92	130,32	132,7	135,12	137,52	139,92	142,32	144,72	147,12	149,52	151,92	154,32	156,72	159,12	161,52
115	127,27	129,67	132,07	134,47	136,87	139,27	141,67	144,07	146,47	148,87	151,27	153,67	156,07	158,47	160,87
116	126,62	129,02	131,42	133,82	136,22	138,62	141,02	143,42	145,82	148,22	150,62	153,02	155,42	157,82	160,22
117	125,97	128,37	130,77	133,17	135,57	137,97	140,37	142,77	145,17	147,57	149,97	152,37	154,77	157,17	159,57
118	125,32	127,72	130,12	132,52	134,92	137,32	139,72	142,12	144,52	146,92	149,32	151,72	154,12	156,52	158,92
119	124,66	127,06	129,46	131,86	134,26	136,66	139,06	141,46	143,86	146,26	148,66	151,06	153,46	155,86	158,26
120	124,01	126,41	128,81	131,21	133,61	136,01	138,41	140,81	143,21	145,61	148,01	150,41	152,81	155,21	157,61
121	123,36	125,76	128,16	130,56	132,96	135,36	137,76	140,16	142,56	144,96	147,36	149,76	152,16	154,56	156,96
122	122,71	125,11	127,51	129,91	132,31	134,71	137,11	139,51	141,91	144,31	146,71	149,11	151,51	153,91	156,31
123	122,06	124,46	126,86	129,26	131,66	134,06	136,46	138,86	141,26	143,66	146,06	148,46	150,86	153,26	155,66
124	121,40	123,80	126,20	128,60	131,—	133,40	135,80	138,20	140,60	143,—	145,40	147,80	150,20	152,60	155,—
125	120,75	123,15	125,55	127,95	130,35	132,75	135,15	137,55	139,95	142,35	144,75	147,15	149,55	151,95	154,35
126	120,10	122,50	124,90	127,30	129,70	132,10	134,50	136,90	139,30	141,70	144,10	146,50	148,90	151,30	153,70
127	119,45	121,85	124,25	126,65	129,05	131,45	133,85	136,25	138,65	141,05	143,45	145,85	148,25	150,65	153,05
128	118,80	121,20	123,60	126,—	128,40	130,80	133,20	135,60	138,—	140,40	142,80	145,20	147,60	150,—	152,40
129	118,14	120,54	122,94	125,34	127,74	130,14	132,54	134,94	137,34	139,74	142,14	144,54	146,94	149,34	151,74
130	117,49	119,89	122,29	124,69	127,09	129,49	131,89	134,29	136,69	139,09	141,49	143,89	146,29	148,69	151,09
131	116,84	119,24	121,64	124,04	126,44	128,84	131,24	133,64	136,04	138,44	140,84	143,24	145,64	148,04	150,44
132	116,19	118,59	120,99	123,39	125,79	128,19	130,59	132,99	135,39	137,79	140,19	142,59	144,99	147,39	149,79
133	115,54	117,94	120,34	122,74	125,14	127,54	129,94	132,34	134,74	137,14	139,54	141,94	144,34	146,74	149,14
134	114,88	117,28	119,68	122,08	124,48	126,88	129,28	131,68	134,08	136,48	138,88	141,28	143,68	146,08	148,48
135	114,23	116,63	119,03	121,43	123,83	126,23	128,63	131,03	133,43	135,83	138,23	140,63	143,03	145,43	147,83
136	113,58	115,98	118,38	120,78	123,18	125,58	127,98	130,38	132,78	135,18	137,58	139,98	142,38	144,78	147,18
137	112,93	115,33	117,73	120,13	122,53	124,93	127,33	129,73	132,13	134,53	136,93	139,33	141,73	144,13	146,53
138	112,28	114,68	117,08	119,48	121,88	124,28	126,68	129,08	131,48	133,88	136,28	138,68	141,08	143,48	145,88
139	111,62	114,02	116,42	118,82	121,22	123,62	126,02	128,42	130,82	133,22	135,62	138,02	140,42	142,82	145,22
140	110,97	113,37	115,77	118,17	120,57	122,97	125,37	127,77	130,17	132,57	134,97	137,37	139,77	142,17	144,57
141	110,32	112,72	115,12	117,52	119,92	122,32	124,72	127,12	129,52	131,92	134,32	136,72	139,12	141,52	143,92
142	109,67	112,07	114,47	116,87	119,27	121,67	124,07	126,47	128,87	131,27	133,67	136,07	138,47	140,87	143,27
143	109,02	111,42	113,82	116,22	118,62	121,02	123,42	125,82	128,22	130,62	133,02	135,42	137,82	140,22	142,62
144	108,36	110,76	113,16	115,56	117,96	120,36	122,76	125,16	127,56	129,96	132,36	134,76	137,16	139,56	141,96
145	107,71	110,11	112,51	114,91	117,31	119,71	122,11	124,51	126,91	129,31	131,71	134,11	136,51	138,91	141,31
146	107,06	109,46	111,86	114,26	116,66	119,06	121,46	123,86	126,26	128,66	131,06	133,46	135,86	138,26	140,66
147	106,41	108,81	111,21	113,61	116,01	118,41	120,81	123,21	125,61	128,0	130,41	132,81	135,21	137,61	140,01
148	105,76	108,16	110,56	112,96	115,36	117,76	120,16	122,56	124,96	127,36	129,76	132,16	134,56	136,96	139,36
149	105,10	107,50	109,90	112,30	114,70	117,10	119,50	121,90	124,30	126,70	129,10	131,50	133,90	136,30	138,70
150	104,45	106,85	109,25	111,65	114,05	116,45	118,85	121,25	123,65	126,05	128,45	130,85	133,25	135,65	138,05

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die in unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit sie uns bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176 und zuletzt in unserer Nr. 180 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden **neu** eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 55 930. B. 8680. Klasse 26 d.

Den »grossen Kurfürsten« in drei verschiedenen Abbildungen stellt obige Eintragung dar. Unter den Bildern steht:

Marke: Grosser Kurfürst.

14. 7. 1902. **Barmeier & Flachmann,** Herford i. W. 1. 10. 1902. G.: Fabrikation von Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Konditorwaren. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren und Konditorwaren.

Nr. 55 929. St. 1942. Klasse 26 c.

In einem Kreise eine Trommel, darunter das Wort »Schutzmarke«.

29. 3. 1902. **Stärke- und Teigwarenfabrik Kaiserslautern, J. P. Drumm,** Kaiserslautern. 1. 10. 1902. G.: Stärke- und Teigwaren-Fabrik. W.: Teigwaren, und zwar: Maccaroni, Faden-, Band-, Façon- und Hausmacher-Nudeln; Suppensachen, und zwar: Haferflocken, Reisflocken, Gersteflocken, Grünkern, Sagofabrikate (unter Ausschluss von Sagomehl), Biskuite, Hafercacao, getrocknete Gemüse, Suppenkräuter und Hundekuchen.

Nr. 54 654. H. 7104. Klasse 26 d.

Diese Eintragung zeigt uns in Medaillenform den Ritter St. Georg hoch zu Ross im Kampfe mit dem Drachen.

Darüber steht die Firma: Heinrich Haeberlein, Nürnberg, darunter: Hoflieferant S. M. des Kaisers von Oesterreich und S. M. des Königs von Bayern.

11. 11. 1901. **Heinrich Haeberlein,** Nürnberg. 18. 6. 1902. G.: Herstellung und Vertrieb von Lebkuchen, Chocolade, Lebkuchenfabrikaten, Honigkuchen, Back- und Zuckerwaren, Chocolade- und Cacao-Fabrikaten. W.: Lebkuchen und Chocolade, Lebkuchenfabrikate, Honigkuchen, Back- und Zuckerwaren, Chocolade und Cacaofabrikate.

Nr. 55 123. D. 3052. Klasse 26 c.

Ein kleiner Knabe auf der Weltkugel stehend; auf den Schultern trägt er ein kolossales Ei.

6. 5. 1901. **Deutsche Nährmittel-Werke Berlin, G. m. b. H., Berlin, mit Zweigniederlassung und Fabrik,** Sägen bei Strehlen i. Schl. 16. 7. 1902. G.: Nährmittelfabrik und Nährmittelhandlung. W.: Diätetisches und Ernährungsmittel beziehungsweise Nahrungsstoff in fester, flüssiger und halbflüssiger Form, welcher auch als Zusatzstoff zu Nahrungsmitteln, Getränken und diätetischen und pharmazeutischen Mitteln verwendet werden kann, und damit hergestellte feste, flüssige und halbflüssige diätetische, pharmazeutische Präparate, Nahrungs- und Genussmittel, nämlich: Kaffee-, Thee- und Chocoladensurrogate; Cacao, Chocolade; Zucker und Zuckerwaren (wie Bonbons, Dragées, Marzipan und Chocoladen); Back- und Konditorwaren (wie Brote, Kuchen, Pfefferkuchen, Kakes, Biskuits); Puddingpulver und Backpulver; Teigwaren in allen Formen (wie Maccaroni, Nudeln und dergleichen)— Beschr.

Nr. 56 443. K. 7017. Klasse 26 a.

Einen Siegelabdruck enthaltend die Buchstaben M. K. & Co.

5. 6. 1902. **M. Kempinski & Co.,** Berlin, Leipzigerstrasse 25. 1. 11. 1902. G.: Weingrosshandlung. W.: Gelée, Kompot, Hors d'oeuvres (Vorkost), Torten, Puddings, Back- und Konditorwaren, Zucker, Zuckerwaren, Thee, Chocolade, Cacao, Kaffee, Thee- und Fleischextrakt.

Nr. 56 386. M. 5361. Klasse 26 d.

Inmitten zweier schiefwinkliger Vierecke das Wort Goldgarbe.

24. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 29. 10. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Biskuits, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, Konfitüren, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelée, Honig, Hafercacao, Kaffee, Kuchen, Lebkuchen, Marzipan, Pumpernickel, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback.

Nr. 56 445. U. 514. Klasse 26 d.

Eine Abbildung des Denkmals Kaiser Karls IV zu Tangermünde. Darunter steht das Wort Schutzmarke.

24. 3. 1902. **August Utescher, Tangermünde.** 1. 11. 1902. G.: Konditorei und Kaffee. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Baumkuchen, Torten, Nährbiskuits, Zwiebäcke, Brot und Brotkuchen, Honigkuchen, Konserven, eingemachte und kandierte Früchte, Sahne und Rahmgemenge, Brusttheebonbons, Hustenpastillen, gereinigter Honig, Backwaren und Zuckerwaren mit Zusätzen von Arzneistoffen, Mittel zur Eierkonservierung

Farben für Konditorei, Thee, Gewürzessenzen für Konditorei, Lacke für Konditorei, Backpulver, Tortenpapiere, Spiele und Spielwaren zum Füllen mit Chocolade und Zuckerwaren.

B. Wortzeichen.

Nr. 55871. H. 7002. Klasse 42.

Vierländerin.

28. 9. 1901. **J. Heimerdinger,** Hamburg, Neuerwall 34. 27. 9. 1902. G.: Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln aller Art. W.: kondensierte Milch, Kaffee und Kaffeesurrogate, Thee, Zucker, Kandis, Sirup, Vanille, Honig; Cacao, Chocolade, kandierte Früchte, Bonbons, Zuckerwaren, Biskuits, Kakes, Brot, Zwieback, Marzipan, Lebkuchen, Pfeffernüsse, Nudeln, Maccaroni; Mandeln, Rosinen, Korinthen, Nüsse, Frucht-, Obst- und Gemüsekonserven; Gelées, Marmeladen, Fruchtpastillen.

Nr. 55974. K. 699. Klasse 26 d.

Amabo

28. 5. 1902. **Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck,** Cöln a. Rh. 3. 10. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik und automatischer Warenvertrieb. W.: Backpulver, Liqueure, Schaumweine, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Zigaretten, Parfüms, Seife, Karten, Zündhölzer. — Beschr.

Nr. 56205. R. 4424. Klasse 26 d.

Aromais

8. 4. 1902. **W. Röhrdanz,** Hamburg, Kl. Bäckerstrasse 16. 18. 10. 1902. G.: Kolonialwarenhandlung en gros. W.: Pudding-Pulver, Backmehl-Pulver, Maismehl, Vanillezucker. — Beschr.

Nr. 56027. P. 3040. Klasse 26 d.

Theotmalli

18.4.1902. **C. Pecher,** Detmold. 6.10.1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln, Versandgeschäft und Exportgeschäft. W: Biskuits, Kakes, Waffeln, Backwaren, frisch und konserviert, Fruchtsäfte, Gelée, Marmeladen, Backpulver, Vanille, Vanillin, Honig, Maccaroni, Zuckerwaren, Chocolade, Cacao.

Nr. 56224. P. 4405. Klasse 26 d.

Deutsch soll es sein!

29. 3. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Nordstr. 20. 10. 1902. G.: Kolonial- und Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Kaffee, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Kaffeesurrogate, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Biscuits, Kakes, Waffeln, Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragées, Konfituren; Backwaren, insbesondere Backmehl, Backpulver, Hefe; Kinderzwieback, Puddingpulver, Suppenwürze; Eierteigwaren, wie Nudeln, Maccaroni; Teigwaren, Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen.

Nr. 56248. M. 5716. Klasse 26 d.

Gorlicia

3. 7. 1902. **Mattke & Sydow,** Görlitz. 21. 10. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocoladen und Zuckerwaren. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Biskuits, Back- und Konditorwaren.

Nr. 56249. K. 6994. Klasse 26 d.

Secunde

Nr. 56250. K. 7000. Klasse 26 d.

Minute

28. 5. 1902. **Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oestr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck,** Cöln a. Rh. 21. 10. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel) diätetisch.

Nr. 56247. R. 4588. Klasse 26 d.

Irma

22. 7. 1902. **Reese & Wichmann,** Hamburg. 21. 10. 1902. G.: Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren und Thee. — Beschr.

Nr. 56225. W. 4237. Klasse 26 d.

Titania

11. 7. 1902. **D. Wieland Sohn,** Oehringen. 20. 10. 1902. G.: Fabrikation von Cacaopulver, Chocolade und Konditoreiwaren. W.: Cacao, Chocolade, Bonbons und Biskuit.

Nr. 55878. N. 1966. Klasse 26 c.

Kaiserin Auguste Victoria

15. 5. 1902. **Ferdinand North,** Erfurt, Roonstrasse 16. 27. 9. 1902. G.: Nudel- und Maccaronifabrikat. W: Nudeln, Maccaroni und Eierteigwaren (Nudelfabrikate).

Nr. 56114. O. 4145. Klasse 26 d.

Chocril

4. 6. 1902. **Ph. Suchard,** Lörrach i. B. 11. 10. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. — Beschr.

Nr. 56065. T. 2434. Klasse 26 c.

Je länger — je lieber

16. 8. 1902. **Gebr. Tiede,** Brandenburg a. H. 8. 10. 1902. G.: Kakes-, Biskuit-, Waffel- und Honigkuchenfabrik. W.: Teig- und Zuckerwaren.

Nr. 56066 S. 4143. Klasse 26 d.

„Dolca"

2. 6. 1902. **Société des Chocolats au Lait Peter,** Vevey (Schweiz); Vertr.: Patent-Anwälte Dr. Richard Wirth, Frankfurt a. M. 1, und Wilhelm Dame, Berlin NW. 6. 8. 10. 1902. G.: Herstellung bezw. Vertrieb von Chocoladen. W.: Rohe und bearbeitete Cacaos, Chocoladen, sowie mit Früchten, Liqueur, Sirup oder Medizin kombinierte Chocoladen, Chocoladenbackwerk und Konditoreiwaren.

Nr. 56067. T. 2374. Klasse 26 d.

Sieges-Thaler

15. 5. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 8. 10. 1902. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Backwaren aller Art, speziell Kakes und Waffeln.

Nr. 55887. K. 5732. Klasse 42.

Kathreiner

28. 11. 1900. **Franz Kathreiner's Nachfolger, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** München. 27. 9. 1902. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwaren-Handlung, Kaffeerösterei, Gewürzmühle und Fabrikation von Konsumartikeln. W.: Brot und Gebäck, Brausepastillen, Brauselimonaden, Brausepulver, Hafercacao. Honig, künstlich und naturell, Honigwein; Lebkuchen, Lakritzen, Lakritzensaft u -Bonbons, Marzipanmasse, Mandeln, Mandelersatz und -Surrogate, Milchzucker, Nusskerne, Obstkonserven.

Nr. 55879. S. 3980. Klasse 26 d.

Springer's Kinder-Nährzwieback.

12. 2. 1902. **Joseph Springer,** Leipzig-Reudnitz, Constantinstr. 5. 27. 9. 1902. G.: Bäckerei. W.: Kindernährzwieback (mit Ausschluss aller anderen Backwaren, insbesondere Honigkuchen, Eierteigwaren, Chocoladenartikel, Zuckerwaren und Fruchtkonserven.

Nr. 56184. T. 2387. Klasse 26 d.

Reichsbank

4. 6. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 17. 10. 1902. G: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Maccaroni, Früchte in jeder Zubereitung, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Gelees, Marmeladen, Geleepulver, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Vanille, Vanillin, Fruchtaromas, natürliche und künstliche; Honig.

Nr. 56162. R. 4188. Klasse 35.

Volksfreund

18. 11. 1901. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt i. Th. 15. 10. 1902. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Steinbaukastenfabrik u. Musikinstrumentenfabrik. W.: Kinderspiel- und Beschäftigungsmittel; Musikinstrumente

Nr. 56298. S. 3975. Klasse 26 d.

Dracus

8. 2. 1902. **Ph. Suchard,** Lörrach i. B. 23. 10. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos, Konditoreiartikel. — Beschr.

Nr. 56273. L. 4412. Klasse 26 a.

Frugalin

4. 9. 1902. **Franz Hermann Loebel,** Dresden, Hertelstr. 29. 22. 10. 1902. G.: Fabrik ätherischer Oele und Essenzen, Marmeladen und Konserven. W.: Fruchtkonserven.

Nr. 56313. R. 4542. Klasse 26 c.

F. A. R. Dennoch

26. 6. 1902. **F. A. Ruck,** Eisleben. 24. 10. 1902. G.: Kolonialwaren, Landes- und Mühlenprodukte- und Packpapier-Grosshandlung. W: Cacao, Kaffee, Chocolade, Zitronat, Honig, Honigkuchen, Vanille, Zucker.

Nr. 56365. O. 1487. Klasse 26 d.

Gossler-Mischung

2. 6. 1902. **Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik Dirschau G. m. b. H.,** Dirschau (Westpr.). 28. 10. 1902. G.: Fabrikation von Biskuits, Waffeln und Honigkuchen. W.: Biskuits, Waffeln und Honigkuchen.

Nr. 56411. R. 4586. Klasse 26 d.

Bacchus

22. 7. 1902. **Reese & Wichmann,** Hamburg. 31. 10 1902. G: Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren und Thee.

Nr. 56412. S. 4049. Klasse 26 d.

Fürst Blücher

11. 4. 1902. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 31. 10. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren. — Beschr.

Nr. 56413. G. 3739. Klasse 26 d.

Alsterwellen

7. 10. 1901. **P. W. Gaedke,** Hamburg. 31. 10. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, insbe-

sondere Kakes, Biskuits, Waffeln; Konserven, eingemachte Früchte. — Beschr.

Nr. 56 414. G. 3856. Klasse 26 d.

Secessiona

31. 1. 1902. **Carl Graetke,** Schöneberg b. Berlin, Hauptstrasse 152. 31. 10. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb von Zuckerwaren, Chocoladewaren, Thees, Kakes, Kaffee, Cacao, Fruchtsäften und vegetabilen Fetten. W.: Cacao, Chocolade, Marzipan, Bonbons, Hafercacao, Chocoladen- und Cacaopräparate, russische und chinesische Thees, Kakes, Honigkuchen, eingemachte Früchte, Fruchtpasten, Puddingpulver, Kaffee, Fruchtsäfte, Cachou.

Nr. 56 385. S. 4222. Klasse 26 c.

Sennin

11. 8. 1902. **Fritz Senne,** Neuhaldensleben, Hagenstrasse 29/30. 29. 10. 1902. G: Mehl- und Delikatessen-Verkaufs- und Kommissionsgeschäft. W.: Selbstlockerndes Backmehl mit Kuchengewürz.

Nr. 56 461. B. 8406. Klasse 26 c.

O-mi-to

14. 4. 1902. **Becker & Co.,** Mainz, Kirchplatz. 3. 11. 1902. G.: Theehandlung. W.: Thee.

Nr 56 460. M. 5652. Klasse 26 c.

Pikanta

27. 5. 1902. **Jakob Mack,** Neustadt a. Hdt. 3. 11. 1902. G.: Teigwarenfabrik. W.: Teigwaren. — Beschreibung.

Nr. 56 462. C. 3323. Klasse 26 c.

Lucullus

4. 10. 1901. **J. Carret & Ses fils,** Lyon; Vertr.: Dr. Antoine-Feill, Dr. Geert Seelig, Dr. P. Ehlers, Hamburg. 3. 11. 1902. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln. W.: Fadennudeln, Maccaroninudeln, Teig für Suppen, sämtlich mit oder ohne Zusatz von Eiern.

Nr. 56 387. M. 5389. Klasse 26 d.

Frauenlust

3. 1. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 29. 10. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bonbons, Brauselimonaden-Bonbons, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, Konfitüren, Eiernudeln, Eierteigwaren, Frucht- und Gemüsekonserven, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelées, Fruchtwein, getrocknete Früchte, getrocknete Gemüse, Honig, Hafercacao, Kaffee.

Nr. 56 540. Z. 921. Klasse 38.

Disciplin

16. 9. 1902. **Joh. Ph. Zanger,** Hördt i. Pfalz. 7. 11. 1902. G.: Verfertigung und Vertrieb von Tabakfabrikaten, Vertrieb von Cacao, Chocolade und Zuckerwaren. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren.

Nr. 56 498. K. 7162. Klasse 26 d.

Pilatus

12. 8. 1902. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 5. 11. 1902. G.: Cacao- und Chocoladefabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuits, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

Zink und Zinkgeschirre.

Auf der Hauptversammlung des Verbandes selbständiger öffentlicher Chemiker in Leipzig hat Herr Dr. Forster aus Plauen über mit Zink ausgeschlagene Backtröge berichtet. Da wir recht oft schon in Chocoladen- und Zuckerwarenfabriken mit Zink benagelte Tische, Kisten und Gefässe, wie auch verzinkte Eimer und dergl. vorgefunden haben, machen wir auf die Auffassung aufmerksam, die der Vortragende über die Benutzung von Zinkgeräten im Nahrungsmittelgewerbe hat. Man wird gut thun, damit zu rechnen, dass überall im Lande eines Tages die Geräte revidiert werden und dass, wenn Herrn Dr. Forster's Ansicht als richtig aufgenommen wird, Anklagen wegen Vergehens gegen § 12 des Nahrungsmittelgesetzes erhoben werden können — Aus diesem Grunde raten wir von der Verwendung von Zink- und verzinkten Geräten abzugehen und dafür verzinnte zu verwenden; verzinntes Gut ist einwandfrei.

Herrn Dr. Forster's Bericht lautet:

Ueber mit Zink ausgeschlagene Backtröge.

Gelegentlich der Revision einer Backstube, die ich auf Grund von § 8 des Gesetzes vom 15. Juni 1897, den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz u. s. w. betreffend, bei Ausübung der Nahrungsmittelkontrolle vornahm, beobachtete ich, dass einer der vorhandenen Backtröge auf der Innenseite mit Zinkblech ausgeschlagen war. Der Besitzer dieses Troges erklärte mir, dass sein Trog defekt gewesen sei und dass er ihn deshalb mit Zinkblech habe ausschlagen lassen. Zum Ausschlagen des Troges hatten mehrere Zinkblechplatten gedient, die durch einen untergelegten Zinkstreifen und Lot miteinander verbunden waren. Die Zinkblechplatten stiessen nicht unmittelbar aneinander, sondern sie befanden sich durchschnittlich in einer Entfernung von 3—5 mm von einander. Der

Raum zwischen beiden Platten war durch Lot ausgefüllt.

Ein Backtrog, der zur Herstellung von Backwaren dient, ist ein »Essgeschirr« im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes und des Zink-Blei-Gesetzes. Nach unseren Reichsvereinbarungen[1]) gehören zu den Ess-, Trink- und Kochgeschirren auch diejenigen Werkzeuge und Einrichtungen, mit welchen die zum Essen oder Trinken bestimmten Gegenstände bei deren Zubereitung in Berührung gebracht werden.

Diese Auffassung ist im Einklang mit den Erläuterungen zum Nahrungsmittelgesetz von Meyer & Finkelnburg[2]) und dem Kommentar von Würzburg[3]). Ein Backtrog unterliegt somit auch den Bestimmungen dieser Gesetze und darf mithin nach § 1 Z. 2 des Zink-Blei-Gesetzes an der Innenseite nicht mit einer Metalllegierung verlötet sein, die mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthält. Um festzustellen, ob der betreffende Backtrog mit einem den gesetzlichen Anforderungen entsprechenden Lote gelötet war, wurde mit Zustimmung des Besitzers soviel von dem Lote abgeschabt, als zum Zwecke einer chemischen Untersuchung notwendig war. Die Untersuchung dieses Lotes ergab einen Bleigehalt von 60 Prozent, sodass dieser Backtrog den Bestimmungen des Zink-Blei-Gesetzes nicht entsprach. Er bot aber darüber hinaus Veranlassung zu einer weiteren Untersuchung, deren Konsequenzen noch zu ziehen sind. In dem betreffenden Backtrog wurde der Teig für Schwarzbrot zubereitet und in der einen Ecke desselben befand sich hierzu der sogenannte „Sauer". Bei der Reinigung des Troges habe ich einen Teil des eingetrockneten Teiges mit Hilfe eines Holzspanes sorgfältig abgeschabt und in Verwahrung genommen, ausserdem nahm ich mir etwas von dem im Backtrog enthaltenen Teige, von dem Mehle und ein Stück Brot mit, das von dem betreffenden Bäcker aus Teig gebacken worden war, der in dem betreffenden Backtrog gestanden hatte. Die chemische Untersuchung bestätigte meinen Verdacht. Das Abschabel von eingetrocknetem Teig, der frische Teig und das Brot waren zinkhaltig, während das zum Backen verwendete Mehl zinkfrei war. Nachdem in einem Falle in einwandsfreier Weise der Nachweis geliefert war, dass Teig und Brot zinkhaltig waren, schien es für die ev. gesetzlich zu regelnde Frage notwendig, festzustellen, in welchem Umfange zunächst in meinem Dienstbezirke derartige, mit Zink ausgeschlagene Tröge vorkommen und wie hoch der Zink-Gehalt der aus derartigen Trögen hergestellten Brote sich stellt. Ich habe infolgedessen von diesem Zeitpunkte ab in allen den Backstuben, die ich von da ab revidierte, mein Augenmerk auch auf die vorhandenen Backtröge gerichtet und habe ausserdem in 179 städtischen Bäckereien feststellen lassen, wieviel mit Zink ausgeschlagene Backtröge vorhanden sind. Hiernach habe ich in 76 Dörfern 29 Backtröge gefunden, die mit Zinkblech in der oben geschilderten Weise ausgeschlagen waren und in 179 städtischen Backstuben 78 mit Zink ausgeschlagene Backtröge.

In 29 Fällen ist das korrespondierende Brot resp. die Semmeln auf Zinkgehalt untersucht worden. Hierbei ergab sich, dass das Gebäck in 22 Fällen, also in rund 76 Prozent aller Fälle, zinkhaltig war, und zwar betrug der Zinkgehalt bis 90 mg Zinkoxyd in 1 kg Brot. In einem kg Brotteig wurden bis 70 mg Zinkoxyd und in einem kg Teigabschabels bis 1880 mg Zinkoxyd gefunden.

Das Gesetz vom 25. Juni 1887, das sogenannte Zink-Blei-Gesetz, verbietet nicht die Anwendung von Zink zum Ausschlagen von Backtrögen, es ist deshalb zu untersuchen, ob derartige mit Zink ausgeschlagene Backtröge zu beanstanden sind oder nicht, und ehe diese Frage nicht geklärt ist, schien es mir angezeigt, eine Beanstandung zunächst noch nicht auszusprechen. Ich habe infolgedessen den betreffenden Ortsbehörden nur mitgeteilt, dass ihnen in Bezug auf die betreffenden Backtröge weitere Berichte zugehen würden. Ich fühlte mich zu dieser abwartenden Stellung berechtigt, weil eine immerhin einschneidende Maassregel wie die Ausserverkehrsetzung derartiger Backtröge besonders sicher begründet sein muss. Ein neuer Backtrog kostet nach einem mir vorliegenden Preisverzeichnisse mit Deckel, Zarge und Füssen per Meter:

aus Buchenholz Mk. 27.—,
„ Linden- „ „ 27.—,
„ Kiefern- „ „ 25.—.

Für manche unserer kleinen Landbäcker bedeutet die Neuanschaffung eines Backtroges sonach eine nicht unerhebliche Ausgabe, die man den Betreffenden nur dann zumuten darf, wenn hygienische Bedenken dies erfordern. Mir ist nicht bekannt geworden, dass nach dem Genuss von zinkhaltigem Brot Erkrankungen vorgekommen sind. Es wird Sache unserer physiologischen Institute sein, experimentell die Frage zu prüfen, bezw. festzustellen, von welchem Prozentgehalte an ein derartiges Brot giftig wirkt. Aber gleichviel wie diese Untersuchungen auch ausfallen, so glaube ich, wird die Gesetzgebung schon jetzt in der Lage sein, zu dieser Frage Stellung zu nehmen und zwar auf Grund folgender Erwägungen. Der Zinkgehalt in den untersuchten Broten schwankt, er wird selbst in ein und demselben Brote verschieden sein, je nach der Gleichmässigkeit, mit welcher der betreffende Brotteig durchgearbeitet worden ist und je nach der Gepflogenheit des Bäckers, das von ihm beim Reinigen des Backtroges entfernte Abschabsel etwa wieder teilweise mit zu verarbeiten. Es ist mit der Möglichkeit, ja sogar mit der Wahrscheinlichkeit zu rechnen, dass in einzelnen Fällen bei einzelnen Broten der Zinkgehalt eine Höhe erreicht, die für den Magen des Geniessenden eine zu hohe ist. Um nach dieser Seite hin vorbeugend zu wirken, halte ich ein evtl. Verbot derartiger mit Zink ausgeschlagener Tröge für ebenso berechtigt, wie das durch das Reichsgesetz ausgesprochene Verbot der Verwendung von Mühlsteinen, die unter Verwendung von Blei an der Mahlfläche hergestellt sind. Ein derartiges Verbot könnte nach meinem Dafürhalten umso unbedenklicher ausgesprochen werden, als nach dem Urteil einer grossen Anzahl von Bäckern, mit denen ich hierüber sprach, die ausgeschlagenen Tröge noch andere Nachteile im Gefolge haben. Uebereinstimmend gaben mir die betreffenden Bäcker an, dass der Säuerungsprozess in diesen Trögen wesentlich schlechter vor sich gehe, dass diese Tröge leicht defekt werden und dass sich die Bäcker dann an dem rissigen Zink die Finger leicht verletzen. Zu gunsten dieser Zinktröge spricht im wesentlichen nur die Differenz zwischen den Ausgaben für einen neuen Trog und für das Ausschlagen eines alten Troges. Das Ausschlagen eines alten Troges mit Zinkblech ist verschieden teuer je nach der Grösse des Troges, je nach der Stärke der verwendeten Zinkblechplatten. Die Kosten des Ausschlagens betragen pro Meter etwa 8 Mk.; bei einem Backtrog von 2 m Länge beträgt die Differenz also etwa 34 Mk. Nach all diesen Erwägungen scheint mir daher ein Verbot der Backtröge, die mit Zink ausgeschlagen sind, sei es auf dem Wege einer Abänderung des Reichsgesetzes vom 25. Juni 1887, sei es durch Landesgesetz angezeigt. Es ist mir wohlbekannt, dass erhebliche Gesundheitsstörungen bei geringen Zinkmengen nicht zu erwarten sind. Hier-

1) Heft III, Seite 118.
2) Berlin 1880, Seite 76.
3) Die Nahrungsmittel-Gesetzgebung im Deutschen Reiche und in den einzelnen Bundesstaaten. Leipzig 1894, Seite 23 und 276.

für spricht u. a. die Arbeit von Brandt und Scherpe[1]). Es ist mir auch recht wohl bekannt, dass man trotz der Misslichkeit der Sache einen gewissen Kupfergehalt in den Konserven toleriert und zwar aus Rücksicht auf die betreffende Industrie.

Ich vermag aber gleichwohl bei unserem täglichen Brote einen Gehalt an ohne alle Frage in gesundheitlicher Beziehung verdächtigen Zinkverbindungen nicht gut zu heissen. Ein Nahrungsmittel, das namentlich von der arbeitenden Bevölkerung täglich und in reichlichen Mengen genossen wird — der Arbeiter geniesst im Durchschnitt ca. 750 g Brot pro Tag, häufig mehr — muss so einwandfrei hergestellt werden, als nur irgend möglich ist.

Ist ein geringer Zinkgehalt ausnahmsweise im Brote deshalb vorhanden, weil das verbackene Mehl aus Getreide stammt, das auf zinkhaltigem Boden gewachsen ist, so mag dieser Zustand als unvermeidbarer Ausnahmezustand hingenommen werden; anders liegt es bei dem Zinkgehalte des Brotes, das aus zinkhaltigen Backtrögen stammt. Dieser Zinkgehalt ist vermeidbar, wenn man Zinktröge nicht verwendet. Wo die Technik aber leicht in der Lage ist, eine in gesundheitlicher Beziehung nicht einwandfreie Verunreinigung zu vermeiden, soll sie dieselbe vermeiden. Zweck dieser Mitteilung, meine Herren, war, Sie zu veranlassen, in Ihren Dienstbezirken meine Beobachtung nachzuprüfen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Oktober zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Oktober 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	1499200	1769900	1519000
davon für Exportfabriken	48100	38200	42200
Es kamen im Januar bis Oktober aus:			
Ecuador	3915100	3994600	4743200
Portug. Westafrika	3457800	2559500	2274100
Brasilien	2581000	2733500	2969800
Dominic. Republik	2 12500	1609100	495500
Brit. Westindien u. s. w.	1329700	1078800	1330800
Portugal	1009700	1080400	795000
Venezuela	748400	804 00	1009000
Britisch-Westafrika	436500	118700	79600
Niederlande	338300	292100	90200
Deutsch-Westafrika	321100	164800	263800
Niederl. Indien u. s. w.	299700	228200	160800
Ceylon	2932[illegible]0	79600	78700
Grossbritannien	122500	147300	252800
Columbien	97600	85600	74100
Frankreich	82200	68300	136800
Haiti	25900	335600	1539800
Dänisch-Westindien	—	63700	104500

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobutter	1800	700	900
Cacaopulver aus den Niederlanden.	39200	55600	58500
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	400	900	400
Es kamen im Januar bis Oktober aus:			
Niederlande	4000	8500	5300
Schweiz	700	1700	2100
Chocolade	52900	38200	37300
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	310500	214700	180500
Frankreich	42600	41000	52400
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	100	—	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	6500	4600	3800
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	15500	11900	12900
Frankreich	11200	11000	10600
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	87200	60500	81900
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	303900	299900	289000
Grossbritannien	134300	123400	123700
Frankreich	80900	67900	60000
Oesterreich-Ungarn	48300	47100	40200
Mandeln, getrocknet	857100	2698000	1076400
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Italien	3181500	4378300	3004100
Marocco	856800	761800	1018200
Frankreich	42 600	347000	499000
Spanien	333500	207900	352300
Persien	9800	60200	27700
Vanille	1600	2300	1400
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Madagaskar	34500	17500	17100
Französisch-Australien	23700	13300	10400
Frankreich	12900	7500	10.,00
Honig, auch künstlicher	430200	252800	226600
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Chile	1009300	611650	763300
Kuba, Portorico	471800	512700	229500
Verein. Staaten v. Amerika	278400	139900	168100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	9966700	7485500	9312300
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	14465100	13904200	17720000
Oesterreich-Ungarn	8769400	6171500	7594500
Serbien	7704900	7180900	12627900
Frankreich	685800	3242400	672200
Niederlande	506300	599100	528400
Italien	355700	261500	419800
Belgien	282600	263800	83200
Türkei	165600	214700	184400
Rumänien	35600	215200	91200
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	9700	17600	6800
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Frankreich	20800	27000	14900
Verein. Staaten von Amerika	—	3600	11500

1) Arbeiten aus dem Kaiserl. Ges.-Amte 1899.

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Rohzucker, Rübensäfte	354400	234900	137300
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Frankreich	141000	133800	3700
Britisch-Malakka	54900	54300	36000
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	146500	365000	90400
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Frankreich	310300	401300	278300
Grossbritannien	194700	244200	244600
Belgien	105500	219800	41400

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	38500	101100	22800
Im Januar bis Oktober nach:			
Niederlande	298500	469500	470900
Schweiz	170700	85600	85400
Cacaobutter	118000	74400	65100
Cacaopulver	11600	9200	23900
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Schweden	16300	11600	13300
Verein. Staaten von Amerika	16300	8500	25900
Oesterreich-Ungarn	11400	17300	17700
Schweiz	7000	5200	16000
Freihafen Hamburg	3600	8300	25400
Cacaomasse	19700	48200	6200
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Niederlande	147800	70900	27900
Oesterreich-Ungarn	130100	45700	75200
Chocolade	33500	44400	81700
Im Januar bis Oktober empfingen:			
Grossbritannien	138100	151400	122800
Belgien	26900	26100	29300
Verein. Staaten von Amerika	20900	28400	119300
China	900	49700	54600
Chocoladensurrogate	900	2400	900
Davon erhielten im Januar bis Oktober:			
Russland	2300	2900	1100
Oesterreich-Ungarn	1700	2300	1200
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	40800	55700	61400
Davon gingen im Januar bis Oktober nach:			
Grossbritannien	237100	303300	318400
Niederlande	8900	12000	12200
Verein. Staaten von Amerika	1300	600	108100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	149000	146400	116400
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Grossbritannien	170500	128600	92700
Niederländ.-Indien u. s. w.	85400	106900	153300
Niederlande	60500	51200	43400
Oesterreich-Ungarn	37800	46800	33400
Britisch-Indien u. s. w.	32800	61400	102300
Mandeln	3200	800	100
Honig, auch künstlicher	42100	17900	34800
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Freihafen Hamburg	105000	56000	102700
Niederlande	37600	24400	28100

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Vanille	400	200	500
Es gingen im Januar bis Oktober nach:			
Russland	1300	900	1200
Oesterreich-Ungarn	1200	800	1000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	9500	7500	7400
Im Januar bis Oktober erhielten:			
Schweiz	8300	15900	17000
Grossbritannien	6300	14100	6000
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	177800	39400	8600
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Grossbritannien	2068800	520200	348100
Britisch-Australien	422700	244300	337100
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	21647600	21341400	30721100
Im Januar bis Oktober erhielten:			
Grossbritannien	226852400	153537300	119907600
Verein St. von Amerika	663[illegible]1000	107476000	209088500
Freihafen Hamburg	62589000	9322500	6785700
Britisch-Nordamerika	47946500	28939700	20432900
Niederlande	21033900	10567700	468000
Dänemark	6647300	8589100	5855400
Portugal	4067000	3906500	3183000
Japan	539500	770400	1400000
Norwegen	79000	11900	547000
Schweden	3200	97300	5708400
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	40340600	38840100	24988900
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Grossbritannien	341412700	294737900	240315000
Japan	28179700	53492900	11500800
Norwegen	22354100	19821400	13297000
Schweiz	20612900	14293400	10694600
Freihafen Hamburg	13614800	18786200	13384300
Britisch-Süd-Afrika	11625700	3617700	460300
Niederlande	3843400	3459100	2588000
Chile	2208200	2995600	2334500
Uruguay	1794500	279200	15700
Portugal	1783800	1394900	565200
Verein. Staat. v. Amerika	1689600	4487500	1249400
Dänemark	1682100	1896200	1997600
Portugiesisch-Ostafrika	1557100	145400	3711700
Britisch-Indien u. s. w.	1375200	7013200	2192100
Columbien	1370600	889100	600800
Britisch-Nordamerika	949700	456700	20100
China	935000	345600	180900
Britisch-Ostafrika	869200	653500	619100
Marocco	639500	521900	407000
Britisch-Westafrika	552100	402900	358400
Bolivien	414200	353900	302300
Schweden	376700	153600	635000
Hongkong	321100	1241700	—
Britisch-Australien	301500	2635400	2086400
Belgien	146300	471200	283100
Ceylon	61400	575400	20200
Italien	61900	700	1800
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1403900	1375400	863700
Im Januar bis Oktober wurden gesandt nach:			
Portugal	5649200	2660400	200100
Grossbritannien	5011700	7002100	2039700
China	4531200	11500	37800
Norwegen	2362300	2288200	2774900
Uruguay	2316900	379800	4383800
Freihafen Hamburg	886200	475000	1277200
Japan	669900	590700	410000
Verein. Staaten v. Amerika	509400	562700	3000
Dänemark	33900	148600	344600

Cacaobohnen-Markt.

London, den 22. November 1902.

Unterm 22. November berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 25. ds.

150 Blln. Trinidad
1150 » andere Sorten

in Auktion zum Verkaufe kommen.

In der letzten Dienstag-Auktion standen 4210 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 2847 Blln. Kolonienware (2079 Blln. Trinidad) und 1363 Blln. anderen Sorten. Es herrschte eine regelmässige Nachfrage bei 2172 Blln. Absatz in und nach der Auktion zu allgemein festen Preisen. Trinidad wurde zu zwei drittel Teilen zu früheren Preisen verkauft; andere westindische Sorten waren schlecht begehrt und erzielten frühere Werte; von Guayaquil wurde nur ein Teil zu unveränderten Preisen verkauft; andere fremde Sorten sind zurückgezogen worden; Ceylon änderte sich nicht. Es wurden verkauft:

1200 Blln.	Trinidad	(Angeb. 2079 Blln.)	zu 60—70 Mk.
252 »	Guayaquil	(» 840 »)	» 66 »
11 »	Costa Rica	(» 16 »)	» 58 »
180 »	Afrika	(» 215 »)	» 59—60 »
30 »	Columbia	(» 81 »)	» 58 »
428 »	Ceylon	(» 697 »)	» 49—70 »
28 »	Grenada		» 56—61 »
31 »	Dominica		» 56—57 »
2 »	Jamaica		» 58 »
10 »	Demerara		» 63 »
17 »	Puerto Cabello	wurden zurückgezogen.	
182 »	Venezuela		
12 »	Samana		

Der Privatmarkt war sehr ruhig, nur kleinere Geschäfte wurden zu unveränderten Preisen gemacht.

Die Ablieferungen in der letzten Woche zeigten in London ein entsprechendes Mehr von 470 Blln., die Anlieferungen waren ca. 780 Blln. kleiner als im Vorjahre, und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 3000 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 24 820 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 15. November endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	703	722	83	14217
Grenada	—	163	367	6641
And. West.-Ind.	—	57	9	2183
Ceylon u. Java	199	372	104	6171
Guayaquil	—	874	875	18410
Brasil. u. Bahia	2	—	10	4447
Afrika	315	232	—	6245
Andere Ausländ.	305	565	136	3560
Zusammen	1524	2985	1584	61874
gegen dieselbe Woche 1901	2309	3055	1043	86699

Guayaquil-Cacao: Die Anlieferungen in der ersten Hälfte des November betrugen

12 500 Ztr. in 1902
15 500 » » 1901
6 500 » » 1900
12 000 » » 1899

während sich die Gesamtanlieferungen seit dem 1. Januar auf 427 000 Ztr. in 1902
407 400 » » 1901
303 450 » » 1900
462 850 » » 1899

Grenada-Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober war: 2 855 Blln. in 1902
654 » » 1901
203 » » 1900
186 » » 1899
1 281 » » 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 6. November betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	581	568	960	2109
1900—1901	1073	1819	1227	4119
1901—1902	576	825	1074	2475
1902—1903	1946	2798	3312	8056

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 46 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	129902	117747	92845	79235	45996	29508	29212	43239	48563
Auslandsware	75778	83875	59489	52649	23760	28863	32662	43460	46507
	205680	201622	152334	131884	69756	58371	61874	86699	95070

London, den 29. November 1902.

Unterm 29. November 1902 berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 2. Dezember, folgende Quantitäten Cacao zur Auktion kommen:

620 Blln. Dominica
194 » Ceylon
236 » Grenada
1124 » Trinidad
248 » Guayaquil
1287 » andere Sorten

und ausserdem noch

67 tons Cadbury's Cacaoschalen.

In der letzten Dienstag-Auktion wurden 2133 Blln., bestehend aus 1243 Blln. Kolonienware und 890 Blln. anderen Sorten, zum Verkaufe angeboten. Die Nachfrage war eine gute bei 1182 Blln. Absatz. Trinidad wurde zu 1 Mk. höheren Preisen verkauft; andere westindische waren fest; Guayaquil ebenfalls; andere fremde Sorten wurden fast alle zurückgezogen; Ceylon verkaufte sich nur teilweise zu festen Werten. Es wurden losgeschlagen:

654 Blln.	Trinidad	(Angebot 742 Blln.)	zu 60—68 Mk.
1 »	Seychelles	(» 5 »)	» 55 »
145 »	Guayaquil	(» 342 »)	» 70 »
30 »	Samana	(» 140 »)	» 56 »
26 »	Venezuela	(» 136 »)	» 26—38 »
275 »	Ceylon	(» 445 »)	» 52—55 »
20 »	Dominica		» 57—58 »
31 »	Jamaica		» 56—58 »
123 »	Afrika	wurden zurückgezogen.	
149 »	Jeremia		

Obgleich der Privatmarkt ziemlich ruhig war, so wurden doch frühere Werte erzielt und zwar verkauften sich:

200 Blln. Ceylon zu 52—67 Mk.
150 » Guayaquil » 66 »
200 » Afrika » 59 »
20 » Surinam » 69 »
150 » Jeremia (unter der Hand).

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 22. November endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	422	589	131	13919
Grenada	146	205	41	6541
And. West-Ind.	123	23	—	2283
Ceylon u. Java	—	434	184	5553
Guayaquil	310	197	155	18368
Brasil. u. Bahia	—	—	—	4447
Afrika	4	74	—	6175
Andere Ausländ.	6	32	10	3524
Zusammen	1011	1554	521	60810
gegen dieselbe Woche 1901	2154	2485	823	85545

Die Landungen in London in der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 1140 Blln., die Ablieferungen waren ebenfalls ca. 1230 Blln. kleiner im Verhältnis zum vorigen Jahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1000 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechende Defizit der letzten Woche viz 24 700 Blln.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 47 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware	130593	118698	94096	80267	46352	29606	28296	43060	46891
Auslandsware	76098	85078	59792	54102	23925	29588	32514	42485	46077
	206691	203776	153888	134369	70277	59194	60810	85545	9297

Port of Spain (Trinidad), den 8. November 1902

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 7. November wie folgt:

Die Witterung der letzten 14 Tage war, obgleich ein wenig trocken, doch von günstigem Einfluss auf die Ernte. Thatsächlich kommen aus allen produktiven Distrikten befriedigende Berichte, und zwar sowohl in Hinsicht auf Quantität als auf Qualität. Die Einkünfte der letzten 14 Tage waren umfangreich und werden binnen kurzem noch an Umfang zunehmen. Die Nachfrage aus Amerika ist nach wie vor sehr lebhaft, wodurch unsere Preise an Festigkeit gewinnen. Es ist schon beinahe unmöglich, Ware zu unseren nachstehenden Notierungen zu bekommen, welche Thatsache die Käufe für den europäischen Markt verhinderte, woselbst die Preise gegenwärtig bedeutend unter den unserigen stehen.

Wir notieren heute mit einer Tendenz à la hausse wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 12,75
Guter roter (El Salvador)	» 13,—
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,25–13,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 3591 Sack nach Europa und 2121 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 757 Sack nach Europa und 471 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

Jahren:	1902	160 204	Sack
	1901	113 584	»
	1900	153 148	»
	1899	141 875	»
	1898	110 817	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	37 607	Sack	nach den Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	35 922	»	»	»
1900	35 381	»	»	»
1899	36 481	»	»	»
1898	41 775	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 2. Dezember 1902.

Amsterdam. Der heutige Auktionsbericht hat sich nicht bloss mit den Ablaufsresultaten des Tages, sondern mit denen des ganzen Jahres zu beschäftigen: die heutige Auktion war die letzte des Jahres; sie war aber auch die flaueste. Van Houtens 80 000 Kilo konnten im Durchschnitt nur 60 cents pro ½ Kilo erzielen, gegen 65,10 c im November. Eine Jahresübersicht über Mengen und Preise zeigt uns die folgende Tabelle, aus der hervorgeht, dass der Dezember der billigste Monat im ganzen Jahr gewesen ist. Sie zeigt, dass im Jahre 1902 865 000 Kilo Van Houtens Cacaobutter zu einem Jahresdurchschnittspreise von 67,35 c pro ½ Kilo verkauft worden sind.

1902	Januar	85 000	Kilo	70,86 c
	Februar	85 000	»	68,70 »
	März	80 000	»	64,12 »
	April	70 000	»	66,90 »
	Mai	80 000	»	67,70 »
	Juni	70 000	»	67,10 »
	Juli	55 000	»	74,25 »
	August	40 000	»	74,85 »
	September	70 000	»	68,20 »
	Oktober	80 000	»	65,82 »
	November	70 000	»	65,10 »
	Dezember	80 000	»	60,— »
	Zusammen	865 000	Kilo	67,35 c Durchschnitt.

Andere Marken werden einen wesentlich niedrigeren Durchschnittspreis erzielt haben.

Ausser den 80 000 Kilo Van Houtens Butter sollten noch 52 000 Kilo holländische Nebenmarken, Bensdorp, Dejong, Helm, und 41 500 Kilo deutsche Marken verkauft werden. Das ist, wie Sie schon in Nr. 182 des Gordian voraussagten, nicht möglich geworden, da es an Käufern fehlte. Es sind im ganzen nur 21 000 Kilo zu 57½, 58 und 58½ cents verkauft worden, darunter 18 000 Kilo Bensdorp, 1000 Kilo Dejong, 2000 Kilo Mignon. Der Rest von 72 500 Kilo hat keine Käufer gefunden.

Aus London meldet man, dass die vorgeführten 80 000 Kilo Cadburybutter ebenfalls zu zurückgegangenen Preisen haben verkauft werden müssen. Es sind $11^{5}/_{16}$ pence pro lb. bezahlt worden, gegen $12^{1}/_{8}$ pence im November.

Nach untenstehender Tabelle sind in London im Jahre 1902 885 000 Kilo Cacaobutter zur Auktion gekommen, wofür ein Jahresdurchschnittspreis von $12^{1}/_{4}$ d erzielt worden ist.

1902	Januar	70 000	Kilo	$12^{1}/_{2}$	pence
	Februar	90 000	»	$12^{3}/_{8}$	»
	März	90 000	»	$12^{1}/_{4}$	»
	April	100 000	»	$12^{1}/_{4}$	»
	Mai	100 000	»	$12^{1}/_{8}$	»
	Juni	70 000	»	$12^{1}/_{8}$	»
	Juli	50 000	»	$12^{3}/_{8}$	»
	August	20 000	»	$13^{1}/_{4}$	»
	September	60 000	»	$12^{11}/_{16}$	»
	Oktober	85 000	»	$12^{1}/_{4}$	»
	November	70 000	»	$12^{1}/_{8}$	»
	Dezember	80 000	»	$11^{5}/_{16}$	»
	Zusammen	885 000	Kilo	12,22	pence

= $12^{1}/_{4}$ d Durchschnitt.

Man ist der Ansicht, dass der heutige billige, ja ausserordentlich billige Preis viele grosse Konsumenten veranlassen wird, mit grossen Aufträgen im Markte zu erscheinen, so dass die noch freien Mengen in kurzer Zeit festgelegt sind, womit den Cacaopulver- und Cacaobutterfabrikanten gewiss sehr gedient wäre. Auch hat ein Preis von 60 cents für Van Houtens Butter sehr viel reizvolles für die Spekulanten an sich. Bei solchem Preise kann viel verdient, aber nicht allzuviel verloren werden.



Allerlei.

Schweizer Chocolade. Seit wir im Gordian, wie es unsere Pflicht ist, auf den grossen Erfolg wiederholt hingewiesen haben, den einige Schweizer Chocoladefabrikanten mit ihren Fabrikaten gefunden haben, werden wir recht, recht reichlich versorgt mit Speise-Chocoladen aller Art, die wir schmecken, riechen, betasten und begutachten sollen. Meist sollen wir sagen, ob diese Chocoladen nicht ebenso gut schmeckten als die vielgepriesene Lindt-Chocolade. Unser Urteil liegt eigentlich nicht bei uns, sondern auf der Zunge der Konsumenten, so dass wir immer nur antworten können: Geehrte Freunde, Eure Chocolade hat einen rechtmässigen hohen Cacaogehalt, Ihr habt gute oder allerbeste Cacaobohnen verarbeitet, habt auch besten Zucker genommen, habt meisterhaft vanilliert, sie allerfeinstens gewalzt, wohl gar tagelang in den Allerweltsmaschinen, so man »Conchen« nennt, laufen lassen — aber trotzdem und alledem habt Ihr keinen Vorsprung vor hundert andern. Das aber hat Lindt's Chocolade. Und nicht wir vom Gordian sagen das, nein, überall hören wir es und wir sagen nur weiter, was uns auf Schritt und Tritt verfolgt. Ein Beispiel: An der Binnenalster in Hamburg erheben sich neue Geschäftshäuser: Im Erdgeschoss des einen ist ein Delikatessengeschäft eingezogen. Auf einem Abendbummel trete ich ein, um mir irgend etwas zu kaufen, das mich im Fenster verführt hatte. Neben mir stehen zwei Damen, die sich Chocoladen für ein Kinderfest kaufen. Die Rede geht: »Haben Sie Schweizer Chocoladen?« — »Jawohl, gnädige Frau.« — »Welche Sorten?« — »Sie können Lindt, Peter, Caillier, Kohler, Suchard haben.« — — »Geben Sie mir Lindt, die mögen wir am liebsten. Tante Minnie isst keine andere als Lindt und die Kinder mögen auch schon keine andere.« — »Ganz recht, gnädige Frau, die Lindt-Chocolade ist auch die beste in der Welt, wir verkaufen davon auch am meisten.«

Das ist ja nur das Urteil von einer Konsumentin und von einem Ladenjüngling, aber wie oft höre ich dasselbe! — Und annoncieren die Detaillisten, die verwöhnte Kundschaft zu versorgen haben, dann steht in den Anzeigen die Lindt-Chocolade obenan.

Wir haben schon so oft davon gesprochen, dass man nächstens glauben wird, wir bekämen dafür bezahlt. Wir wollen aber nichts weiter, als die Fabrikanten warnen, die ihre Hauptkraft dabei verpuffen, sich in den Preisen zu unterbieten, die Qualitätsfrage unberücksichtigt zu lassen. Nicht durch ordinäre, nicht einmal durch gute Durchschnittsqualitäten schafft man sich einen festen Sitz, nicht durch billigere Preise macht man sich einen Namen oder unentbehrlich. Nur durch etwas ganz besonderes erzielt man, dass man aufgesucht wird. — Auf dieses Prinzip immer wieder, an Hand von Beweisen seiner Richtigkeit, hinzuweisen, halten wir für unsere Pflicht.

St. Thomé-Cacao. Bis zum 21. November d. J. waren in Lissabon pro 1902
254097 Sack St. Thomé-Cacao eingetroffen
geg. 233889 » in 1901
und 179412 » in 1900.

Negerküsse. Hierzu schreibt man uns aus Berlin:

Wir haben mit Interesse Ihren Aufsatz über Negerküsse gelesen, auch dass Sie den Verein der Zuckerwaren-Fabrikanten hinzugezogen haben. Bei dieser Sache ist irgendwie ein Irrtum unterlaufen, indem die Aemter verteilt sind, wie folgt:

1. Vorsitzender	Herr	W. Jaenicke, i. F. Mertens & Jänicke
2. »	»	R. Giese, i. F. F. & A. Tapler
1. Schriftführer	»	H. Gentzsch, i. F. J. Schoenborn
2. »	»	Reiss i. F. Reiss & Mädler
1. Kassierer	»	H. Neetzel i. F. H. Neetzel
2. »	»	Haake i. F. Seifert & Haake

und bitten hiervon gefl. Kenntnis nehmen zu wollen.

Eintragungen in das Handelsregister.

Frankfurt, Oder.

In unser Handelsregister Abteilung B. ist bei Nr. 10 »Frankfurt-Reppener Stärke-Zucker- und Syrup-Fabrik vorm. C. Leuchtenberger, Gesellschaft mit be-

schränkter Haftung, in Frankfurt a. O. am 13. bezw. 17. November 1902 eingetragen: Das Stammkapital ist um 10 000 Mk. erhöht und beträgt jetzt 1 278 000 Mk. Der Kaufmann Karl Albert Heinrich Müller ist als Geschäftsführer ausgeschieden. Die Gesellschaft wird durch einen Geschäftsführer gerichtlich und aussergerichtlich vertreten, welcher den Titel Direktor führt. Willenserklärungen sind für die Gesellschaft nur verbindlich, wenn sie von dem Geschäftsführer oder von zwei von dem Aufsichtsrat zu ernennenden Prokuristen gemeinschaftlich abgegeben werden. In gleicher Weise ist für die Gesellschaft zu zeichnen. Die Vertretungsbefugnis der Prokuristen Wilhelm Ulrich, Alfred Bräuer und Conrad Drevs ist dahin bestimmt, dass je zwei von ihnen gemeinschaftlich zur Vertretung der Gesellschaft und zur Firmenzeichnung berechtigt sind.

Frankfurt a. O., 17. November 1902.

Königl. Amtsgericht. Abt. 2.

Friedberg, Hessen.

In das Handelsregister wurde eingetragen:

In der Sitzung vom 25. Oktober lfd. Js. hat der Aufsichtsrat der Aktiengesellschaft Aktien-Zuckerfabrik Wetterau zu Fauerbach bei Friedberg an Stelle der ausscheidenden Vorstandsmitglieder Heinrich Schudt sen. zu Friedberg und Heinrich Bausch III. von Nieder-Wöllstadt zu Mitgliedern des Vorstands gewählt den Ober-Amtmann Ferdinand Schwarz vom Kinzigheimer Hof bei Hanau und Rudolf Wittmer vom Dottenfelder Hof bei Vilbel.

Friedberg, 14. November 1902.

Grossherzoglich Hessisches Amtsgericht Friedberg.

Alzey.

In unser Handelsregister Abt. A. wurde heute eingetragen:

Das seither von dem nunmehr verstorbenen Kaufmann Karl Dietz in Alzey unter der Firma »Carl Dietz« betriebene Geschäft ist mit allen Aktiven und Passiven auf den Konditor Johann Heinrich Dietz in Alzey übergegangen, und treibt derselbe das Geschäft mit Einwilligung der Berechtigten unter der alten Firma weiter.

Alzey, am 11. November 1902.

Gr. Amtsgericht.

Darmstadt.

In das Handelsregister wurden heute eingetragen die Firmen:

Hessische Chocoladenfabrik Bernhard Boldt, Darmstadt. Inhaber: Bernhard Wilhelm Friedrich Boldt in Darmstadt. (Angegebener Geschäftszweig: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik.)

Darmstadt.

In unser Handelsregister wurde heute eingetragen:

Die seither von Herrn Wilhelm Weber zu Arheilgen betriebene Nudel-, Maccaroni-, Panirmehl-, Brot- und Zwiebackfabrik ist am 1. November 1902 mit allen Aktiven käuflich auf Herrn Heinrich Otto zu Arheilgen übergegangen.

Derselbe führt das Geschäft unter der seitherigen Firma weiter.

Darmstadt, 5. November 1902.

Grossherzogliches Amtsgericht II.

Pirmasens.

Firmenregistereintragung.

»Karl Engelbach.« Unter dieser Firma betreibt Karl Engelbach, Konditor in Pirmasens, seit 1. November 1902 eine Konditorei allda.

Pirmasens, den 10. November 1902.

Königl. Amtsgericht.

Schweidnitz.

Im Handelsregister Abteilung A. ist bei unter Nr. 41 verzeichneten Firma: Zuckerfabrik Croischwitz Gebrüder Jescheck eingetragen worden: Die Gesellschaft ist aufgelöst und die Firma erloschen.

Schweidnitz, den 10. November 1902.

Königliches Amtsgericht.

Vechelde.

In das Register für Aktiengesellschaften des unterzeichneten Gerichts ist heute Band I Blatt 1 bei der Aktienzuckerfabrik Vechelde Folgendes eingetragen worden:

An Stelle des am 16. September 1902 verstorbenen Vorstandsmitglieds Landwirts Julius Bohnhorst sen. in Bettmar ist der Rittergutsbesitzer, Oberamtmann Richard Brendecke in Alvesse durch den Aufsichtsrat in den Vorstand gewählt.

Vechelde, den 7. November 1902.

Herzogliches Amtsgericht.

Nose.

Theeeinfuhr nach Russland in den Monaten Januar bis August 1902. In den ersten acht Monaten des laufenden Jahres und der beiden Vorjahre wurden nach Russland über die verschiedenen Grenzen folgende Mengen Thee eingeführt:

	Januar—August 1900	1901	1902
	Menge in Pud		
Ueber die europäische Grenze (und im Handel mit Finland):			
Schwarzer Thee . . .	747982	919656	901239
Ziegelthee	—	—	13
Ueber die kaukasische Grenze:			
Schwarzer Thee . . .	2368	3675	3390
Grüner Thee	45073	26853	29281
Ziegelthee	1330	450	230
Ueber die mittelasiatische Grenze:			
Schwarzer Thee . . .	700	2379	1271
Grüner Thee	52227	67389	89887
Ueber die russisch-chinesische Grenze:			
Schwarzer Thee . . .	1065	2105	2486
Grüner Thee	17270	12500	13317
Ziegelthee	2989	3823	1538
Ueber die sibirischen Zollämter:			
Schwarzer Thee . . .	416521	172808	192702
Ziegelthee	1001064	918070	1503507
Tafelthee	21055	12547	28018
Gesamteinfuhr:			
Schwarzer Thee . . .	1168636	1100623	1101088
Ziegelthee	1005383	922343	1505288
Tafelthee	21055	12547	28018
Grüner Thee	114570	106742	132485

(Torg. Prom. Gaz.)

Zuckerausfuhr und Zuckerverbrauch Cubas von Januar bis September 1902. In den ersten neun Monaten 1902 wurden aus Cuba im ganzen 691 657 Tons (à 2240 lbs) Zucker ausgeführt gegen 518 848 Tons im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Der am 30. September 1902 (und 1901) noch vorhandene Zuckervorrat auf der Insel betrug 131 544 Tons (81 626).

Die Eingänge an Zucker der letzten Ernte betrugen bis Ende September 835 078 Tons (629 711), der Vorrat an Zucker alter Ernte am 1. Januar 19 873 Tons (523). Auf den Markt kamen also in den neun Monaten insgesamt 854 951 Tons (630 234); Ausfuhr und Bestand am 30. September machten zusammen 823 201 Tons (600 474) aus, sodass sich also der lokale Verbrauch auf 31 750 Tons (29 760) berechnet. (Nach The International Sugar Journal.)

Zuckerverbrauch in den Vereinigten Staaten von Amerika und in Europa. Die Bevölkerung der Vereinigten Staaten von Amerika verbraucht jetzt (im Durchschnitt auf den Kopf berechnet) achtmal so viel Zucker als im ersten Viertel des neunzehnten Jahrhunderts. Seit 1850 hat sich der auf den Kopf

der Bevölkerung entfallende Zuckerverbrauch vervierfacht und seit 1870 verdoppelt. In den letzten Jahren vor 1825 belief sich der durchschnittliche Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung auf ungefähr 8 Pfund, in dem Jahrzehnt von 1840 bis 1850 auf ungefähr 16 Pfund, in den letzten Jahren vor 1870 (wenn man die Kriegsjahre ausser Betracht lässt) auf ungefähr 32 Pfund, von 1870 bis 1880 auf 40 Pfund und von 1880 bis 1890 auf 50 Pfund. Im Jahre 1891 kam im Durchschnitt auf einen Einwohner der Vereinigten Staaten ein Zuckerverbrauch von 66 Pfund; seit diesem Jahre hat die Zahl zwischen 62 und 68 Pfund geschwankt, im Jahre 1901 berechnete sich der Verbrauch zu 68,4 Pfund auf den Kopf der Bevölkerung.

Diese starke Zunahme des Zuckerverbrauches hat sich nicht auf die Bevölkerung der Vereinigten Staaten beschränkt, die Steigerung dürfte vielmehr, nach der Produktion zu schliessen, in anderen Ländern ebenso gross gewesen sein. Nach dem kürzlich vom amerikanischen statistischen Bureau veröffentlichten Zahlen war die Zuckerproduktion der Welt im Jahre 1900 mit 8 800 000 Tons rund achtmal so gross als im Jahre 1840, in welchem sie nur 1 150 000 Tons betrug.

Diese Steigerung der Produktion und folglich auch des Verbrauches ist zum grössten Teile auf die Entwickelung der Rübenzuckerindustrie zurückzuführen. Während im Jahre 1840 nur 50 000 Tons Rübenzucker hergestellt wurden, stieg die Ausbeute 1850 auf 200 000 Tons, 1870 auf 831 000 Tons und 1880 auf 1 402 000 Tons, 1890 auf 3 633 000 Tons und 1900 auf 5 950 000 Tons. In derselben Zeit ist die Rohrzuckerproduktion von 1 100 000 Tons im Jahre 1840 auf 2 850 000 Tons im Jahre 1900 angewachsen. Die Rüben lieferten im Jahre 1840 nur 4,35 Prozent der gesamten Zuckerproduktion der Welt, im Jahre 1850 aber schon 14,29 Prozent, ihr Anteil stieg 1860 auf 20,43 Prozent, 1870 auf 34,40 Prozent, 1890 auf 63,70 Prozent und 1890 auf 67,61 Prozent.

Der auf den Kopf der Bevölkerung entfallende Zuckerverbrauch ist in den Vereinigten Staaten von Amerika grösser als in allen anderen Ländern mit alleiniger Ausnahme Grossbritanniens, wo er im letzten Jahrzehnt zwischen 85 und 91 Pfund schwankte und im Jahre 1900 sich auf 91,6 Pfund belief, während er in den Vereinigten Staaten nur 65,2 Pfund betrug. Von anderen europäischen Ländern hatte im Jahre 1900 die Schweiz einen Zuckerverbrauch von 60,8 Pfund auf den Kopf der Bevölkerung, in Dänemark betrug derselbe 54,8 Pfund, in Schweden und Norwegen 38,2 Pfund, in Frankreich 37,0 Pfund, in Deutschland 32,9 Pfund, in den Niederlanden 32,5 Pfund, in Belgien 23,8 Pfund, in Oesterreich-Ungarn 17,8 Pfund, in Portugal (mit Madeira) 14,7 Pfund, in Russland 14,0 Pfund, in Spanien 10,6 Pfund, in der Türkei 8,0 Pfund, in Rumänien 7,8 Pfund, in Griechenland 7,3 Pfund und in Italien 6,1 Pfund.

(The Evening Post.)

Eilschleppdienst Hamburg-Rheinhäfen. Die seit dem Frühjahr dieses Jahres betriebene Rheinlinie der Hamburg-Amerika Linie hat eine bemerkenswert kräftige Entwickelung genommen, über die wir in einem informierenden Zirkular der genannten Gesellschaft an ihre überseeischen Vertreter die folgenden Angaben finden.

Der Rheindienst der Hamburg-Amerika Linie hat seit seiner Eröffnung sein Programm, an jedem sechsten Tag eine Abfahrt in beiden Richtungen zu bieten, stets vollständig eingehalten. In letzter Zeit ist er sogar darüber hinausgegangen und hat stärkerem Güterandrang zufolge alle vier Tage eine Abfahrt geboten. Es soll versucht werden, den letzteren Turnus dauernd beizubehalten. Vom 1. April bis 15. November wurden 43 Abfahrten mit 52 Schiffen ausgeführt. Der Rheindienst arbeitet mit starken Seeschleppern und geräumigen Seeleichtern und führt zum erstenmal einen solchen Rheinseeverkehr regelmässig durch, während sonst nur gelegentlich Schleppzüge auf diesem Wege gefahren wurden. Die Güter waren von Hamburg nach Cöln nur 6—7 Tage, nach Mannheim durchschnittlich nur 10—12 Tage unterwegs, und diese günstigen Fristen zeigen, dass der Schleppdienst mit jedem Dampferdienst recht gut in Wettbewerb treten kann.

Der Verkehr geht von Hamburg nach Cöln, Düsseldorf, Duisburg und Ruhrort und in umgekehrter Richtung direkt. Nach den weiter oberhalb gelegenen Rheinhäfen, wie Mainz, Mannheim, auch Strassburg und Frankfurt wird der Verkehr mit Umladung in Rotterdam, wo unmittelbarer Anschluss vorhanden, vermittelt. Es hat sich gezeigt, dass der Wasserstand des Rheins dem Unternehmen fast stets günstig ist, und auch die ungünstigen Witterungsverhältnisse des Spätherbstes haben bei der Vortrefflichkeit der eingestellten Fahrzeuge der Regelmässigkeit der Fahrten keinen Abbruch thun können. Vom 1. April bis 15. November wurden auf dieser Linie gefahren: 32,650 Tons von Hamburg und 23 509 Tons nach Hamburg.

Kasseler Hafer-Cacao-Gesellschaft. Aus Kassel, 24. cr., wird dem »Han. C.« geschrieben: Die diesjährige ordentliche Generalversammlung der Gesellschaft fand heute Nachmittag im Gesellschaftsgebäude zu Bettenhausen statt. Aus dem der Versammlung erstatteten Geschäftsbericht ging die erfreuliche Thatsache hervor, dass in dem am 31. Juli ds. Js. beendeten Geschäftsjahre der Gesamtabsatz sich gesteigert hat, insbesondere auch in den neu aufgenommenen Artikeln — Chocolade und reiner Cacao — ist ein besseres Ergebnis als im Vorjahre erzielt worden. Der erzielte Bruttogewinn beträgt einschliesslich des Vortrages aus dem Vorjahre 278 666 Mk. Die Generalunkosten betragen 186 339 Mk. Zu Abschreibungen und Rückstellungen werden 57 289 Mk. verwandt und eine Dividende von 6 Prozent an die Aktionäre verteilt. Seit Bestehen der Gesellschaft wurden zu Abschreibungen und Rückstellungen insgesamt 115 197 Mk. verwandt.

Ueber das Vermögen der Zuckerfabrik Oldesloe, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, ist, wie wir erfahren, das Konkursverfahren eröffnet worden.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik, Akt.-Ges., Gerabronn. Wie berichtet wird, soll im Jahre 1903 der ganze Betrieb der Gesellschaft nach Kassel verlegt werden. (Die Mitteilung erscheint uns um so glaubwürdiger, als die Gesellschaft als Aktionärin bei der Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co., Akt.-Ges., in Kassel mit 391 000 Mk. beteiligt ist und damit eine Zusammenlegung beider Gesellschaften keine wesentlichen Schwierigkeiten bieten dürfte. Auch die grössere Rentabilität der Kasseler Gesellschaft dürfte zu dem genannten Schritte Anlass geworden sein. Wie schon berichtet, verteilt Gerabronn 4,5 Prozent Dividende (wie im Vorjahr) und Kassel 6 Prozent gegen 3,5 Prozent im Vorjahr.)

Absatz californischen Rübenzuckers in New-York. Die Rübenzucker-Raffinerien Californiens haben kürzlich einen Versuch gemacht, sich in New-York ein Absatzgebiet für ihr Produkt zu verschaffen. Zwei Sendungen von je 1000 Tons granuliertem Zucker waren am 22. Oktober nach New-York von Californien aus unterwegs, die eine zu Wasser über Cap Horn, die andere auf der Süd-Pacificbahn nach Galveston, von wo sie mit Dampfer weitergehen soll.

Im ganzen machen diese Sendungen ungefähr 14 000 Barrels aus, eine Menge, die nur einer halben Tagesproduktion der zum New-Yorker Zuckertrust gehörigen Raffinerien gleichkommt, also auf das Geschäft dieses Kartells gewiss keinen Einfluss haben kann, selbst wenn der californische Zucker erheblich billiger angeboten wird, als man das Produkt des Trusts gegenwärtig notiert. Wichtig ist diese Zufuhr californischen Zuckers nach dem Osten der Vereinigten Staaten nur wegen der Ausdehnung, deren sie fähig ist. Da die Raffinerien in Californien granulierten Zucker zu 3 Cent pro Pfund noch mit Nutzen herzustellen vermögen, könnten sie solchen trotz der erheblichen Frachtkosten in New-York bei dem dortigen Preise von ca. 4,65 Cent pro Pfund mit annehmbarem Gewinn und nötigenfalls nicht unbeträchtlich billiger verkaufen. Ob der unterwegs befindliche Zucker in New-York schon im voraus Käufer gefunden hatte, war noch nicht bekannt. (Nach The Journal of Commerce and Commercial Bulletin.)

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche
Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.

» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.

» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian
in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C-Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

1902. VIII. Jahrgang. **No. 184.** Hamburg, 20. Dezember 1902.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

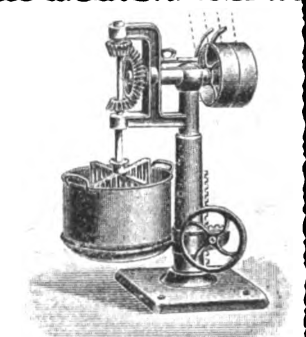
liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Magdeburg-Neustadt 4

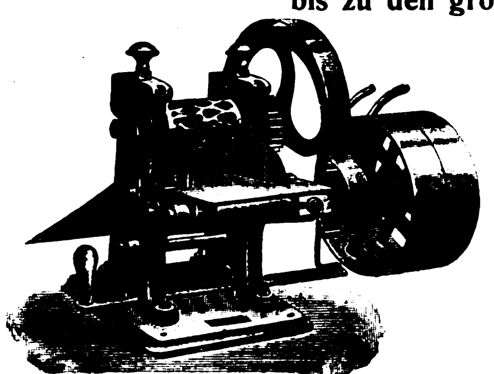


Permanente Ausstellung:
BERLIN N., Schönhauser Allee 9/9a.

liefert

Bonbon-Walzmaschinen

bis zu den grössten Ausführungen



und übernimmt die

vollständige Einrichtung von Zuckerwarenfabriken

nach bewährten Grundsätzen.

Inhalt dieser Nummer 184:

Ueber Arriba-Cacao.

Durchweg wird der »Arriba-Cacao« als eine der besten Bohnenarten für die Fabrikation von Cacaopräparaten und Chocoladen angesehen. Dieses Urteil sitzt bei den Chocoladefabrikanten seit langer Zeit fest und ist berechtigt. Die Bohnen dieser Gattung sind meist mit gehöriger Sorgfalt eingeerntet, gut ausgegohren, gut getrocknet, so dass sie auf dem Wege von dem Produktionslande bis in den Melangeur haltbar bleiben. Sie geben eine angenehm aromatisch schmeckende Cacaomasse von hübscher brauner Farbe ab, so dass man die Arriba-Bohnen als einen Ideal-Rohstoff ansehen könnte, wenn sie sich leichter verarbeiten liessen.

Jeder aufmerksame Fachmann aber wird beobachtet haben, dass sich der Arriba-Cacao schwerer verarbeiten lässt, als die meisten anderen Sorten. Gerade wieder schreibt uns ein Fabrikant aus Dänemark unterm 11. Dezember folgendes:

»Wir werden Ihnen dankbar sein, wenn Sie uns gefl. — eventl. durch Briefkasten des Gordian — sagen können, warum wohl Arriba-Cacao (»supr. Sommer«) nur äusserst langsam über unsere Cacaomühle (doch kürzlich geschärft) läuft, da alle anderen Provenienzen doch gewöhnlich schnell durchgehen. Und was kann man event. dabei thun?

Wir hoffen, dass wir Ihnen nicht allzuviel Mühe verursachen und danken Ihnen bestens für Ihr freundliches Entgegenkommen bei der Anwesenheit des Schreibers dieses am 10. November.«

Wir haben darauf ungefähr das folgende gesagt und zu sagen: Zwei Gründe sind es, die die Verarbeitung der Arribabohnen gegenüber den meisten anderen Sorten schwerer machen. Erstens ist der Fettgehalt in den Arribabohnen durchschnittlich niedriger als bei vielen anderen Sorten. Man findet in ihnen nur rund 50 Prozent Fett, während alle anderen Sorten zwischen 52—53 Prozent Fett im Durchschnitt zeigen. Das ist aber nicht der einzige Grund, weshalb sich die Arribabohnen besonders auf den Cacaomühlen schwerer vermahlen. Auch der Gehalt an Rohfaser ist bei Arribabohnen verhältnismässig erheblich höher als bei den meisten anderen Bohnenarten, ausgenommen den Puerto Cabello, der an Rohfasergehalt den Arriba noch übertrifft. Während man bei Bahia, Surinam, Trinidad, Grenada, Thomé, Kamerun u. s. w. nur einen Rohfasergehalt von 2,8 bis 3,2 Prozent nachgewiesen hat, hat man bei Arriba mit 4—4½ Prozent zu rechnen.

Aus diesen beiden Gründen, kleinerem Fettgehalt und höherem Rohfasergehalt, verarbeitet sich der Arriba-Cacao besonders auf der Cacaomühle schwerer als andere Arten, und der höhere Rohfasergehalt ist es, der den Arriba-Cacao in seinem Werte für die Fabrikation feiner Cacaos und feiner Speisechocoladen etwas herabdrückt. Trotzdem wird niemand ihn missen mögen, aber jeder, der den hohen Rohfasergehalt kennt, wird bestrebt sein, die Kerne

so scharf zu reinigen, wie er es nur irgend thun lassen kann. Und besonders wird er die holzigen Keimteile, die gerade bei den grossen dicken Arribabohnen besonders gross und stark entwickelt sind, gründlich zu entfernen suchen, wofür es ja billige und vortrefflich arbeitende Maschinen überall giebt.

Gefärbte Chocoladen.

Endlich kommt, trotzdem der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten in seiner letzten Sitzung in Berlin es verabsäumt zu haben scheint, Farbe über die Chocoladenfarbe zu bekennen, etwas Licht in das Dunkelbraun der unappetitlichen Chocoladensuppenmehle. In Bezugnahme auf unseren Hinweis — Seite 3430 in Nr. 182 — dass der Verband eine recht scharfe Fehde den Surrogatstoffen Fett und Schale angesagt habe, dagegen über das Färben von Chocoladenpulvern mit Sandel und von Suppenmehlen mit brauner Teigfarbe kein Wort gefunden hat, sind uns wieder verschiedene Zuschriften zugegangen, worin den Verbandsgrundsätzen hin und wieder recht hart zu Leibe gerückt wird. Eins davon, das von einem sehr alten Verbandsmitgliede stammt, lautet so:

»In Ihrer letzten Nummer sehen wir mit grosser Befriedigung, dass Sie einer Korrespondenz Raum geben, worin die Verwendung von Farbe zu solchen Fabrikaten getadelt wird, die infolge alten Herkommens den Anschein eines Chocolade-Fabrikats haben oder gar als Chocolade bezeichnet sind. Es macht auf uns den Eindruck, wie wenn das Färben in der einen oder anderen Fabrik, welche im Verbande das grosse Wort führt, tief eingewurzelt wäre und geradezu als Lebenselement gilt, denn sonst wäre es nicht begreiflich, dass das Färbeverbot nicht in die Berliner Erklärung eingeschlossen ist. Die Färbungsfrage ist schon auf den ersten Tagungen des »Verbandes« eingehend erörtert worden, jedoch 25 Jahre hat es gedauert, bis der Verband einigermaassen Stellung dazu genommen hat. Warum nun auf halbem Wege stehen bleiben, warum wird da die Energie vermisst, die da und dort an den Tag gelegt wird? Sie 'werden sich ein grosses Verdienst erwerben, wenn Sie den Färbern unter den Chocolade-Fabrikanten gehörig auf den Busch klopfen.

Das nächste mal sprechen wir über einen anderen Gegenstand.«

Vorher schon hatten wir aus Wandsbek von der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt ein vertrauliches Schreiben bekommen, für das wir heute die freie Benutzungserlaubnis erhalten haben. Dieses Schreiben lautete:

»Wie Sie wissen, haben wir mit ganzem Interesse Ihre verschiedenen Aufsätze im Gordian über gefärbte Chocoladenmehle verfolgt und haben Ihnen vor einigen Monaten gesagt, dass wir uns nicht scheuen würden, eines Tages die deutschen Chocoladekonsumenten über diese gemeinen Sorten von Chocoladefabrikaten durch die breite Oeffentlichkeit aufzuklären, wie wir es vor einem Jahre mit unseren Inseraten über die Verarbeitung verdorbener und verschimmelter Cacaobohnen gethan haben, ein Thema, das noch immer, wie erneute Beobachtungen am Hamburger Quai gezeigt haben, auf Aktuellität Anspruch machen kann.

Sie gaben s. Zt. der Hoffnung Ausdruck, der Verband deutscher Chocoladefabrikanten werde auf seinem Verbandstage im Herbst beschliessen, dass die Fabrikation gefärbter Chocoladenmehle aufhören solle. Da der Verbandstag inzwischen abgehalten worden ist, fragen wir bei Ihnen an, ob Ihnen bekannt geworden ist, dass Ihre Hoffnung über kurz oder lang erfüllt wird. Wir werden zu dieser Frage veranlasst, da wir in verschiedenen Zeitungen Annoncen von Detaillisten finden, in denen »Chocoladenpulver« ohne jede weitere Deklaration zu 60 Pfg. das Pfd. angeboten wird; auch soll noch immer in den östlichen Teilen Deutschlands Chocoladenmehl zu 40—50 Pfg. pro Pfund detailliert werden.

Wir sind geneigt, gegen derartige unsolide Fabrikate unsererseits vorzugehen, falls wir nicht hören, dass sie in kurzer Zeit durch eigene Initiative der Verbandsfabrikanten vom Markte verschwinden.« —

Wir haben geglaubt recht zu thun, wenn wir dem Verbandsvorstande Kenntnis davon geben, dass nicht bloss der Gordian die gefärbten Chocoladen hasst, sondern auch andere, ja eigene Mitglieder. Und wir haben durch Ueberreichung des letzten Briefes aus Wandsbek auf die Gefahr hingewiesen, die für das Ansehen nicht bloss der Verbandsfirmen, sondern der ganzen deutschen Chocoladenindustrie entstände, wenn eine einzige Firma eines Tages durch grosse Aufklärungs-Anzeigen in breiter Oeffentlichkeit einen Kriegszug gegen gefärbte Chocoladewaren eröffnete.

Der Verbandsvorstand hat auf diesen Brief unterm 3. Dezember 1902 folgendes geantwortet:

»In einem mir abschriftlich von dem Gordian zur Aeusserung übermittelten Brief fragen Sie, ob der letzte Verbandstag deutscher Chocoladefabrikanten beschlossen hat,

»dass die Fabrikation gefärbter Chocoladenmehle aufhören soll«. Ich kann Ihnen darauf antworten, dass es den Verbandsmitgliedern schon lange verboten ist, Chocoladen-Pulver oder Chocoladen-Mehl zu färben. Ist die Ware dagegen deutlich nur als »Suppenmehl« oder »Suppenpulver« ohne jeden Hinweis auf Chocolade bezeichnet und wurde als solches verkauft, so hatte der Verband früher geglaubt, einen Zusatz von höchstens 1½ Prozent unschädlicher Farben gestatten zu müssen, weil man in Uebereinstimmung mit der Anschauung vieler Sachverständiger und Richter annahm, das Publikum könne bei solcher Bezeichnung nicht erwarten, ein reines Chocoladefabrikat zu erhalten. Um aber trotzdem die Herstellung so gefärbter Waren auch unter dieser Bezeichnung nicht irgendwie zu fördern und von der Ansicht ausgehend, dass es sich dabei um keine Chocoladenwaren mehr handle, wurde schon vor einiger Zeit die Bestimmung, dass Suppenpulver etwas Farbe enthalten dürfe, aus den Verkehrsbestimmungen gestrichen. Nachdem sodann in diesem Jahre in einzelnen Fällen doch auch Sachverständige bei der Bezeichnung Suppenpulver Farbzusatz für unzulässig erklärt und ein Gericht danach entschieden hatte, wurde durch die hier im Ausschnitt beifolgende Erklärung des Vorstandes in den »Mitteilungen« sogar geradezu vor weiterer Färbung von Suppenpulver gewarnt. Eine Strafverfolgung schien uns aber deshalb noch nicht angebracht, weil in neuester Zeit wieder ein Gericht umgekehrt entschieden hat, dass bei der Bezeichnung Suppenpulver Farbzusatz nicht strafbar sei. Selbst die Anschauung der Richter ist also noch eine sehr schwankende.

Hochachtungsvoll
Kommerzienrat (gez.) Stollwerck
Vorsitzender
des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten.
Köln, den 3. Dezember 1902.

Ausschnitt aus Nr. 3 der Mitteilungen 1902.
Erklärung des Vorstandes betr. Färbung von Suppenpulver.

Der Vorstand hat in seiner Sitzung vom 4. Oktober dieses Jahres einstimmig folgende Entschliessung gefasst:

»Der Vorstand entscheidet sich dahin, dass kein Mitglied, welches seine Suppenpulver färbt, sich hierfür auf den Verband berufen darf. Der Vorstand warnt die Verbandsmitglieder davor, Suppenpulver in Zukunft zu färben, da angesichts der Gerichtsentscheidungen aus letzter Zeit jedes Mitglied sich der Gefahr der Bestrafung aussetzt, wenn es Suppenpulver färbt.«

Auf gleichzeitigen Beschluss des Vorstandes soll diese Vorstandserklärung durch die »Mitteilungen« zur Kenntnis aller Mitglieder gebracht werden, was hierdurch geschieht.«

* * *

Sind wir auch nicht vollbefriedigt mit diesem Bescheid, so sehen wir doch Licht und dürfen hoffen, dass in naher Zeit nirgendwo noch braune Farbe in den Chocoladeräumen anzutreffen ist. R. d. G.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 6. Dezember 1902.

Unterm 6. Dezember berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 9. ds., folgende Quantitäten Cacao zum Verkauf in Auktion kommen:

500	Blln.	Ceylon
300	»	Trinidad
120	»	Grenada
2000	»	andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion kam das grosse Angebot von 4737 Blln. zum Verkaufe, das aus 3664 Blln. Kolonienware und 1073 Blln. anderen Sorten bestand. Die Nachfrage war flau; nur ein Drittel des angebotenen Quantums fand Käufer. Trinidad war zu Käufers Gunsten; Grenada brachte 50 Pfg. niedrigere Werte; andere westindische wurden nur teilweise verkauft; Guayaquil und andere Sorten wurden meist zurückgezogen; Ceylon war flau. Es wurden verkauft:

690	Blln.	Trinidad	(Angebot 1861 Blln.)	zu 59—68 Mk.
206	»	Grenada	(» 240 »)	» 60—61 »
314	»	Dominica	(» 719 »)	» 55—59 »
5	»	Jamaica	(» 28 »)	
125	»	Guayaquil	(» 836 »)	» 63-64 »
136	»	Afrika	(» 146 »)	» 59 »
91	»	Ceylon	(» 512 »)	» 45—61 »
3	»	Seychelles		wurden zurückgezogen.
45	»	Caracas		
8	»	Puerto Cabello		
38	»	Kuba		

Im Privatmarkt gestaltete sich das Geschäft wie folgt:

300	Blln.	Trinidad	zu 60—64 Mk.
70	»	Caracas	» 74—75 »
120	»	Guayaquil	» 66 »
200	»	Ceylon	» 54—68 »

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von 2100 Blln., die Anfuhren waren gegen das Vorjahr ca. 1200 Blln. mehr, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 500 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 21400 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 29. November endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1142	546	244	14271
Grenada	99	115	153	6372
And. West-Ind.	180	96	3	2364
Ceylon u. Java	634	378	115	5694
Guayaquil	1299	1126	250	18291
Brasil. u. Bahia	—	1	—	4446
Afrika	—	7	—	6168
Andere Ausländ.	343	119	40	3708
Zusammen	3697	2388	805	61314
gegen dieselbe Woche 1901	2498	4396	891	82756

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 48 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware								
132648	119131	95231	81703	46867	29934	28701	41729	46411
Auslandsware								
77740	87143	61045	57062	24215	30151	32613	41027	45981
210388	206274	156276	138765	71082	60085	61314	82756	92392

Guayaquil-Cacao: Die Empfänge in der zweiten Hälfte des November waren:

	11 000 Ztr.	in	1902
gegen	16 500 »	»	1901
»	11 500 »	»	1900
»	10 248 »	»	1899

während sich dieselben seit Anfang dieses Jahres wie folgt stellten:

	438 000 Ztr.	in	1902
gegen	427 000 »	»	1901
»	315 450 »	»	1900
»	473 800 »	»	1899

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat November in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	1750	2560	8738
Trinidad	2850	3960	18424
Côte-Ferme	1047	6870	27826
Bahia	5696	1860	7889
Haiti	1918	2140	5816
Guayaquil	7680	10780	28842
Martinique	445	210	770
Andere Sorten	2940	7870	18818
Zusammen	24326	36250	117123
gegen 1901	20531	34900	78700

Die Total-Landungen in Le Hâvre vom Januar bis November waren

483 094 Blln. in 1902
338 219 » » 1901

während die Ablieferungen vom Januar bis November betrugen 417 712 Blln. in 1902
346 222 » » 1901

Grenada-Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

6463 Blln. in 1902
1304 » » 1901
1379 » » 1900
200 » » 1899
1602 » » 1898

Trinidad-Caçao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 20. November betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	727	648	960	2335
1900—1901	1567	2339	4553	8459
1901—1902	769	905	1572	3246
1902—1903	3458	4209	7381	15048

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1724 Blln. (67 tons) Cadbury's Schalen, die wie folgt verkauft wurden:

A zu 118—128 Mk. pr. ton
B » 120—125 » »
C » 153—155 » »
D » 210—223 » »

Ferner wurden noch 450 Blln. in bond zu 100 bis 110 Mk. pro ton verkauft. — 160 Blln. (Zoll bezahlt) wurden zurückgezogen.

London, den 13. Dezember 1902.

Unterm 13. Dezember berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 16. Dezember, folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

99 Blln. Dominica
729 » Ceylon
44 » Grenada
600 Blln. Trinidad
100 » Guayaquil
50 » Costa Rica
1300 » andere Sorten.

In der letzten Auktion kam das mittlere Quantum von 3119 Blln., bestehend aus 2954 Blln. Kolonienware (1658 Blln. Grenada) und 165 Blln. anderen Sorten zum Verkauf. Im allgemeinen war die Nachfrage sehr flau und in und nach der Auktion wurden mehr als die Hälfte des angebotenen Quantums verkauft. Trinidad erzielte frühere Werte; Grenada war 50 Pfg. bis 1 Mk. niedriger; andere Sorten wurden zurückgehalten; Ceylon war ruhig, aber ohne irgend welche Preisänderung. Es wurden verkauft:

140 Blln. Trinidad (Angebot 394 Blln.) zu 61—63 Mk.
77 » Ceylon (» 902 ») » 45—70 »
1658 » Grenada » 56—61 »
80 » Samana } wurden zurückgezogen.
85 » Guayaquil }

Der Privatmarkt war an und für sich ruhig; es wurden nur kleinere Geschäfte abgeschlossen, und zwar

400 Blln. Ceylon zu 54—70 Mk.
100 » Guayaquil » 65—78 »

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats November und den ersten elf Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import November	Engl. Konsum November	Export November
1902	tons 1869	1714	262
1901	» 1361	1694	418
	11 Monate	11 Monate	11 Monate
1902	tons 23665	19027	5470
1901	» 22056	17783	4781
Differenz	tons + 1609	+ 1244	+ 689

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. November:

4478 tons in 1902
6740 » » 1901
7225 » » 1900

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacaos im Vereinigten Königreich für den Monat November und die ersten elf Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import November lbs.	Engl. Konsum November lbs.	Export November lbs.	Lagerbest. Novbr. lbs.
1902	833256	762437	54991	208000
1901	720916	644305	63851	213000
1900	928176	810477	68422	261000
	11 Monate lbs.	11 Monate lbs.	11 Monate lbs.	
1902	7964910	7386790	645964	—
1901	7711225	7058581	763367	—
1900	7086355	6250212	838209	—

Die Landungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 1500 Blln., die Ablieferungen waren dagegen ca. 400 Blln. mehr als zu derselben Zeit im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 500 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 20 300 Blln. ergiebt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 49 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1902	1901	1902	1901	1902	1901	1902	1901	1900
Kolonienware								
135794	119999	96739	82991	47347	30299	29859	40944	44061
Auslandsware								
78092	88218	61798	57712	24424	30412	32003	41191	46006
213886	208217	158537	140703	71771	60711	61862	82135	90049

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 6. Dezember endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	336	925	195	13487
Grenada	1901	122	64	8087
And. West.-Ind.	149	30	—	2483
Ceylon u. Java	760	431	221	5802
Guayaquil	352	256	21	18366
Brasil. u. Bahia	—	—	—	4446
Afrika	—	40	—	6128
Andere Ausländ.	—	457	188	3063
Zusammen	3498	2261	689	61862
gegen dieselbe Woche 1901	1942	1938	626	82134

Paris, den 3. Dezember 1902.

Reyre frères & Cie., Paris, teilen uns unterm 3. Dezember über die Cacaoankäufte in Guayaquil während des Novembermonats folgende Zahlen mit:

23 500 Ztr. { 10 500 Ctr. Arriba, 7 500 » Balao, 5 500 » Machala }

gegen 31 000 Ztr. im November 1901.

Der Ertrag der 11 ersten Monate erreichte also:

431 250 Ztr. in 1902
gegen 419 750 » » 1901 (Jahresernte 441 750 Ztr.)
» 319 000 » » 1900 (» 354 500 »)
» 465 000 » » 1899 (» 487 750 »)

Die Einkünfte sind nur mässig, aber da die Qualitäten im allgemeinen gegenwärtig nicht die allerbesten sind, trat im November ein Preisfall ein und die Preise stellten sich wie folgt:

Arriba	s/ 21,— bis s/ 22		Curs
Balao	s/ 19,50 » s/ 20,50		Frcs. 192
Machala	s/ 19 » s/ 20		bis 196

Letzteren Berichten nach ziehen die Preise jedoch etwas wieder an.

Auf den europäischen Märkten herrscht noch immer grosse Stille trotz der Verminderung der Läger und es ist möglich, dass das Jahr jetzt zu Ende geht ohne irgend eine grosse Veränderung in der Lage des Artikels.

Port of Spain (Trinidad), den 21. November 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 21. November, dass die vergangenen zwei Wochen im allgemeinen sehr viel Regen brachten, was die Arbeiten der Ernte und der Trocknung immerhin etwas gehemmt hat. Nichtsdestoweniger muss man die Erträge als zufriedenstellend bezeichnen und zwar sowohl in Hinsicht auf die Qualität als auf das Quantum. Die amerikanische Nachfrage hält in ihrer Lebhaftigkeit an und die Folge davon sind weitere feste Preise trotz der in Europa herrschenden allgemeinen Tendenz à la baisse. Wir notieren noch folgendermaassen:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,75
Guter roter (El Salvador) » 13,—
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,25 13,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 2923 Sack nach Europa und 4069 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 273 Sack nach Europa und 804 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	167 196	Sack
1901	114 661	»
1900	157 487	»
1899	142 397	»
1898	113 299	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	41 676	Sack nach den Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	36 726	» »	»
1900	38 475	» »	»
1899	36 481	» »	»
1898	43 496	» »	»

Cacaobutter.

Bericht vom 20. Dezember 1902.

Die nächsten Auktionen werden am 6. Januar in Amsterdam und London abgehalten werden. Die dann zum Verkauf kommen sollenden Mengen werden erst am 23. Dezember bekannt gegeben. Wollten wir darauf warten, dann könnte diese Nummer des Gordian erst nach Weihnachten, erst am 29. oder 30. Dezember erscheinen und da dieses zu spät sein würde, müssen wir lieber diesmal darauf verzichten, die kommenden Mengen bekannt zu machen. Wer aber Wert darauf legt, sie am Dienstag, den 23. Dezember zu erfahren, der kann uns beauftragen ihm zu depeschieren. Das kostet 50 Pfg. für jeden in Deutschland.

Ueber die Lage des Marktes lässt sich gutes sagen. Das überaus flotte Weihnachtsgeschäft hat ein grosses Loch in die noch Anfang Dezember vorhandenen Bestände von Cacaobutter gerissen. Dazu sind die alljährlich im Dezember sich einstellenden Jahreskäufer gekommen und haben nicht kleinere, sondern grössere Kontrakte gemacht, so dass in Holland wie in Deutschland freie Mengen kleiner sind. Auch die in der Dezember-Auktion unverkauft gebliebenen Partien deutscher und holländischer Herkunft sollen, wie Amsterdam meldet, inzwischen zumeist in feste Hände gelangt sein, was ein gutes Zeichen ist. Sind also die im Januar vorkommenden Mengen nicht sehr gross — was kaum zu erwarten ist, da die Weihnachts- und Neujahrstage in diesem Jahre so liegen, dass viele Fabriken 6—8 Arbeitstage verlieren — so wird anscheinend ein flotteres Kaufen stattfinden, als wir aus den letzten Monaten gewöhnt waren.

Ausserordentlich lebendig soll das Geschäft in den letzten Monaten auch in der Schweiz gewesen sein; fast alle Fabriken erstreben gleich nach dem Feste wesentliche Vergrösserungen ihrer Anlagen.



Allerlei.

Billiger Cacao. Es wird uns glaubhaft versichert und nachgewiesen, dass Mitte Dezember in Berlin noch garantiert reines Cacaopulver bei Pösten von 25 Zentnern mit 93 Mark pro Zentner, Kassa ÷ 2 Prozent Skonto, Abnahme binnen drei Monaten, verkauft worden ist. — Glück damit!

Hieran knüpfe ich eine persönliche Beobachtung: Auf meinen Reisen pflege ich in den Hotels frühmorgens Cacao zu trinken, einesteils des Studiums wegens und zweitens weil mir der Hotelkaffee zu stark gekocht wird. So schlecht aber, wie in der letzten Zeit der Cacao in den Hotels durchweg schmeckt, ist er noch nie gewesen. Im Zentral-Hotel in Berlin war er kaum zu geniessen, ebensowenig taugt er was in den Dresdner Hotels. Schwarzbraun ist seine Kulör und Bodensatz sein Leitmotiv. Von Aroma keine Spur. Wissen möchte ich gern, wer der Lieferant ist; aber niemand wird sich melden. Ich denke mir die Sache so: Die Hotellieferanten sind ja meist Kolonialwarenhändler. Hotels sind recht oft schlechte Barkäufer; meist wird monatelang gepumpt. Da wird wohl in die Hotels meist ein Cacaopulver wandern, das mit 95—98 Mk. eingekauft wird und die Hotels werden dafür 160 bis 180 Mark bezahlen müssen. Ich bin nun so weit mit meinen Erfahrungen, dass ich von jetzt an im Hotel eine bestimmte Marke, z. B. Houtens Cacao, fordern werde und jeden andern ablehne. Ich komme also auf Grund meines eigenen wiederholten Reinfalles dahin, wo so viele deutsche Konsumenten beharrlich ausharren, eine Marke zu konsumieren, die einmal so ist, wie das andere mal und die überall gleich gut schmeckt. Das ist traurig, aber ich habe als Konsument dasselbe Recht wie jeder Geheimrat und ich will für mein Geld die beste Ware haben. Hier wäre ein Reformator am Platze, der sich alle Hotels Deutschlands vornähme und sich verpflichtete, ihnen für 1,50 bis 2 Mk. einen feinen Trink-Cacao zu liefern. In allen Zimmern aller Hotels müsste er ein Kärtchen anbringen lassen: »In diesem Hotel wird die feinste Cacaosorte aus der Fabrik von N. N. verabreicht«. Dann würde es vermieden werden können, den Reisenden den Cacaogenuss zu verjagen. Wer macht's?

Die neuen Zölle. Auf viele Anfragen, was denn nun eigentlich mit dem neuen Zolltarife werden wird, da er nicht im Einzelnen im Reichstage durchberaten, sondern im ganzen durchgedrückt worden ist, können wir nur antworten, dass jedenfalls die von der Kommission gefassten Beschlüsse — siehe Gordian Seite 3143—3144 — Gesetzeskraft erhalten werden. Die Einfuhrzölle werden alsdann sein für

Rohcacao	20 Mk.	statt	35 Mk.
Cacaobutter	35 »	»	45 »
Cacaofabrikate	65 »	»	80 »

Das wichtigste ist ohne Zweifel, dass der Bohnenzoll von 35 auf 20 Mk. pro 100 Kilo herabgesetzt werden soll.

Aus Lissabon wird gemeldet, dass der am 10. Dezember dort eingetroffene Dampfer »Benguella« 13 765 Sack Thomé-Cacao gebracht hat. Man erwartet, dass die Dezember-Zufuhren 40 000 Sack betragen werden.

Das Filtrieren der Cacaobutter. An einigen Produktionsstellen ist uns die Export-Cacaobutter noch immer nicht gut genug filtriert. Die Fabrikanten müssen bedenken, dass in einigen Ländern für solche Cacaobutter, die zu pharmazeutischen Zwecken Verwendung findet, ganz besonders strenge Anforderungen an die Reinheit des Cacaoöles gestellt werden und dass das Vorhandensein einer kleinen Menge Cacaopartikelchen als Verunreinigung angesehen wird. So müssen wir z. B. für Japan alle dorthin gehende Cacaobutter in einer chemischen Fabrik in Hamburg nachfiltrieren lassen. Es wird uns nun unter der Hand mitgeteilt, dass in Hamburg ein Dr. Arcularius, Friedensstrasse 29, sogenannte Blitz-Filter (System Wessels & Wilhelmi) baut, von denen er versichert, dass sie in zwei Minuten ein blitzblankes Filtrat liefern und dass sie auch für Oele gute Arbeit thäten. Aus einem uns vorliegenden Prospekt ersehen wir, dass ein Filter aus innen verzinntem Kupfer, der 1200—1600 Liter pro Tag filtriert, nur 65 Mk. kostet. Da lohnt es wohl, wenn sich diejenigen Cacaobutterfabrikanten, die ihre Butter so rein wie möglich liefern wollen, an den Lieferanten wenden und Angebote einfordern. Wir kennen ihn noch nicht, können also nur auf ihn verweisen.

In Nr. 181 des Gordian auf Seite 3412 haben wir berichtet, dass der Kaufmann L. Niemann in Celle in Zeitungsannoncen ankündigt, er hätte garantiert reinen holländischen Cacao zu 1,10 Mk. das Pfund zu verkaufen und wer 5 Pfund nähme, solle ihn für 1,05 Mk. bekommen. Wir fragten zugleich, ob nicht ein Chocoladenreisender bei

Herrn Niemann einen Einkauf machen wolle, von dem wir profitieren könnten. Das ist geschehen und wir hatten am 29. November an Herrn L. Niemann den folgenden Brief geschrieben:

»In den Kreisen der Cacao-Industrie wird darüber Klage geführt, dass Sie im öffentlichen Anzeiger:

»Gar. rein. holl. Cacao«

mit 1,10 und 1,05 Mk. das Pfund anbieten. Ein Interessent hat in Ihrem Laden »ein halbes Pfund holländischen Cacao« fordern lassen und mit 55 Pfg. bezahlt. Da der Cacao aber anscheinend nicht aus Holland stammt, sondern in Deutschland fabriziert zu sein scheint, würden Sie eine Klage wegen unlauteren Wettbewerbs zu erwarten haben. Da der Eingangszoll auf holländischen Cacao 80 Mk. auf 100 Kilo beträgt, ist es schon nicht möglich, für 1,05 Mk. pro 1/2 Kilo in Celle holländischen Cacao zu detaillieren. Wir geben anheim, uns eine Antwort hierzu zukommen zu lassen.«

Herr Niemann antwortete wie folgt:

»In Beantwortung Ihres Geehrten vom 29. p. habe ich, da Cacao inzwischen gestiegen, während das Inserat noch lief, die Annonce zurückgezogen

Nichtsdestoweniger glaube ich berechtigt zu sein, ohne einen Verstoss gegen das Gesetz gemacht zu haben, zu inserieren »Gar. rein holl. Cacao«, da mir der Cacao so garantiert rein verkauft ist und die Cacaobohnen doch von einer holländischen Besitzung stammen, selbst wenn dieselben an der Grenze Hollands gebrannt und gemahlen wären.

Ein hiesiges Geschäft Ad. Rath Nachf. annonciert heute noch »gar. rein Cacao pro Pfd. 1 Mk.«

Herr Niemann hat eine irrtümliche Auffassung von der Sache. Ob die ihm liefernde Fabrik an der holländischen Grenze liegt oder am Südpol, das ist gleichgültig. Wer holländischen Cacao anbietet, muss holländischen Cacao, d. h. in Holland fabrizierten und aus Holland stammenden Cacao liefern Das verlangt die Verkehrsordnung. Da Herr Niemann das Annoncieren eingestellt hat, braucht er nicht mit einer Klage wegen unlauteren Wettbewerbs überzogen zu werden. Die Sache ist damit erledigt.

A. B. Sie schreiben: »Können Sie nicht einmal im Gordian darüber schreiben, dass es unbedingt nötig ist, dass den Chocolatiers bei der Fabrikation von Chocoladen warmer und nicht eiskalter Zucker zugeliefert wird? Sie ersehen aus dem Briefbogen, dass ich in einer der grössten deutschen Fabriken beschäftigt bin. Ich mische und walze die Konsumchocoladen und soll davon 18—20 Zentner pro Tag fertig schaffen. Alle Massen werden mir zugewogen und die fertigen werden mir abgenommen. Nun wird mir in der kalten Jahreszeit sowohl die Cacaomasse wie auch der Zucker eiskalt in den Maschinenraum geliefert. Ist das nicht unpraktisch? Ich habe meinem Vorgesetzten gesagt, dass doch die Arbeit viel schneller gehen würde, wenn mir die Rohstoffe warm geliefert würden, aber bei uns geht alles nach einem alten Schema. Da ist nichts zu machen.« —

Gut, dann wollen wir helfen. Lassen Sie Ihren Vorgesetzten mit einem schönen Gruss vom Gordian mal wieder das Heft IV lesen und kreuzen Sie ihm die Seite 233 an. Dort steht ausdrücklich das, was Sie verlangen: es soll den Chocolatiers, die Melangeur und Walzen bedienen, warme flüssige Cacaomasse und warmer Zucker überliefert werden. Die Leute haben dann viel leichteres und bequemeres Arbeiten und schaffen mehr.

Aus Sachsen schreibt man uns:

»Als Zeichen der Zeit möchten wir Ihnen folgendes Erlebnis zutragen, was sich gestern hier bei uns abgespielt hat.

Ein Herr

M. Italiener
Director-Stellvertreter
der Cacao-, Chocol.- und Zuckerw.-Fabrik
der A.-G. für autom. Verkauf
Wittenberg — Berlin NO.
Bez. Halle — Elisabethstr. 24

machte uns unter Ueberreichung seiner Karte, die obigen Text trägt, Offerte in Chocolade und Cacao. Der Herr wusste sicher nicht. dass wir selbst genug davon fabrizieren und führte sich bei seiner Offerte damit ein, dass er angab, seine Gesellschaft könne besonders Haushalt-Chocolade so billig offerieren, weil dieselbe an ihren Automaten-Artikeln genug verdiene und die Fabrikation von Haushalt-Chocolade deshalb als Nebenbeschäftigung betrachte.

Wir liessen den Herrn weiter erzählen und baten um seine Preise. Er verlangte für Haushalt-Chocolade nackt 65 Mk. 1/4, 1/5 und 1/6 Tafeln — was ja heute noch nicht einmal die allerbilligste Offerte ist, auf die man hier und da stösst — und für garantiert reines Cacaopulver 95 Mk.

Wir haben dem Betreffenden daraufhin allerdings bedeutet, dass wir ihm nichts abkaufen könnten, hielten aber mit unserem Urteil nicht zurück, dass es doch eigentlich eine Schande ist, wenn Fabrikanten heute Cacaopulver mit 95 Mk. verkaufen. Wir selbst nannten ihm unseren heutigen billigsten

Preis mit 115 Mk. und wir verstehen wirklich nicht, da wir doch unsere Cacaos mindestens ebenso billig einkaufen, wie jeder andere Fabrikant, und sicher auch keine teureren Fabrikations-Spesen haben, wie andere Betriebe, wie solche Offerten überhaupt möglich sind.

Jedenfalls gratulieren wir den Inhabern der Aktien zu ihrem Besitz, wir beneiden sie nicht darum.«

Zur Preistabelle für entöltes Cacaopulver, die wir in Nr. 183 gebracht haben, erhielten wir verschiedene Zuschriften. Auf einer anonymen Postkarte steht:

»Wer nach Ihrer Kalkulation in Nr. 183 rechnet, verliert das Geld aus der Tasche. Wenn 100 Pfd. Rohbohnen 80 Pfd. Masse geben (was schon reichlich und nur bei guten Bohnen stimmt) so kommen nicht 20 Prozent sondern 25 Prozent des Wertes dazu, da Sie zu den fehlenden 20 Pfd. Masse wieder 25 Pfd. Rohbohnen brauchen.«

Herr N. N., der anonyme Schreiber, wird mit aller Höflichkeit gebeten, das Lesen zu lernen. Wir sagen auf Seite 3443:

»Beim Reinigen, Verlesen, Rösten, Mahlen, Pressen, Sieben, Verpacken entsteht ein Gewichtsverlust, für den ein Aufschlag von 20 Prozent des Wertes gilt.«

Diesen Satz hält er für falsch, was er nicht kann. **Er** kann ja für einen Gewichtsverlust einen Aufschlag von 25, 26, 27, 28, 29, 30 Prozent rechnen, das bleibt ihm und jedem andern völlig unbenommen. **Wir** müssen aber, wenn eine Tabelle ausgearbeitet werden soll, einen Satz doch haben und wir haben einen Aufschlag von 20 Prozent genommen. Jeder kann das doch machen, wie es seinen Verhältnissen und der Leistungsfähigkeit seiner Reinigungsmaschinen entspricht. —

Ein anderer Freund meint, die Tabellenidee stamme von ihm, da er seit vielen Jahren eine ähnliche in seinem Betriebe habe und sie auch vor längerer Zeit schon im Verbande habe zirkulieren lassen. Anregung und Unterstützung zur Ausarbeitung der Tabelle stammen aber nicht von einem Verbandsmitgliede, sondern von einem ausserhalb des Verbandes stehenden Fabrikanten, der nicht genannt sein will. Derartige Tabellen sind nicht absolut neu, in anderen Industriezweigen finden ähnliche Aufstellungen seit Jahren für die sofortige Preisfindung Verwendung. Immerhin freute es uns, von diesem Freunde zu hören:

»Momentan bin ich stark beschäftigt, sonst würde ich Ihnen zum Vergleich meine Unterlagen mitgesandt haben, im wesentlichen weichen sie wenig von den bis jetzt bekannten ab.

Hoffentlich hat die Bekanntgabe der Liste nun endlich den Erfolg, dass sie die Cacaofabrikanten zur Vernunft bringt.

Sollten Sie geneigt sein, von meiner Liste Gebrauch zu machen, so will ich Ihnen dies anheim geben. Jedenfalls wäre es mir interessant zu erfahren, ob ich die Anwartschaft auf die Priorität habe. Würde der Verband Preise auf solche Arbeiten aussetzen, so würde manches Gute, allerdings auch manches weniger Gute an den Tag gefördert werden zu Nutz und Frommen der Chocoladen-Industrie.

Ich möchte in keiner Weise in Ihrem Blatte genannt werden, da sich aber unsere Ansichten meistens decken, so fühlte ich mal das Bedürfnis, mit Ihnen zu plaudern.

Mein 25jähriges Chocoladenherz birgt noch manches, worüber ich mal mit Ihnen plaudern muss, wenn ich nach dort, oder Sie mal nach hier kommen.«

Warnung. Der Verband deutscher Choladefabrikanten hat vor einigen Wochen Warnungszettel des folgenden Inhaltes verteilt:

Warnung
an Verkäufer von Chocolade- und Cacaowaren
vor missbräuchlicher Benutzung gelieferter
Kästen, Dosen und Gläser.

»Es kommt leider nicht selten vor und wurde auch neuerdings wieder von einem Nahrungsmittel-Chemiker bei Ankäufen zu amtlichen Untersuchungen beobachtet, dass

aus Dosen, Kästen oder Gläsern, die den Namen einer Firma eingeprägt oder sonstwie tragen, Chocolade, Cacao, Konfekte u. dergl. Waren verkauft werden, die von ganz anderen Firmen als der auf den Umschliessungen genannten herstammen,

sodass das kaufende Publikum in den Glauben versetzt wird und annehmen muss, Ware anderer Herkunft (Fabrik) zu erhalten, als es thatsächlich erhält.

Wir halten uns für verpflichtet, die Verkäufer von Chocolade- und Cacaowaren darauf aufmerksam zu machen, dass ein derartiges Gebahren durchaus unzulässig und gesetzlich verfolgbar oder strafbar ist.

Denn § 14 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 lautet:

»Wer wissentlich oder aus grober Fahrlässigkeit Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen mit dem Namen oder der Firma eines anderen oder mit einem nach Maassgabe dieses Gesetzes geschützten Warenzeichen widerrechtlich versieht oder dergleichen widerrechtlich gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, ist dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet.

Hat er die Handlung wissentlich begangen, so wird er ausserdem mit Geldstrafe von einhundertfünfzig bis fünftausend Mark oder mit Gefängnis bis zu sechs Monaten bestraft.«

Ferner lautet § 8 des Gesetzes vom 27. Mai 1896 zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes:

»Wer im geschäftlichen Verkehr einen Namen, eine Firma oder die besondere Bezeichnung eines Erwerbsgeschäftes, eines gewerblichen Unternehmens oder einer Druckschrift in einer Weise benutzt, welche darauf berechnet und geeignet ist, Verwechselung mit dem Namen der Firma oder der besonderen Bezeichnung hervorzurufen, deren sich ein anderer befugter Weise bedient, ist diesem zum Ersatze des Schadens verpflichtet. Auch kann der Anspruch auf Unterlassung der missbräuchlichen Art der Benutzung geltend gemacht werden.«

Auch §§ 1 und 4 des Wettbewerb-Gesetzes kommen unter Umständen in Frage.

Wir haben unseren Mitgliedern empfohlen, ihre Reisenden und Vertreter zu veranlassen, auf die erwähnten Missbräuche scharf zu achten, um vorkommenden Falles unnachsichtlich die Hilfe des Gesetzes anzurufen.«

In Hallischen Zeitungen steht folgendes:

Wissentlich gelogen hat das Knusperhäus'chen mit seiner gestrigen Erklärung!

indem es behauptet, der Vorstand des Rabatt-Spar-Vereins bestehe aus Geschäftsleuten der Konfituren-Branche. Denn nur drei Firmen, deren Inhaber Damen sind, gehören dem R.-Sp.-V. an und werden wohl nicht im Vorstand sein. Wenn das Knusperhäuschen den Umstand, vom R.-Sp.V. als Mitglied abgelehnt zu werden, dazu benutzt, unbeteiligte und anständige Konkurrenz zu verdächtigen unter der Maske, deren Moral zu beleuchten, so handle ich nur in Wahrung berechtigter Interessen, wenn ich das Knusperhäuschen ebenfalls einer näheren Betrachtung unterziehe, trotzdem ich sonst auch nichts mit jener Firma zu thun haben will. Der Inhaber genannter Firma zeichnet R. Saklikower, aber jeder weiss, dass das Haupt ein gewisser Hermann Saklikower ist, welcher vor Jahren ein Konfituren-Geschäft in Halle verkaufte, unter dem schriftlichen Versprechen, kein Konkurrenzgeschäft wieder hier zu gründen. Wenn trotzdem das Knusperhäuschen gegründet wurde, vielleicht auf den Namen des neunjährigen Söhnchens, so bleibt ja der Vater unbescholten, aber wundern braucht er sich nicht, wohl aber zu schämen, wenn der R.-Sp.-V. eine Mitgliedschaft ablehnt, welche Treu und Glauben gebrochen und dessen Vorleben keine Garantie für die Zukunft bietet.

Ob dies die Gründe des R.-Sp.-V. waren, kann ich nicht behaupten, da ich bis jetzt nie um Aufnahme in diesen Verein eingekommen bin. Es ist also keine Konkurrenz-Kleinlichkeit, sondern wahrscheinlich eigene faule Moral des Knusperhäuschens.

Ebenso ist es gelogen, wenn das Knusperhäuschen behauptet, das grösste Konfituren Geschäft zu sein. Ich führe in drei Geschäften mehr wie 80 verschiedene Konfituren und mehr als 60 verschiedene Chocoladen von mehr wie 40 verschiedenen berühmten Firmen des In- und Auslandes, während das Knusperhäuschen nur von zwei Firmen Chocolade ausstellt. Meine Waren werden direkt aus dem Fenster verkauft, daher Gewähr für Frische und Wirklichkeit.

Die beste Abwehr gegen unlauteren Wettbewerb fand ich bisher darin, nur Qualitäts-Waren billiger wie jede Konkurrenz zu verkaufen, und billiger werden meine Waren auch trotz der unberechtigten Führung von Rabattmarken bleiben. Ich offeriere: Konkurrenz-Mischung 1/4 Pfd. 8 Pfg., Deutsche Mischung 1/4 Pfd. 9 Pfg., Kokusnussflocken 1/4 Pfd. 11 Pfg., Pralinées 1/4 Pfd. 17 Pfg., Vanille-Bruch-Chocolade 1/4 Pfd. 19 Pfg., gebr. Mandeln 1/4 Pfd. 20 Pfg. Beste ger. Kaffees von 98 Pfg das Pfund an. ff. chin. Thee-Mischung, Cacao der Königl. Niederl. Confederation, Echte Warmbrunner Biskuits, Cakes und Waffeln.

Jeden Sonnabend und Sonntag extra billiger Tag und Extra-Geschenk. Vom 15. November an täglich frische Anfuhr von Honigkuchen aus der Fabrik von Richard Poser, auf 3 Mk. für 2,50 Zugabe.

Chocoladenhaus, Inh.: Karl Koepke,
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49, Steinweg 2.
Grösstes Konfiturengeschäft hier. Billigster Einkauf in Halle. Bessere Ware giebt es nicht.

Charakter? Moral?

Ich erhielt folgenden Brief:

Herrn Buchdrucker Karl Koepke.

Für die Reklame, die Sie in der Zeitung, sowie an Ihre Fenster für mich machen, sage Ihnen verbindlichsten Dank. Zum Knusperhäuschen.

Da der Mann zur Eröffnung seines Geschäfts einen Vogel verschenkte, so hat er wahrscheinlich den grössten Vogel selber behalten.

O Knusperhäuschen, o wie faul,
O halte doch dein sauberes . . . .
Warum Geld auf's Spiel setzen
für doppelte Rabattmarken, welche vielleicht nie ausbezahlt werden, wenn man doppelt soviel baares Geld sparen kann. Meine Pralinées kosten nur 17 Pfg., Cocosnüsse nur 11 Pfg., Van.-Bruch-Chocolade nur 19 Pfg., Deutsche Mischung nur 9 Pfg. 1/4 Pfd.

Besser und billiger kauft man nirgends wie im Chocoladenhaus, Inhaber: Karl Koepke,
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49 und Steinweg 2,
und Lithographische Kunstanstalt mit elektr. Betrieb.

Grösstes Schlachtfest der Welt im Chocoladenhaus,
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49 und Steinweg 2.
Sonnabend, Sonntag und Montag
3 extra billige Tage.
2000 Schweine sollen sterben. Keine Fleischnot!

Jeder Käufer erhält bei 50 Pfg. Einkauf (ausgenommen Honigkuchen)
ein dickes fettes Schwein aus Marzipan gratis.

Meine billigsten Preise in Halle, sowie die unübertroffene Qualität der Waren bleiben unverändert. Baumbehang von 12—60 Pfg. 1/4 Pfd. Der berühmte Honigkuchen von Rich. Poser, auf 3 Mk. 2,50 Mk. Zulage. Bevor Sie Ihren Weihnachtsbedarf decken, lesen Sie gefl. meine Annonce in der Montags-Nummer dieses Blattes. — Kolossal. —

Chocoladenhaus
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49 und Steinweg 2.

Von Dienstag an erhält jeder bei Mk 2,50 Einkauf (Honigkuchen ausgenommen) einen
feinen Christbaum gratis.

Die Bäume sind ca. 1.30 hoch und kommen nur 1000 Stück zur Verteilung. Unübertroffene Waren, keine Preiserhöhung. Der berühmte Honigkuchen von R. Poser auf 3 Mk. 2.50 Zulage.

Rabattmarken werden in Zahlung genommen.

Um Irrtum zu vermeiden, wird bekannt gemacht, dass Rabattmarken oder Rabattbücher nicht in Zahlung genommen werden.

So sehr der nagende Hunger die Aermsten auch plagen mag, so muss ich dieselben doch ins Knusperhäuschen gehen lassen, da ich aus moralischen Gründen solche Zahlungsweise nicht eingehen kann. Es werden bei mir nur beste Waren billiger wie überall, aber nur gegen Baar verkauft.

Chocoladenhaus
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49 und Steinweg 2.

Chocoladenhaus
Gr. Ulrichstr. 38, Geiststr. 49 und Steinweg 2.
Sonnabend und Sonntag
Gr. Theater-Konfekt-Tag, 1/4 Pfd. 19 Pfg.

Trotz der enorm billigen Preise erhält jeder Käufer auf 25 Pfg. Einkauf ein Packet Kohlenanzünder oder ein elegantes Taschenfeuerzeug.

Wir bringen diese Hallischen Streitsätze, die sehr nach Fischweiberliebenswürdigkeiten duften, nicht etwa, weil wir unseren Lesern damit eine Weihnachtsfreude machen zu können glauben, sondern weil wir ein abschreckendes Beispiel zeigen wollen. So geht's überall in der Welt zu, wenn ein Kampf um die Billigkeit, um den Preis der Waren geführt wird. Zu beneiden sind gewiss weder die Lieferanten des Knusperhäuschens, noch die des Chocoladenhauses, denn beide werden bis auf die Grenze bluten müssen. Wer einmal nach Halle kommt, der gehe doch einmal ins Chocoladenhaus und kaufe sich ein Pfund der dort so billig ausgebotenen Bruch-Chocolade zu 76 Pfg., das Viertel zu 19 Pfg. — Das ist eine Ware, die den Namen Chocolade nicht verdient. Mag sie gern nur aus Cacao und Zucker bestehen, also dem Strafrichter keine Arbeit geben können, so ist die Verarbeitung der an sich superordinären Rohstoffe so bauernmässig — beim Durchschneiden sind grosse Zuckerkristalle zu zerschneiden — dass man glauben muss, die »Chocolade« hat überhaupt keine Maschinen passiert. Und der Zimmt, die Nelken, der Piment! — Es ist ein Jammer, dass unsere Industrie nicht stark genug ist, solchen Zwischenhändlern die Handelsmöglichkeit überhaupt zu nehmen.

Ueber die Lage des Handels und der Industrie in der Schweiz im Jahre 1901. Der in diesem Jahre später als sonst erschienene Jahresbericht des schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins für 1901 bringt eine Reihe von Abhandlungen und statistischen Notizen über die Lage des Handels und der Industrie der Eidgenossenschaft während des abgelaufenen Jahres, denen die folgenden Angaben entnommen sind.

Die Fabrikation von Chocolade und kondensierter Milch hat während des Jahres 1901 Gewinne von bisher nicht dagewesenem Umfang erzielt. Chocoladen wurden im Gesamtwert von 14 1/5 Millionen Franken ausgeführt, was gegen das Vorjahr eine Zunahme von 43 Prozent bedeutet. Davon kamen 1 1/4 Mill. auf Italien, 1 1/3 Millionen auf Deutschland, 2 3/4 Millionen auf Frankreich und nahezu 7 Millionen auf England, dessen Bedarf durch den Konsum der in Südafrika stationierten Truppen ungewöhnlich gesteigert worden war.

Aus diesem nämlichen Grunde kamen von den 28,9 Millionen Franken, für welche kondensierte Milch ausgeführt wurde, nicht weniger als 18 3/4 Millionen Franken auf England. Es sind dies aber Ausnahme-Erfolge, die wegen der inzwischen erfolgten Wiederherstellung des Friedens vereinzelt bleiben werden.

Eintragungen in das Handelsregister.

Braunschweig.

Bei der im hiesigen Handelsregister Band VI Seite 346 eingetragenen Firma:

»Braunschweigische Zuckersiederei G. m. b. H.« ist heute vermerkt, dass der bisherige Geschäftsführer, Kommerzienrat Max Gutkind hierselbst ausgeschieden und an dessen Stelle durch Beschluss des Aufsichtsrats vom 20. November 1902 der Kaufmann Albert Krüger und der Fabrik-Inspektor Alfred Duncker, beide hierselbst, zu Geschäftsführern gewählt sind, und ferner den Kaufleuten Richard Bormann und Wilhelm Kupatt, beide hierselbst, in der Weise Prokura erteilt ist, dass jeder derselben in Gemeinschaft mit einem der Geschäftsführer die Gesellschaft zu vertreten und die Firma zu zeichnen befugt sein soll.

Braunschweig, den 5. Dezember 1902.
Herzogliches Amtsgericht, Registeramt.
R. Wegmann.

Ferner ist daselbst unter Nr. 211 die Firma: Harzer Cacao- und Chocoladen-Fabrik Ludwig Bauermeister mit dem Sitze in Nöschenrode bei Wernigerode und als deren Inhaber der Fabrikbesitzer Ludwig Bauermeister zu Nöschenrode heute eingetragen worden.

Wernigerode, den 3. Dezember 1902.
Königliches Amtsgericht.

Aachen.

Unter Nr. 385 des Handelsregisters, Abteilung A. wurde die Firma »Alfred Möbius« mit dem Orte der Niederlassung Aachen und als deren Inhaber der Kaufmann Alfred Möbius in Cöln eingetragen.

Aachen, den 2. Dezember 1902.
Kgl. Amtsgericht. Abt. 5.

Düsseldorf.

Bei der Nr. 492 des Handelsregisters Abteilung A. stehenden offenen Handelsgesellschaft in Firma André Mauxion mit dem Sitze der Handelsniederlassung in Berlin und Zweigniederlassung hier wurde heute vermerkt, dass der Sitz der Hauptniederlassung nach Neumühle bei Saalfeld an der Saale verlegt ist und beide Gesellschafter in Saalfeld wohnen.

Hamburg.

Deutsche Ecuador Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft, Aktiengesellschaft. In der Generalversammlung der Aktionäre vom 14. November 1902 ist eine Abänderung der §§ 2, 4, 8, 9, 19 und 30 des Gesellschaftsvertrages beschlossen worden.

Durch diese Abänderungen wird u. a. bestimmt, dass die Aktien hinfort auf den Inhaber lauten.

Steele.

Im hiesigen Handelsregister Abt. A. Nr. 56 ist heute eingetragen: die Firma Bäckerei und Konditorei von Wilhelm Hessler; Kray, und als Inhaber derselben der Bäckermeister Wilhelm Hessler zu Kray.

Steele, den 2. Dezember 1902.
Königliches Amtsgericht.

Dresden.

Auf Blatt 7773 des Handelsregisters, betreffend die Firma Lommatzscher Biskuitfabrik Gebr. Schmidt in Dresden, Zweigniederlassung des in Lommatzsch unter der Firma Lommatzscher Biskuitfabrik Gebrüder Schmidt bestehenden Hauptgeschäfts, ist heute eingetragen worden: Der Fabrikant Robert Hugo Schmidt ist infolge Ablebens ausgeschieden. Der Kaufmann Robert Julius Schmidt führt das Handelsgeschäft und die Firma fort.

Dresden, am 1. Dezember 1902.

Königl. Amtsgericht. Abt. I c.

Konkurse.

Leipzig.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Alexander August Weigt jun. in Leipzig-Lindenau, Rossstr. 25, ist heute, am 5. Dezember 1902, Vormittags 1/411 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Herr Rechtsanwalt Pilz in Leipzig. Wahltermin: am 29. Dezember 1902, Vormittags 10 Uhr. Anmeldefrist bis zum 13. Januar 1903. Prüfungstermin am 23. Januar 1903, Vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 5. Januar 1903.

Königliches Amtsgericht Leipzig, Abt. II A.[1].

Nebenstelle Johannisgasse 5 I, den 5. Dezbr. 1902.

Zeitz.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Albert Börner zu Thierbach ist am 6. Dezember 1902, Nachmittags 6 Uhr, Konkurs eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Landmann in Zeitz. Anmeldefrist bis zum 7. Februar 1903. Erste Gläubigerversammlung: 7. Januar 1903, Vormittags 10 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin: 4. März 1903, Vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 7. Januar 1903.

Zeitz, den 8. Dezember 1902.

Königliches Amtsgericht.

Gütersloh.

Ueber das Vermögen des Konditors Heinrich Bierbaum zu Friedrichsdorf ist am 2. Dezember 1902, Nachmittags 12³/₄ Uhr, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Kaufmann Hermann Schlüpmann zu Gütersloh. Anmeldefrist bis 13. Januar 1903. Erste Gläubigerversammlung den 24. Dezember 1902, Vormittags 9 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin 20. Januar 1903, Vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 15. Dezember 1902.

Gütersloh, den 2. Dezember 1902.

Königliches Amtsgericht.

Barmen.

Das Konkursverfahren über das Vermögen der Clara Engelbert, Inhaberin einer Zucker- und Chocoladenhandlung in Barmen, wird nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins hierdurch aufgehoben.

Barmen, den 13. November 1902.

Königliches Amtsgericht.

Cassel.

Ueber das Vermögen des Konditors Carl Löblich zu Cassel, Hohenzollernstrasse 10, wird heute, am 1. Dezember 1902, Nachmittags 5¹/₂ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet Konkursverwalter: Privat-Sekretär Hartwig in Cassel. Anmeldefrist bis zum 10. Januar 1903. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 22. Dezember 1902. Erste Gläubigerversammlung am 22. Dezember 1902, Vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin am 24. Januar 1903, Vormittags 10 Uhr.

Königliches Amtsgericht, Abt. 13, zu Cassel.

Neu-Ruppin.

In dem Konkursverfahren über den Nachlass des am 28. Februar 1902 verstorbenen Zuckerwarenfabrikanten Hermann Tornow zu Neu-Ruppin ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen der Schlusstermin auf den 19. Dezember 1902, Vormittags 10 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Zimmer Nr. 23, bestimmt.

Neu-Ruppin, den 1. Dezember 1902.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Meissen.

Das Konkursverfahren über das Vermögen der Chokoladen- und Zuckerwarenhändlerin Marie Martha, vhl. Deville, geb. Leibnitz, in Meissen, wird nach Abhaltung des Schlusstermins hierdurch aufgehoben.

Meissen, den 25. November 1902.

Königliches Amtsgericht.

Oldesloe.

Ueber das Vermögen der Zuckerfabrik Oldesloe, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Oldesloe, ist heute, am 24. November 1902, Nachmittags 5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Heinrich Grude zu Oldesloe. Konkursforderungen sind bis zum 31. Dezember 1902 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung am 18. Dezember 1902, Vormittags 10 Uhr, Prüfungstermin am 17. Januar 1903, Vormittags 10 Uhr, an Gerichtsstelle. Offener Arrest mit Anzeigepflicht an den Verwalter bis 31. Dezember 1902.

Königliches Amtsgericht in Oldesloe.

Die Bonbons des Herrn Combes. Folgendes Geschichtchen erzählt das „Journal des Débats“: Von der Wochenarbeit ermüdet, empfand der Ministerpräsident letzten Sonnabend das Bedürfnis, sich zu zerstreuen. Dieser Töter klerikaler Ungeheuer ist im Privatleben ein liebenswürdiger und an Ordnung gewöhnter Mann; so hat er z. B. die Gewohnheit, sich Sonnabend abends, wie so viele Arbeiter, ein kleines Vergnügen zu gönnen. Wer wollte ihn dafür tadeln! Sonnabend also vertraute der Ministerpräsident seinen Intimen an, dass er seinen Abend gern im Theater verbringen würde. Aber in welchem? Die Wahl des Stückes war nicht ohne Bedeutung. Es ist durchaus nicht gleichgiltig, ob der Chef der Staatsgewalt dieses oder jenes Etablissement mit seiner Gegenwart beehrt. Er kann, je nach seiner Wahl, einen politischen Fehler begehen, den guten Ton verletzen, es an Takt fehlen lassen oder Provinzialismus an den Tag legen. Herr Combes wollte wissen, welches gegenwärtig das Pariserischste Drama wäre. Man nannte ihm ›La Châteleine‹ und Herr Combes war einverstanden. Von seinem Kommen benachrichtigt, hatte die Direktion des Renaissance-Theaters dem Staatsmanne ihre schönste Orchesterloge zur Verfügung gestellt und eine prächtige Schachtel mit Bonbons in die Loge bringen lassen. Als Herr Combes die Schachtel öffnete, lächelte er vergnügt. Er drehte sich um und hielt als galanter Mann die Schachtel seiner Nachbarin hin; er schöpfte dann selbst daraus und führte mit einer nachlässigen Handbewegung einen Bonbon zu seinem Munde. Das Stück von Capus interessierte den Ministerpräsidenten ausserordentlich. Er war ganz Ohr, wenn Guitry sprach, ganz Auge, wenn Fräulein Jane Hading auftrat. Von dem Stücke gefesselt, begann er, gleichsam unbewusst, an dem Bonbon zu saugen. Plötzlich verklärte sich sein etwas melancholisches Gesicht. Ohne die Aufmerksamkeit von Frl. Rosa Bruck, die gerade auf die Bühne trat, abzuwenden, warf er einen liebevollen Blick auf die mit Bändchen geschmückte Schachtel, wo Süsses lockte, nahm mit den Fingerspitzen einen zweiten Bonbon und führte ihn an seine beredten Lippen. Dem zweiten Bonbon folgte ein dritter, dem dritten ein vierter, dem vierten ein fünfter. Herr Combes schien gar nicht mehr aufhören zu wollen. Anfangs versuchte er, um das Dekorum zu wahren, seine Aufmerksamkeit bald der Kunst des Dramatikers, bald der des Zuckerbäckers zuzuwenden; aber nach wenigen Augenblicken gab er den Kampf auf. Was

waren ihm Drama, Guitry, Rosa Bruck, Jane Hading und Dekorum! Mit den Augen verschlang er die bebänderte Schachtel, mit beiden Händen leerte er sie. Das Publikum schien überrascht zu sein; das Gefolge des Präsidenten war sichtlich geniert. Ein Zuschauer, der an seinen korrekten Kleidern und an seinen bis zur Ziererei distinguierten Gesichtszügen leicht als schrecklicher Reaktionär zu erkennen war, murmelte so laut, dass es jeder hören konnte: ›Er frisst das, wie der Priester frisst!‹ Nach Schluss der Vorstellung ging einer jener Reporter, die alles wissen wollen, den Direktor interviewen: ›Was sind das denn für Bonbons‹, fragte er, ›die Herr Combes mit einer solchen Befriedigung verzehrte, dass er sich nicht einmal Mühe gab, seine Schleckereien zu verbergen?‹ Wahrscheinlich Fondants mit Kaffeegeschmack? Sie schienen mir braun zu sein.‹ ›Man nennt sie Nonnen‹, erwiderte der Direktor. ›Es ist der Bonbon des Jahres.‹

Die Ausschliessung aus wirtschaftlichen Berufsvereinen. Zu diesem Thema hat sich kürzlich das Reichsgericht in einem praktisch bedeutsamen Falle geäussert:

Ein Mitglied eines gewerblichen Vereins, der die Vertretung der Berufsinteressen im wirtschaftlichen wie politischen Leben zur Aufgabe hat, war durch Mehrheitsbeschluss der Generalversammlung infolge unwürdigen Verhaltens ausgestossen worden. Wegen des Ansehens und der Geltung, das der Verein als Organ des Berufsstandes genoss, hatte das Mitglied Interesse an der Erhaltung seiner Mitgliedschaft. Es bestritt, zu seiner Ausschliessung begründeten Anlass gegeben zu haben und focht den Beschluss im ordentlichen Klagewege aus formellen und materiellen Gründen an. In ersterer Beziehung machte es die Verlegung gewisser Satzungsbestimmungen geltend, die bei der Beschlussfassung über seine Ausstossung und dem dieselbe einleitenden Verfahren nicht beobachtet worden waren, in letzterer Beziehung verneinte es die Befugnis des Vereins, ihm die Mitgliedschaft zu nehmen und unterbreitete das ihm zum Vorwurf gemachte Verhalten der Würdigung des Gerichtes.

Die Klage ist in Anwendung folgender Rechtsgrundsätze zur Abweisung gelangt: Die Frage, ob ein Mitglied dem Verein weiter angehören soll, gehört zu den Vereinsangelegenheiten, die nach dem Gesetze durch Beschlussfassung in einer Versammlung der Mitglieder geordnet werden. Die Entscheidung erfolgt durch die Mehrheit der Erschienenen. Auch ohne Versammlung der Mitglieder ist ein solcher Beschluss giltig, wenn alle Mitglieder, d. h. die erforderliche Mehrheit ihre Zustimmung zu dem Beschlusse schriftlich erklären. Das Gesetz verlangt ferner, dass jedem Mitgliede bei der Berufung zu der Versammlung der Gegenstand der Beschlussfassung des näheren bezeichnet wird. Das sind die wesentlichen gesetzlichen Form-Erfordernisse. Hinzu kommen dann noch die mitunter weitergehenden Satzungsbestimmungen, deren Vorliegen die Rechtsgiltigkeit des zu fassenden Beschlusses bedingt. Ist eine dieser Voraussetzungen nicht gewahrt, so unterliegt der Beschluss der Anfechtung durch jedes Mitglied und der auf Angehen erfolgenden Aufhebung durch gerichtliches Urteil.

In unserem Falle war jedoch in formaler Beziehung nicht gefehlt worden. Hinsichtlich der materiellen Beschwerde entschied das Gericht, dass die Mitgliedschaft ein, von der beschlussfähigen Mehrheit jederzeit entziehbares Recht sei. Dem Gericht steht darüber keine Nachprüfung zu, ob die Ausstossung zu Recht oder zu Unrecht erfolgt ist. Die Mitgliederversammlung ist über die Würdigung jedes einzelnen höchste Instanz, gegen deren Entscheid jede Berufung an die ordentlichen Gerichte ausgeschlossen ist. Sofern aber der der Ausschliessung zu Grunde liegende Thatbestand Unrichtigkeiten, Verläumdungen u. s. w. enthält, kann der Betreffende ihre Berichtigung eventuell gerichtlich verfolgen und schliesslich die Aufhebung des Beschlusses herbeiführen. Liegt indessen eine persönliche Missstimmung gegen ihn vor, so wird die Mehrheit ihren einmal gefassten Beschluss, wenn nötig, von neuem bestätigen und ihm eine in thatsächlicher Hinsicht unangreifbare Begründung geben. Dieser Beschluss ist dann trotz eventueller offensichtlicher Ungerechtigkeiten für die Gerichte bindend.

Diese Entscheidung zeigt recht deutlich den Gegensatz zwischen dem bisherigen preussischen Recht und dem Bürgerlichen Gesetzbuche. Nach jenem stand dem Staat und seinen richterlichen Organen ein Aufsichtsrecht über die Vereine in deren sämtlichen inneren Angelegenheiten zu, sodass nicht selten Beschlüsse wie die hier in Frage stehenden aus rein thatsächlichen Gründen aufgehoben werden. Heute sind die Vereine nach dieser Richtung autonom und keinem Eingriffe der Staatsgewalt ausgesetzt.

Dr. jur. Abel.

Nachfrist und Erfüllungsverweigerung. Zu dieser Frage sei folgender jüngst vom Kammergericht entschiedener wichtiger Fall mitgeteilt und besprochen:

Ein Berliner Getreidehändler hatte von einem ausserhalb wohnhaften Landwirt 100 Waggons Stroh gekauft. Der Verkäufer sandte indessen nur 80 Waggons und antwortete auf ein diesbezügliches Monitum, dass nur soviel und nicht mehr gekauft worden seien und er es daher ablehne, noch 20 Waggons zu dem vereinbarten Preise zu liefern. Der Händler deckte sich durch anderweitige Beschaffung, wobei er das Stroh, das in seinem Marktpreise erheblich gestiegen war, teurer erwarb. Seine darauf auf Zahlung der Differenz gerichtete Klage hatte das Schicksal, in der ersten Instanz abgewiesen zu werden und in der Berufungsinstanz durchzugehen.

Die Abweichung in der Beurteilung der aufzurollenden Rechtsfrage wurde durch die verschiedenartige Stellungnahme der beiden Gerichte zu folgendem Punkte veranlasst: Der Verkäufer war durch die — unstreitig — unvollständige Lieferung in Verzug geraten, nachdem der Händler den Mangel gerügt und um die Restlieferung ersucht hatte. Der Verzug gab diesem jedoch noch nicht das Recht, die Restlieferung zu Lasten des Verkäufers bei einem anderen zu nehmen d. h. Schadensersatz wegen Nichterfüllung zu begehren. Denn der Anspruch auf Schadensersatz bezw. auf Rücktritt ist erst dann begründet, wenn zuvor nach versäumter Lieferung eine angemessene Nachfrist gestellt und diese fruchtlos verlaufen ist. Das aber war vorliegend nicht geschehen, indem der Händler sofort nach Eintritt des Verzuges zur Deckung schritt.

Hier kam nun hinzu, dass der Landwirt nicht nur nicht vertragswidrig (unvollständig) geliefert, sondern die vertragsmässige (vollständige) Lieferung ausdrücklich verweigert hatte. Wegen dieser bestimmten Erfüllungsverweigerung hätte es der Stellung einer Nachfrist zur nachträglichen Lieferung nicht mehr bedurft, weil für den Verkäufer danach das vertragsuntreue Verhalten des Verkäufers bereits feststand. Er konnte daher nach Kenntnisnahme der in Frage stehenden Erklärung des Landwirtes seine anderweitige Deckung bewirken und die Differenz von diesem erstattet verlangen. Diese Rechtsauffassung des Obergerichts, die übrigens auch vom Reichsgericht, wie aus mehreren seiner fast gleichartige Fälle betreffenden Entscheidungen hervorgeht, vertreten wird, führt zu durchaus billigenswerten Resultaten. Wer die Vertragserfüllung ausdrücklich und bestimmt verweigert, kann nicht die Gewährung einer Nachfrist beanspruchen. Es ist so dem Reichsverkehr eine

glatte und rasche Abwickelung gesichert, die nur in der Parteien Interesse liegen kann.

Anders das Vordergericht. Es meint, dass die Erklärung nicht liefern zu wollen, den Käufer der gesetzlichen Pflicht eine Nachfrist zu stellen nicht entheben kann. Diese Auffassung halten wir für rechtsirrtümlich. Was hier von der Nichterfüllung des Verkäufers gesagt ist, gilt natürlich in gleicher Weise vom Käufer. Erklärt dieser, nicht abnehmen bezw. zahlen zu wollen, weil er den Vertrag nicht für giltig halte oder aus sonst einem Grunde, so braucht ihm der Verkäufer nach eingetretenem Verzuge zur Erfüllung der Vertragsleistungen nicht erst eine Nachfrist zu stellen, sondern kann von seinen gesetzlichen Rechten des Deckungsverkaufes u. s. w. ohne weiteres Gebrauch machen. Dr. jur. Abel.

Die wirtschaftliche Lage Venezuelas und die Ausfuhr aus La Guayra im 1. Halbjahr 1902. Nach Mitteilungen aus Caracas ist die wirtschaftliche Lage Venezuelas im ersten Halbjahr 1902 keine günstige gewesen. Es ist dies in erster Linie auf die Unruhen zurückzuführen, die im Dezember vorigen Jahres ihren Anfang genommen hatten und allmählich das ganze Land, mit Ausnahme des Innern, in Mitleidenschaft zogen. Die Handwerker wurden ihrer Arbeit entzogen, die Erntearbeiten gestört und der Handelsverkehr zwischen den Häfen und dem Innern wurde unterbrochen. Wenn ferner auch unzweifelhaft der andauernd niedrige Stand der Kaffeepreise mit zu der misslichen wirtschaftlichen Lage beigetragen hat, so ist doch der dadurch entstandene Ausfall gering im Vergleich zu den durch die politischen Unruhen verursachten Schäden.

Da es an jeder amtlichen Statistik fehlt, so ist eine Ermittelung des Aussenhandels der Republik insgesamt unmöglich. Aber die englische Verwaltung des Hafens La Guayra veröffentlicht regelmässige Berichte, die eine annähernde Schätzung zulassen.

Nach diesen Veröffentlichungen stellte sich die Ausfuhr aus La Guayra im 1. Halbjahr 1902, verglichen mit derjenigen des gleichen Zeitraums im Vorjahr, deren Ziffern in Klammern beigefügt sind, wie folgt: Kaffee 115733 (105909) Säcke, Cacao 88074 (59892) Säcke, Häute 45195 (38532) Stück, Felle 269 (454) Stück, sonstige Waren 2256 (3094) Ballen.

Ueber die Einfuhr ist seit einiger Zeit kein Bericht veröffentlicht worden.

Die gegenüber dem 1. Halbjahr 1901 erzielte Mehrausfuhr von 10000 Säcken Kaffee entstammt hauptsächlich den „terres froides“, in denen die diesjährige Ernte den nach der Blüte gehegten Erwartungen entsprochen hat. Der Cacao hatte teilweise unter der Trockenheit des vergangenen Jahres zu leiden. Die Ernte ist trotzdem gut ausgefallen, da im Gebiet von Rio-Chico, wo der Cacao hauptsächlich wächst, günstige Witterungsverhältnisse herrschten. Die Ausfuhr musste indessen zum Teil unterbleiben, da die Regierung die betreffenden Küstenfahrzeuge mit Beschlag belegt hatte. Die Märkte von Havre und Paris sind immer noch die hauptsächlichsten Abnehmer für Cacao, während der ausgeführte Kaffee nach Hamburg, Amsterdam und New-York geleitet wird. Die Hamburg-Amerika Linie, welche allein die Verbindung zwischen Antwerpen und Caracas herstellt, beförderte im ersten Halbjahr 1902: 54536 Säcke Kaffee und 21584 Säcke Cacao, das sind 47 und 24 Prozent der Gesamtausfuhr. (Nach Le Bulletin Commercial).

Ausfuhr der Schweiz nach den Vereinigten Staaten von Amerika in den Monaten Januar bis Oktober 1902. Nach den Anschreibungen der amerikanischen Konsuln in der Schweiz belief sich der Gesamtwert der Ausfuhr dieses Landes nach den Vereinigten Staaten von Amerika in den Monaten Januar bis Oktober 1902 für Chocolade 1901: 86 723, 1902: 161 271 Francs. Man beachte, dass sich die Ausfuhr der Schweiz nach den Vereinigten Staaten gegen das Jahr 1901 fast verdoppelt hat. Heute sind das ja noch keine Summen, von denen man laut zu sprechen braucht. Aber wie sich die Schweizer Chocolade in alle Länder Europas Eingang zu verschaffen gewusst hat, so wird es auch mit Amerika und mit allen anderen Ländern der ganzen Welt werden. Im Jahre 1903 wird die amerikanische Einfuhr statt 200 000 Francs vielleicht das fünf- oder zehnfache betragen.

Verband amerikanischer und englischer Fruchthandlungen. Die amerikanische United Fruit Company, welche den Bananenhandel in Costa Rica, Portorico, Britisch-Honduras und Jamaica beherrscht, sowie die englische, den Bananenversand von Jamaica nach England vermittelnde Fruchthandlung Edders & Fyffes haben eine Vereinbarung getroffen, wonach die letztgenannte Firma in Zukunft ihren Bedarf von der amerikanischen Gesellschaft beziehen wird. Bemerkt sei, dass sich dem Vernehmen nach die United Fruit Company in dem Besitz von 45 Prozent des Aktienkapitals der englischen Firma befindet; letztere erhielt bisher von der Landesregierung eine jährliche Beihilfe von 40 000 £ gegen die Verpflichtung, alle 14 Tage 20,000 Bund Bananen von Jamaica nach Grossbritannien zu verfrachten. (Nach The Journal of Commerce and Commercial Bulletin.)

Die **Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft Bibundi in Hamburg** beruft auf den 29. d. eine General-Versammlung. Zu Punkt 5 der Tagesordnung sind die folgenden Anträge gestellt: 1) Antrag der Herren Ober-Bergrat Dr. Busse, Dr. Cunze, Professor Phil. Heck und Direktor Max Hasenclever: Die Generalversammlung wolle die Abordnung des Herrn Max Retzlaff zur Beteiligung an den Vorstandsgeschäften als Beauftragter des Aufsichtsrats beschliessen. 2) Antrag des Herrn Dr. Scharlach: A. Das Grundkapital der Gesellschaft von 2100000 Mk. wird dadurch auf 1600000 Mk, eingeteilt in 1600 Aktien zu je 1000 Mk. herabgesetzt, dass von den 1 500 000 Mk. betragenden nicht bevorzugten Aktien (Stamm-Aktien) je drei auf zwei zusammengelegt werden und zwar zum Zweck der Abschreibung auf das Tabaksbau- und das Cacaobau-Betriebs-Konto. In welcher Weise diese Maassregel auszuführen ist, wird von der General-Versammlung beschlossen. Die Ausführung des Zusammenlegungsbeschlusses ist an die Bedingung geknüpft, dass die Inhaber der Vorzugs-Aktien sich damit einverstanden erklären, nach Zusammenlegung der Stamm-Aktien auf ihre statutenmässigen Vorrechte zu verzichten. B. Für den Fall, dass der Antrag unter A. angenommen wird, wird ferner beantragt: Die Vorzugs-Aktien verlieren ihre bisherigen Vorzugsrechte, so dass von jetzt ab das Gesellschaftskapital nur aus 1600 gleichberechtigten Aktien von je 1000 Mk. besteht.

Die canadische Apfelernte 1902. Die diesjährige Apfelernte in Canada hat bei den Züchtern sowohl als auch bei den Versendern grosse Enttäuschung hervorgerufen, nnd zwar nicht etwa deshalb, weil der Ertrag der Menge oder der Güte nach zu wünschen übrig liesse — die Aepfel sind vielmehr in diesem Jahre in grosser Fülle vorhanden, dabei gross, ansehnlich und frei von Würmern —, der Hauptgrund zur Unzufriedenheit liegt vielmehr darin, dass in Folge des andauernd feuchten Wetters in dieser Saison die Pilzkrankheit in weit grösserem Maasse aufgetreten ist als in den Vorjahren; der Schaden ist infolgedessen bedeutend, und Tausende von Busheln

grünschaliger Aepfel sind nicht des Einsammelns wert. (Nach The Journal of Commerce and Commercial Bulletin.)

Die Verhältnisse auf Samoa. Es sind in der letzten Zeit die widersprechendsten Berichte über unsere neueste Kolonie Samoa durch die Presse gegangen. Die einen heben Samoa bis in den siebenten Himmel, preisen es wie ein wahrhaftiges Schlaraffenland, in dem goldene Ernten den Bewohnern nur so in den Schooss fallen, während die anderen warnen, dem Lande jede Zukunft absprechen und an keine wirtschaftliche Entwickelungsfähigkeit glauben, wenigstens nicht unter deutscher Verwaltung. Verwundert fragt man sich, wie denn so grundverschiedene Beurteilungen der hiesigen Verhältnisse möglich sein können. Eine nüchterne, von rein praktischen Gesichtspunkten ausgehende Erörterung der augenblicklichen Lage unserer Kolonie dürfte daher nicht unzeitgemäss sein. In dieser Beziehung wird u. a. der ›Tägl. Rundsch.‹ aus Apia geschrieben:

Beide Auffassungen, die optimistische wie die pessimistische, haben ohne Frage etwas Wahres, und wenn wir gefragt würden, welcher von beiden wir das Mehr der richtigeren Beurteilung zuerkennen sollen, so glauben wir mit gutem Gewissen zu entscheiden, dass wir die *günstige* Auffassung der hiesigen Lage für die *richtigere* halten. Es ist hinreichend bekannt, dass in früheren Jahren die fortwährenden Kriegswirren, verursacht durch die Rivalitäten der drei Vertragsmächte, die wirtschaftliche Entwickelung der Samoa-Inseln zurückgehalten haben. Mit dem Uebergange der Inseln in den deutschen Besitz wurde auch gleichzeitig den Stammesstreitigkeiten ein Ende gemacht. Alles ist vergeben und vergessen, und niemand denkt überhaupt noch an Krieg. Früher war eine Hamburger Firma das einzige grössere Unternehmen auf den Inseln. Nur mühsam konnte sich die Firma durch die harten Zeiten der ewigen Kriege und Unruhen hindurcharbeiten. Kaum war Friede im Lande, so begann sie Dividenden zu verteilen, welche bei sehr umfangreichen Abschreibungen auf den Reservefonds im letzten sowie vorletzten Geschäftsjahr die doch ganz leidliche Höhe von 8 v. H. erreichten. Die Herstellung geordneter Friedensverhältnisse auf den Samoa-Inseln war aber gleichzeitig das Signal für die Bildung neuer, grösserer Unternehmungen, an welchen sich das internationale Kapital vertrauensvoll beteiligte, das doch ganz gewiss vorsichtig ist und patriotische oder andere ideale Regungen nicht kennt. So entstanden in ganz kurzer Zeit nacheinander die Samoa Estates Limited, ein englisch-amerikanisches Unternehmen, die Upolu Cacao Co., an welcher in erster Linie zwei grosse englische Cacaofirmen beteiligt sind, und die Deutsche Samoa-Gesellschaft, welche sich im Anfange dieses Jahres in Berlin bildete. Eine andere deutsche Gesellschaft ist im Entstehen begriffen und eine sehr kapitalkräftige amerikanische Finanzgruppe aus Honolulu ist augenblicklich in Unterhandlung, einen grösseren Landstrich zwecks Anlegung einer ausgedehnten Cacaoplantage in ihren Besitz zu bringen. Alle diese Unternehmungen haben sich auf die Kultur des Cacaos geworfen, über dessen Güte die Sachverständigen nur eine Stimme des Lobes haben.

Der Verfasser beleuchtet alsdann die brennende Arbeiterfrage, spricht sich für die Einwanderung von chinesischen Arbeitern aus und sagt zum Schluss:

Man hörte vielfach die Summe von 10 000 Mk. als das ausreichende Kapital für Gründung einer kleinen Pflanzung angegeben. Das mag in früheren Zeiten genügt haben, vielleicht noch vor zwei, gar vor einem Jahre. Jetzt aber liegen die Verhältnisse anders. Das Land ist teilweise um das drei- bis vierfache des Wertes gestiegen, den es vor einem Jahre hatte. Infolge des erhöhten Einfuhrzolles und schlechter Ernten in Australien sind fast alle Lebensmittel bis um die Hälfte teurer geworden. Das erschwert natürlich den neuen Ansiedlern das Leben, und ihre sonst so guten Aussichten verschlechtern sich dadurch nicht unerheblich. Man fragt sich hier erstaunt, weswegen denn Lebensmittel und die anderen für eine erste Niederlassung erforderlichen Gegenstände, wie Baumaterial, Gerätschaften, nötigstes Haus-Inventar, Zollerhöhung erfahren haben? Warum beliess man für diese Artikel nicht den früheren Zoll von 2 Prozent? Dafür konnte man ja doch alle Luxusartikel und den Alkohol mit einem entsprechend höheren Zoll belegen. In andern Ländern wird alles Menschenmögliche gethan, um dem neuen Ansiedler den Beginn seiner Arbeit zu erleichtern, warum nicht auch auf Samoa?! Sollen denn auch diese schönen und reichen Inseln dem unersättlichen Bureaukratismus zum Opfer fallen?! Ein Schlaraffenland ist also Samoa leider noch nicht. Denn ganz abgesehen davon, dass auch hier ein jeder tüchtig arbeiten muss, um die Schätze des Bodens zur Entfaltung zu bringen, so sind die Verhältnisse in mancher Beziehung jetzt noch nicht derartig, dass man Leuten mit kleineren Mitteln ohne weiteres raten könnte, sich hier niederzulassen. Sie können nicht Bahnbrecher sein, dafür sind sie zu schwach; diese Rolle muss vorerst noch dem grösseren und mittleren Kapital überlassen bleiben. Doch nichts ist unveränderlich, und vielleicht ist schon in kurzer Zeit die Bahn frei für den arbeitenden deutschen Ansiedler.

Nach „The Journal of Commerce and Commercial Bulletin“ stehen **die vier grössten Zuckerfabriken Hawaiis** im Begriff, sich zu einem Verbande zusammenzuschliessen. Derselbe soll in New Jersey unter dem Namen „Hawaian Securities Company“ inkorporiert und mit einem Kapital von 12 Millionen Dollar ausgerüstet werden. Beteiligt sind: die Hawaiian Agricultural Company of Kau, die Wailuku Sugar Company of Maui, die Onomea Sugar Company und die Honomu Sugar Company of Hilo.

Soll Deutschland in St. Louis ausstellen? Im Jahre 1904 soll die Weltausstellung in St. Louis oder wie der vor allen Dingen praktische Amerikaner sie nennt — ›Kauf-Ausstellung (Purchase Exposition)‹ eröffnet werden und schon seit einiger Zeit wird die Aufmerksamkeit des ganzen Erdballs auf das Unternehmen hingelenkt. Das Pressbureau in St. Louis zeigt sich ausserordentlich rührig, fast täglich werden die Blätter mit Artikeln versehen, die in höchst anziehender Form der staunenden Menschheit mitteilen, welche unendliche Menge von Wunderdingen die Besucher erwarten und dass diese Schilderungen auch überall Aufnahme finden, dafür ist durch einen ingeniösen Schachzug gesorgt worden. Der Internationale Presse-Kongress, der dieses Jahr in Bern tagte, wurde bekanntlich von der Ausstellung eingeladen, auf deren Kosten St. Louis zu besuchen und hat auch beschlossen, seine Zusammenkunft in ›1903‹ dort abzuhalten. Das wenigste, was die einzelnen Journalisten für eine derartig ungewöhnliche Gastfreundschaft als Gegenleistung bieten können, ist doch eine Gastfreundschaft in den Spalten der ihnen zur Verfügung stehenden Blätter! Und zweifellos wird man an den Ufern des herrlichen Missisippi viel eigentümliches, interessantes und neues zu sehen bekommen, wenn auch voraussichtlich nicht so viel schönes, wie die Amerikaner hervorheben, denn in dieser Beziehung decken sich unsere Ansichten kaum mit denen unserer transatlantischen Vettern. Immerhin dürfte für diejenigen, welche Amerika noch nicht kennen, über genügend Zeit und eine recht vollgespickte Börse verfügen — man sollte den ›$‹ mit 1 Mk. in Anschlag bringen —

sich ein Besuch wohl lohnen. Darüber dürften wir ja auch noch rechtzeitig so manches zu hören bekommen, wenn erst die Vertreter der Presse aller Länder drüben gewesen sind und ihre Berichte nach Hause gesandt haben. Viel werden die Herren ein Jahr »vor« der Eröffnung allerdings von der Ausstellung nicht zu sehen bekommen, aber darauf kommt es weniger an, ja vielleicht ist es noch besser, wenn sie mit Hülfe einer ausgiebigen Phantasie gezwungen sind, das auszumalen, was sie noch in den Anfängen der Entstehung vor sich finden. Selbst aber, falls die dadurch Herangezogenen ihre hochgespannten Erwartungen nicht ganz befriedigt finden sollten; Amerika ist unter allen Umständen und von jedem Gesichtspunkte aus einen Besuch wert.

Wesentlich anders steht die Sache für unsere Industrie. Seitens des erwähnten Pressbureaus wird mit Nachdruck darauf hingewiesen, dass die drei grössten Kulturstaaten, Deutschland, England und Frankreich, offiziell ihre Beteiligung zugesagt haben, doch darf man diese Thatsache nicht überschätzen. Bei den freundschaftlichen Beziehungen, die zwischen den genannten Ländern und den Vereinigten Staaten herrschen, wäre die Ablehnung einer Beteiligung geradezu eine Beleidigung gewesen, die jede Regierung natürlich zu vermeiden wünscht. Dagegen ist ausser den notwendigen offiziellen Schritten bisher nichts davon zu hören gewesen, dass die europäische Industrie von oben herab zur Beteiligung ermuntert werde. Der Grund für das negative Verhalten der Behörden liegt einfach darin, dass dieselben keinen Vorteil darin sehen, wenn ihre Landesangehörigen Aufwendungen machen, welche aller Voraussicht nach verloren sind. Bei den enormen Schutzzöllen, die in Amerika herrschen, erscheint eine Vermehrung unserer Ausfuhr nach dort so ziemlich ausgeschlossen, ganz abgesehen davon, ob eine Weltausstellung überhaupt einen reellen Nutzen denjenigen bringt, die sich mit unter allen Umständen bedeutenden Opfern daran beteiligen. Die Erfahrungen der letzten 20 Jahre sprechen entschieden dagegen. In dem vorliegenden Falle ist jedoch noch ein Umstand in Erwägung zu ziehen, der sogar die Optimisten stutzig machen sollte. Sogleich, wie der Plan der Weltausstellung in St. Louis eine feste Gestalt angenommen, bemühte sich die Fachpresse in Erfahrung zu bringen, wie es sich mit dem Schutz der auszustellenden Gegenstände verhalte, ob entsprechende Vorkehrungen getroffen seien, dass der Musterschutz respektiert werde und wie es sich mit dergleichen Dingen überhaupt verhalte, deren genaue Kenntnis eine unerlässliche Vorbedingung für die Beteiligung ist. Diese Bemühungen blieben indes erfolglos und statt einer bündigen Antwort wurden die Anfragenden teils vertröstet, teils mit allgemeinen Redensarten abgespeist. Auf dem Kongress in Bern kam diese Angelegenheit privatim zur Erörterung und dabei versprachen die amerikanischen Delegierten hoch und teuer, sie würden eine vollständige Klarstellung innerhalb der nächsten Wochen bewirken. Das war im Juli! Da es aber hohe Zeit für unsere Fabrikanten geworden, ev. mit ihren Vorbereitungen zu beginnen, wurden die Delegierten an ihre Versprechungen erinnert, worauf wiederum das alte Spiel der Umgehungen und Vertröstungen erfolgte. Vor einigen Wochen kam nun ein Vertreter der Regierung in Washington nach Berlin, um die Verhandlungen wegen der Beteiligung des Deutschen Reiches zum Abschluss zu bringen, wobei bekanntlich diesseits Geheimrat Lewald zum Kommissar ernannt worden ist. An ersteren wurde nun das Ersuchen gerichtet, endlich eine Auskunft zu erteilen, doch auch dieser — Herr Thomas Wilbur-Gridler — lehnte allerdings in sehr liebenswürdiger Weise ab und verwies wiederum auf diejenigen Personen, von denen eine bündige Erklärung bisher nicht zu erhalten gewesen war. Für den unbefangenen Beurteiler bleibt danach kaum ein anderer Schluss, als dass die Rechte der fremden Aussteller nicht geschützt werden können und deshalb sollte unsere Industrie vollständig von jeder Beteiligung absehen, mindestens so lange sich die Leitung nicht entschliessen kann, klaren Wein einzuschenken: Ob es dann aber nicht zu spät für die deutschen Fabrikanten sein dürfte, ist eine andere Frage, denn wenn überhaupt die Möglichkeit eines Erfolges in St. Louis vorliegt, kann das nur bei einer mit der grössten Sorgfalt vorbereiteten Ausstellung der Fall sein.

Otto Waldau.

Die Organisation des jüngst unter dem Namen der National Candy Co. mit einem Aktienkapital von 9000000 $ unter New Jersey'er Gesetzen inkorporierten Zuckerwaren-Trusts ist nunmehr vollendet. Nach dem von der Mississippi Valley Trust Co. in St. Louis, Mo., veröffentlichten Organisationsplan umfasst die Gesellschaft fünfzehn Fabriken des Westens, die im letzten Jahre einen Umsatz von 72 Millionen Pfund Zuckerwaren erzielten und eine Lieferungsfähigkeit von 90 Millionen Pfund haben. Zu dem Exekutiv-Komitee des Direktorenrats gehören: O. H. Peckham, St. Louis; V. L. Price, Chicago; F. A. Menne, Louisville; F. D. Seward, St. Louis; P. Eckert, Cincinnati und A. J. Walter, St. Louis. Die Zuckerwaren-Fabrikation hat in der Union in Folge des stetig zunehmenden Konsums grosse Fortschritte gemacht, und mit Hilfe moderner Arbeitsmethoden sind die Fabrikanten im stande, eine gute Qualität zu lohnenden Preisen zu liefern.

Gewichtsverlust bei der Verarbeitung von rohem Cacao auf Cacaomasse. Am 30. April 1894 haben die Aeltesten der Kaufmannschaft in Berlin dem Minister für Handel und Gewerbe auf Anfrage mitgeteilt, dass der mittlere Gewichtsverlust bei der Verarbeitung von rohem Cacao auf Cacaomasse auf 20—26 Prozent anzunehmen sei. Unterm 5. November 1902 hat der genannte Herr Minister die Aeltesten um eine gutachtliche Aeusserung darüber ersucht, inwieweit diese Annahme bei dem gegenwärtigen Stande der Technik noch zutreffend erscheint. Die Aeltesten haben hierauf folgenden Bericht erstattet:

Berlin, den 15. November 1902.

Ew. Excellenz beehren wir uns auf den hohen Erlass vom 5. d. Mts. — IIb 6509 — gehorsamst zu berichten, dass nach der von uns eingezogenen Erkundigung der Gewichtsverlust bei der Verarbeitung von rohem Cacao auf Cacaomasse unter Mitberücksichtigung des Eintrocknens beim Lagern auf 20 bis 25 Prozent anzunehmen ist.

Die Maschinen zur Entfernung der Schalen und Keime u. s. w. sind im Laufe der Jahre wesentlich verbessert worden, so dass die Kerne besser als früher davon befreit werden, während andererseits auch nicht mehr so viele Cacaoteilchen bei den Schalen verbleiben. Der Uebelstand, dass der Rohcacao mancherlei Einwurf enthält, der bei einigen Sorten einen erheblichen Prozentsatz ausmacht, besteht leider trotz vielfacher Bemühungen der Fabrikanten nach wie vor.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Neue Wechselordnung in Russland. In der Nr. 62 der russischen »Sammlung der Regierungsgesetze und Verordnungen« vom 28. Juni/11. Juli 1902 ist eine neue, vom Kaiser am 27. Mai 1902 bestätigte Wechselordnung veröffentlicht worden, welche unter anderem folgende Bestimmungen enthält:

46. Der Wechselinhaber ist berechtigt, die Zahlung in gesetzlicher Währung zu fordern. Bezüglich der im Ausland in fremder Valuta zur Zahlung im Reich und bezüglich der im Reich zur Zahlung im Ausland ausgestellten Wechsel ist bei ihrer Präsentierung zur Zahlung im Reich die Wechselsumme in russischem Gelde nach dem im Wechsel angegebenen Kurse und, beim Fehlen eines solchen, nach dem Kurse des Zahlungsorts gemäss den Vorschriften für die Berechnung des Wechselkurses an diesem Ort oder den an der nächsten Börse geltenden Gebräuchen zu zahlen. Der Umrechnung ist der Kurs des nächstvorhergegangenen Wochentags zu Grunde zu legen.

82. Das Recht eines Ausländers, sich durch einen Wechsel zu verpflichten, wird nach den Gesetzen des Landes beurteilt, dessen Unterthan er ist. Der Ausländer, welcher nach den Gesetzen seines Staats nicht wechselfähig ist, haftet, falls er nach dem Landesgesetze wechselfähig ist, für die innerhalb der Grenzen des Reichs übernommenen Wechselverpflichtungen.

83. Die förmlichen Bedingungen für die Ausstellung des Wechsels sowie der Indossemente richten sich nach den Gesetzen des Orts der Ausfertigung. Ist jedoch ein im Ausland von einem russischen Unterthan oder von einem Ausländer ausgestellter Wechsel nebst den im Ausland darauf verzeichneten Indossamenten gemäss den Bestimmungen des gegenwärtigen Gesetzes ausgefertigt worden, so darf der Umstand allein, dass die Wechsel nicht den Forderungen fremdländischer Gesetze entsprechen, nicht als Grund dienen, die Rechtsgültigkeit der Wechsel oder Indossamente auf denselben innerhalb der Grenzen des Reichs anzufechten.

84. Die Handlungen, welche an ausländischen Orten zur Geltendmachung oder Wahrung der Rechte bezüglich eines Wechsels notwendig sind, richten sich nach den Gesetzen jenes Landes, welchem der betreffende Ort angehört.

85. Die in den Artikeln 82 bis 84 angeführten Bestimmungen haben entsprechende Wirkung in Bezug auf das Grossfürstentum Finland und das Königreich Polen. Auf das Fürstentum Finland finden auch die Vorschriften des Art. 46 Anwendung. (Oesterr. Wirtschaftspolitisches Archiv Nr. 5 vom Jahre 1902.)




Digitized by Google

1903. VIII. Jahrgang. **No. 185.** Hamburg, 5. Januar 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.

Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.

Vanillin Mallmann

Absolut rein, unschädlich und neutral, von feinstem, nachhaltigem Vanille-Aroma, franco Fracht, Zoll und Verpackung zu billigsten Preisen.

W. Mallmann
Roermond (Holland).

Wellpapier



Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Inhalt dieser Nummer 185:

Das Jahr 1902.

Zwischen dem 6. und 12. Dezember war der Herausgeber des Gordian in Berlin und Dresden; zwar nicht in geschäftlichen Angelegenheiten; aber selten bleibt es aus, dass dabei nicht mit einem halben Auge in einige Chocoladefabriken hineingesehen wird. Ueberall rasselten noch die Maschinen, rüttelten noch die Rütteltische; noch auf keiner Stelle war der Feierabend nahe. Das wunderte mich, denn wir lesen doch jeden Tag in den Zeitungen von dem wirtschaftlichen Rückgang, von der Konsumverminderung, von Arbeitsnot und Hungertod! Wie in vielen andern Fällen ist auch mit dem Geschrei über den Rückgang der deutschen Wirtschaft, Konsumkraft und des Wohlstandes Missbrauch getrieben worden; der Eine lamentiert vor und Zehne lamentieren nach! Wer nur was tüchtiges herstellt oder sonst leistet, der wird, wenn er seine Einrichtungen in vorsichtiger und gesunder Weise aufgebaut hat, auch im letzten Jahre Beschäftigung gefunden haben.

Unsere Industrie ist, was wir schon oft gesagt haben, das beste Barometer für den wirtschaftlichen Zustand des ganzen Volkes. Wir fabrizieren und vertreiben durchweg Waren, die nicht absolut zu des Leibes Nahrung und Notdurft gehören; es sind meist Näschereien; sie sind berufen, das Leben angenehm zu machen; aber sie sind doch immerhin entbehrlich. Geht nun der Verbrauch in Waren der Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie nicht zurück, sondern aufwärts, dann zeigt dieses gut funktionierende Barometer kein krankes Wirtschaftsleben an.

Statistisch ist das Jahr 1902 heute noch nicht ganz zu fassen; es fehlt noch der Dezembermonat. Wir behalten uns also vor, in Nr. 187 einen zahlenmässigen Beweis dafür zu bringen, dass der deutsche Verbrauch an Chocoladen und Süssigkeiten wieder ganz ansehnlich und normal gestiegen ist. Wenn auch vielleicht die Einfuhr von Cacaobohnen nicht in dem Maasse gestiegen ist, wie man es aus früheren Jahren gewöhnt war, so muss doch dabei berücksichtigt werden, dass ein hübsches Konsumloch durch eingeführte schweizer Chocoladen gedeckt wird, was in früheren Jahren nicht so der Fall war.

Wir haben eine Anzahl deutscher Fabrikanten gefragt, ob sie mit uns der Ansicht wären, dass unsere Industrie quantitativ keinen Rückgang im letzten Jahre erfahren hätte. Die uns auf diese Anfrage gewordenen Antworten setzen wir hierher:

»Auf Ihre werte Zuschrift vom 2. ds. teilen wir Ihnen mit, dass, soweit wir einen Ueberblick erhalten konnten, ein geschäftlicher Rückgang in der Chocoladen-Industrie für das verflossene Jahr nicht zu verzeichnen ist. Wir selbst haben während des ganzen Jahres bei unserer vollen Arbeiterzahl flott zu thun gehabt und das Weihnachtsgeschäft liess sich derartig stark an, dass trotz Anfang Oktober begonnener Nacharbeit alle Kräfte angespannt werden mussten, um die vorliegenden Aufträge ohne längere Verzögerung auszuführen.«

* * *

»In Beantwortung Ihres Werten von gestern teile ich Ihnen mit, dass sich nach meinem Dafürhalten ein abschliessendes Urteil in dieser Frage zur Zeit noch nicht abgeben lässt. Soweit ich aber zu einem Schluss gelangen kann, glaube ich nicht, dass das Geschäft in der Chocoladen-Industrie im verflossenen Jahre gegen 1901 zurückgegangen ist.«

* * *

»Infolge Ihrer gefälligen Anfrage freut es uns, von Ihnen zu hören, dass die Chocoladen-Industrie in ganz Europa quantitativ zufriedenstellend zu sein scheint, und können wir Ihnen von unserer Seite nur ein zufriedenstellendes Ergebnis melden. Wir haben ohne Reklame auch im vergangenen Jahre sowohl quantitativ wie qualitativ ein fortschreitend gutes Ergebnis sowohl in den besseren Chocoladen wie auch in den übrigen Abteilungen unserer Fabrikation zu verzeichnen.«

* * *

»In prompter Erledigung Ihrer gestrigen Anfrage teilen wir Ihnen gern mit, dass

unsere Produktion im Laufe des verflossenen Jahres sich nicht vermindert hat.«

* * *

»Im Besitze Ihrer gefl. Zuschrift vom 2. ds., ist das Gesamt-Quantum des in Europa verarbeiteten Cacaos, mangels Feststellung der Statistik noch nicht zu übersehen, dürfte aber auch gerade in diesem Jahre nicht eine so zuverlässige Beurteilung ermöglichen wie früher, weil englische Fabrikanten in Befürchtung einer Erhöhung des Cacaozolles zur ersten Hälfte des vorigen Jahres enorme Quantitäten abgefertigt haben, die sonach in der Statistik als verarbeitet erscheinen. In der allgemein gedrückten Geschäftslage muss jedoch die Cacao- und Chocoladen-Industrie zufrieden sein, wenn sie nicht allzusehr in Mitleidenschaft gezogen wird, was ja glücklicherweise nicht der Fall war.«

* * *

Antwortlich Ihres w. Gestrigen kann ich mich Ihrer Ansicht, dass der Konsum in Chocoladen ziemlich befriedigend gewesen ist und eher eine Zu- als Abnahme erfahren hat, nur anschliessen.«

* * *

»In Beantwortung Ihres geehrten Gestrigen teilen wir Ihnen mit, dass wir nach ausserdeutschen Ländern so gut wie garnicht arbeiten, also den ausserdeutschen Absatz der Industrie auch nicht beurteilen können.

In Deutschland selbst scheint die Produktion von Cacaofabrikaten aller Art quantitativ einen erneuten Aufschwung genommen zu haben, was sich aus den vermehrten Einfuhren von Rohcacao schliessen lässt.

Unser eigener Betrieb hat im abgelaufenen Jahre erheblich grössere Mengen der verschiedenen Fabrikate hergestellt als in 1901.

Sollten wir noch weiteres Material finden, das zur Beantwortung Ihrer Frage geeignet erscheint, so werden wir nicht verfehlen, es Ihnen ungesäumt zugänglich zu machen.«

* * *

»In höfl. Beantwortung Ihres Geehrten vom 2. ds. bedauern wir, Ihrer Ansicht, dass die Chocoladen-Industrie in ganz Europa keine Ursache hätte, sich über einen quantitativ geschäftlichen Rückgang im Absatze für das abgelaufene Jahr zu beklagen, in ihrer Allgemeinheit nicht zustimmen zu können.

Wenn die Verhältnisse in den ausserdeutschen europäischen Ländern sich im speziellen auch unserer Beobachtung entziehen, möchten wir aus den, trotz des fortdauernd starken Konsums der Vereinigten Staaten, welcher seit einigen Jahren einen neuen Faktor für die Beurteilung des Cacaomarktes bildet, stark gestiegenen Vorräten an Rohcacao nicht gerade auf einen »quantitativ geschäftlichen« Fortschritt, wie er bei normaler Entwickelung stattfindet, schliessen.

Was Deutschland im besonderen anbetrifft, so stehen sowohl unsere persönlichen Erfahrungen, als auch die uns von anderen Fabrikanten zu Ohren gekommenen Aeusserungen, Ihrer Ansicht entgegen und wird das auch durch die bis Ende November 1902 vorliegenden Daten des Kaiserlichen statistischen Amtes auf das bestimmteste bestätigt.

Die gestiegenen Ziffern der Einfuhr von Rohcacao dürfen nicht mit dem Vorjahre, welches einen Rückgang aufwies, verglichen werden, sondern man muss, um aus denselben Schlüsse ziehen zu können, das Jahr 1900 mit in die Betrachtung einbeziehen. Dann gruppieren sich die Ziffern für die Zeit vom 1. Januar bis ultimo November folgendermaassen:

	1900	1901	1902	
Einfuhr	180 298	170 944	192.234	D.-Z.

Die Steigerung von ca. 6000 Doppelzentner ist demnach eine sehr unbedeutende und bleibt weit hinter der normalen zurück, als welche man bei einer gesunden geschäftlichen Entwickelung im allgemeinen 10 Prozent annimmt, ein Prozentsatz, der in Deutschland seit längeren Jahren durch die Thatsachen bedeutend überholt worden ist.

Bei solcher normalen Steigerung hätten in Deutschland in der vorbezeichneten Periode eingeführt worden sein müssen:

1900	1901	1902
180 298	198 328	218 160 D.-Z.

Die effektive Einfuhr ist mithin weit hinter der Norm zurückgeblieben.

Mit diesen Erwägungen übereinstimmend, lauten die Ziffern für die Ausfuhr sämtlicher unsere Branche betreffenden Fabrikate ungünstig, sofern dieselben für:

	1900	1901	1902
Chocolade von	4460 auf	3718 u.	3157 D.-Z.
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade von	4989 auf	3905 u.	3330 D.-Z.
Cacaopulver	» 1905	» 1308	» 1192 »

zurückgegangen sind und dieselben nur eine anormale Steigerung für Cacaobutter erfahren haben, nämlich:

1900	1901	1902
von 5998 auf	7921 und	11 020 D.-Z.

eine nach unserem Urteile wenig erfreuliche Thatsache, da diese durch fehlerhafte Gesetzgebung erzeugte Ausfuhr eng mit den

Schleuderpreisen für Cacaopulver zusammenhängt.

Die Differenz der Cacaobutter-Ausfuhr in 1902 gegen 1900 beträgt 5022 Doppelzentner, was einem Quantum von rund 20 000 Doppelzentner Rohcacao entspricht, welches von der Einfuhr für das normale Geschäft in Abzug zu bringen ist. Danach haben wir, anstatt mit einer Steigerung, mit einer Verminderung der Einfuhr gegen 1900 zu rechnen, indem

192 234	D.-Z.	in 1902
180 298	»	» 1900 gegenüberstehen,
11 936	D.-Z.	mithin nur als Plus verbleiben, nach Abzug vorstehender
20 000	»	demnach eine Mindereinfuhr von
8 064	D.-Z.	sich ergiebt.

Eine solche nicht eben erfreuliche Entwickelung scheint uns aber auch bei der allgemeinen wirtschaftlichen Lage nicht verwunderlich und wird ferner zu einem nicht unwesentlichen Teile eine Konsumzunahme auch durch die übertriebene Steigerung der Zuckerpreise durch das Kartell verhindert worden sein, denn wenn diese auch nur zum Teile in den Preisen der Chocoladenfabrikate zum Ausdruck kommen konnte, werden die quantitativ bedeutendsten, billigen Kousumartikel doch besonders davon beeinflusst worden sein, da diese schon vor Eintritt der Kartellpreise immer nur mit minimalem Nutzen, wenn nicht gar mit Verlust, geliefert worden sind.

Wir bedauern daher, Ihrer Ansicht über den Geschäftsverlauf in 1902 nicht zustimmen zu können.« (Fortsetzung folgt.)

Zolltarifgesetz.

Im Reichsanzeiger wird das am 25. Dezember 1902 von Kaiser und Kanzler unterschriebene Zolltarifgesetz veröffentlicht. Wir müssen es in den Gordian aufnehmen, obgleich uns der Platz leid thut. Es wird aber in der Zukunft öfter darauf zurückgegriffen werden müssen, und deshalb ist es notwendig, den Wortlaut bei der Hand zu haben. Wohl verstanden, dies ist erst das Zolltarifgesetz! Der Zolltarif selber wird erst später bekannt gegeben, und aus dem brauchen wir dann nur die Nummern abzudrucken, die mit unserer Industrie in Zusammenhang stehen.

Zolltarifgesetz.

Vom 25. Dezember 1902.

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preussen u. s. w. verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesrats und des Reichstages, was folgt:

§ 1.

Bei der Einfuhr von Waren in das deutsche Zollgebiet werden, soweit nicht für die Einfuhr aus bestimmten Ländern andere Vorschriften gelten, Zölle nach Maassgabe der dem Reichstag am 6. Oktober 1902 vorgelegten endgültigen Beschlüsse der XVI. Kommission über den Zolltarif erhoben. Jedoch werden in Abweichung von diesen Beschlüssen die Zollsätze der No. 808 auf 4.50 Mk., der No. 809 auf 7.50 Mk., der No. 810 auf 12 Mk., der No. 816 auf 8 und 12 Mk., der No. 825 auf 8 Mk., der No. 905 auf 4 Mk. und der No. 906 auf 15, 12, 10, 9, 7, 5.50, 4.50 und 3 Mk. festgesetzt.

Die Zollsätze sollen durch vertragsmässige Abmachungen

bei Roggen	nicht unter	5 Mk.	für einen Doppelzentner
» Weizen und Spelz	» »	5.50	
» Malzgerste	» »	4	
» Hafer	» »	5	

herabgesetzt werden.

Auf die Erzeugnisse der deutschen Zollausschlüsse finden die vertragsmässigen Zollbefreiungen und Zollermässigungen Anwendung, soweit nicht der Bundesrat Ausnahmen vorschreibt. Die getroffenen Anordnungen sind dem Reichstage sofort oder, wenn er nicht versammelt ist, bei seinem nächsten Zusammentritt mitzuteilen. Sie sind ausser Kraft zu setzen, wenn der Reichstag die Zustimmung nicht erteilt. Den Erzeugnissen der deutschen Kolonien und Schutzgebiete können die vertragsmässigen Zollbefreiungen und Zollermässigungen durch Beschluss des Bundesrats eingeräumt werden.

§ 2.

In jedem Steuerdirektionsbezirk ist eine Behörde zu errichten, die auf Verlangen über die Zolltarifsätze Auskunft zu geben hat, zu welchen bestimmte Waren oder Gegenstände im deutschen Zollgebiete zugelassen werden.

§ 3.

Die Gewichtszölle werden von dem Rohgewicht erhoben:

a) wenn der Tarif dies ausdrücklich vorschreibt,

b) bei Waren, für die der Zoll 6 Mk. für den Doppelzentner nicht übersteigt.

Im übrigen wird den Gewichtszöllen das Reingewicht zu Grunde gelegt.

Bei der Ermittelung des Reingewichts von Flüssigkeiten wird das Gewicht der unmittelbaren Umschliessungen (Fässer, Flaschen, Kruken und dergleichen) nicht in Abzug gebracht.

Der Bundesrat bestimmt den Anteil des Rohgewichts, der zur Berechnung des Reingewichts als Tara in Abzug gebracht werden kann.

Beim Eingange von Waren in den freien Verkehr bleiben handelsübliche Umschliessungen zollfrei. Nach Bestimmung des Bundesrats kann bei der Verzollung von Waren, die nach dem Rohgewicht zollpflichtig sind, sofern sie unverpackt oder in nicht handelsüblichen Umschliessungen eingehen, dem Reingewicht der Waren und bei der Verzollung von Flüssigkeiten, sofern sie in nicht handelsüblichen unmittelbaren Umschliessungen eingehen, dem Eigengewicht der Flüssigkeiten das Gewicht der handelsüblichen Umschliessungen hinzugerechnet werden.

§ 4.

Der Bundesrat ist ermächtigt vorzuschreiben, dass Waren, deren zollamtliche Untersuchung mit besonderen Schwierigkeiten verbunden ist, nur bei bestimmten Zollstellen abgefertigt werden dürfen, sofern die Beteiligten nicht bereit sind, den Zoll nach dem höchsten in Frage kommenden Satze des Tarifs zu entrichten oder die Kosten für die Uebersendung der Waren oder der davon zu entnehmenden Proben an

eine mit der erforderlichen Abfertigungsbefugnis versehene Zollstelle zu tragen.

§ 5.

Von der Verzollung befreit sind:

a) die mit der Post eingehenden Warensendungen von 250 g Rohgewicht oder weniger,

b) die der Gewichtsverzollung unterliegenden Waren in Mengen unter 50 Gramm.

Inwieweit im übrigen bei der Gewichtsermittelung Bruchteile eines Kilogramms unberücksichtigt bleiben dürfen, bestimmt der Bundesrat.

Zollbeträge von weniger als fünf Pfennig werden überhaupt nicht, höhere Zollbeträge nur, soweit sie durch fünf teilbar sind, unter Weglassung der überschiessenden Pfennige erhoben.

Der Bundesrat ist befugt, im Falle des Missbrauchs für einzelne Warengattungen oder für einzelne Grenzstrecken Beschränkungen anzuordnen.

§ 6.

Die folgenden Gegenstände bleiben vom Zoll befreit:

1) Erzeugnisse des Ackerbaues und der Viehzucht von denjenigen ausserhalb der Zollgrenze gelegenen Grundstücken, welche von innerhalb der Zollgrenze befindlichen Wohn- und Wirtschaftsgebäuden aus bewirtschaftet werden; ferner Erzeugnisse der Waldwirtschaft, wenn die ausserhalb der Zollgrenze gelegenen Grundstücke mindestens seit dem 15. Juli 1879 eine Zubehör des inländischen Grundstücks bilden.

2) Von den deutschen Fischern und von Mannschaften deutscher Schiffe gefangene Fische, Robben, Wal- und andere Seetiere, sowie die davon gewonnenen Erzeugnisse. Von der Zollfreiheit ausgeschlossen sind die in fremdländischen Küstengewässern gefangenen Schal- und Krustentiere. Die erforderlichen Ueberwachungsvorschriften erlässt der Bundesrat.

3) Gebrauchte Kleidungsstücke und Wäsche, die nicht zum Verkauf oder zur gewerblichen Verwendung eingehen.

4) Gebrauchte Gegenstände von Anziehenden zur eigenen Benutzung, gebrauchte Maschinen zur Benutzung im Gewerbe- und Landwirtschaftsbetriebe, jedoch nur ausnahmsweise auf besondere Erlaubnis.

Auf besondere Erlaubnis auch als Ausstattungsgegenstände, Braut- oder Hochzeitsgeschenke eingehende neue Sachen, sofern sie für Ausländer oder länger als zwei Jahre im Auslande wohnhaft gewesene Inländer bestimmt sind, die aus Anlass der Verheiratung mit einer im Inlande wohnhaften Person ihren Wohnsitz nach dem Inlande verlegen. Von der Zollfreiheit ausgeschlossen sind Nahrungs- und Genussmittel, unverarbeitete Gespinnste und Gespinnstwaren, sowie sonstige zur weiteren Verarbeitung bestimmte Erzeugnisse, Rohstoffe aller Art und Tiere.

Unter Zustimmung des Bundesrats kann durch Anordnung des Reichskanzlers bestimmt werden, dass für die Angehörigen eines Staates, der Gegenseitigkeit nicht gewährt, die im Absatz 1 und 2 vorgesehenen Begünstigungen ganz oder teilweise ausser Anwendung bleiben sollen.

5) Gebrauchte Sachen, die erweislich als Erbschaftsgut eingehen, auf besondere Erlaubnis.

6) Gebrauchsgegenstände aller Art, auch neue, welche Reisende, einschliesslich der Fuhrleute, Schiffer und Schiffsmannschaften zum persönlichen Gebrauch oder zur Ausübung ihres Berufes auf der Reise mit sich führen, oder die ihnen zu diesem Zwecke vorausgeschickt oder nachgesendet werden; ebenso lebende Tiere, die von reisenden Künstlern bei Ausübung ihres Berufs oder zur Schaustellung benutzt werden.

Ferner aus dem Auslande zurückkommende gebrauchte Koffer, Reisetaschen und sonstiges Reisegerät, wenn darin Gebrauchsgegenstände von Reisenden in das Ausland verbracht worden sind.

7) Die von Reisenden einschliesslich der Fuhrleute zum eigenen Verbrauche während der Reise mitgeführten Verzehrungsgegenstände; ebenso der Bedarf der Schiffer und Schiffsmannschaften, für diese jedoch höchstens in einer auf zwei Tage berechneten Menge.

8) Fahrzeuge aller Art einschliesslich der zugehörigen Ausrüstungsgegenstände, die bei dem Eingang über die Zollgrenze zur Beförderung von Personen oder Waren dienen und nur aus dieser Veranlassung eingeführt werden, oder die aus dem Auslande zurückkommen, nachdem sie beim Ausgange diesem Zwecke gedient haben; auch Fahrzeuge, wenn sie dazu bestimmt sind, Personen oder Waren in das Ausland zu verbringen.

Pferde und andere Tiere einschliesslich der zugehörigen Geschirre und Decken, wenn sie als Reittiere, zur Fortbewegung von Fahrzeugen aller Art oder zum Warentragen dienen und nur aus dieser Veranlassung die Grenze überschreiten, oder wenn sie aus dem Auslande zurückkommen, nachdem sie beim Ausgang in der angegebenen Weise verwendet worden sind; auch Pferde und andere Tiere, wenn sie dazu bestimmt sind, Personen, Fahrzeuge oder Waren in das Ausland zu verbringen.

Fahrzeuge aller Art sowie Pferde und andere Tiere von Reisenden auch in dem Falle, wenn sie zur Zeit der Einfuhr nicht als Beförderungsmittel dienen, sofern sie erweislich sich schon seither im Gebrauch ihrer Besitzer befunden haben und zu deren weiterem Gebrauche bestimmt sind.

Verbleiben in den bezeichneten Fällen Fahrzeuge oder Tiere dauernd im Inlande, so tritt die Zollpflicht ein.

Futter, das zum Reiseverbrauche der in Absatz 2 und 3 bezeichneten Tiere mitgeführt wird, in einer der Zahl der Tiere und der voraussichtlichen Reisedauer, höchstens jedoch einem Zeitraume von zwei Tagen entsprechenden Menge.

Ueber die Zollbehandlung der Eisenbahnfahrzeuge, welche dem durchgehenden Personenverkehr dienen sind vom Bundesrat besondere Bestimmungen zu erlassen.

9) Umschliessungen sowie Schutzdecken und andere Verpackungsmittel, auch Webebäume, Holz und Papprollen und dergleichen, die zum Zwecke der Ausfuhr von Waren eingeführt oder, nachdem sie nachweislich dazu gedient haben, aus dem Auslande wieder zurückgebracht werden. Im ersteren Falle ist der Nachweis der Wiederausfuhr binnen einer angemessenen Frist, und, nach Befinden, Sicherstellung des Zolles zu fordern; es kann hiervon abgesehen werden, wenn die Umschliessungen u. s. w. gebraucht sind und kein Zweifel darüber besteht, dass sie zur Ausfuhr von Waren bestimmt sind.

10) Musterkarten und Muster in Abschnitten oder Proben, die nur zum Gebrauch als solche geeignet sind, jedoch mit Ausschluss der Proben von Nahrungs- und Genussmitteln, indessen einschliesslich der mit der Post eingehenden Proben und Muster von Kaffee, Cacao, Zucker, Rohtabak und getrockneten Früchten im Gewicht bis zu 350 Gramm.

11) Kunstsachen, welche zu Kunstausstellungen oder für öffentliche Kunstanstalten oder öffentliche Sammlungen, sowie andere Gegenstände, die für öffentliche Anstalten oder öffentliche Sammlungen zu Lehr- oder Anschauungszwecken eingehen.

12) Materialien, die zum Baue, zur Ausbesserung oder zur Ausrüstung von See- und Flussschiffen verwendet werden, mit Ausnahme des Kajüts- und Küchenguts. Von der Begünstigung sind die zu Luxuszwecken bestimmten Binnensee- und Flussschiffe



ausgeschlossen. Die näheren Bestimmungen erlässt der Bundesrat.

13) Wappenschilder, Flaggen und andere Gegenstände, die von fremden Regierungen ihren in Deutschland bestellten Vertretungen zum dienstlichen Gebrauche zugesendet werden, falls die betreffenden Staaten Gegenseitigkeit gewähren.

14) Särge, in denen Leichen eingehen, und Urnen mit Asche verbrannter Leichen, einschliesslich der Kränze und ähnlicher zur Verzierung der Särge, Urnen oder Beförderungsmittel dienenden Gegenstände.

§ 7.

Abfälle, welche im Tarif nicht besonders genannt sind, sowie zerbrochene und abgenutzte Gegenstände werden wie die Rohstoffe, von denen sie herstammen, behandelt, wenn sie nur zu denselben Zwecken wie die Rohstoffe verwendet werden können oder die Verwendung zu anderen Zwecken nach Anordnung der Zollbehörde durch geeignete Maassnahmen ausgeschlossen wird. Zollpflichtige Abfälle und verdorbene Waren, die zu Düngezwecken bestimmt sind, werden zollfrei gelassen, wenn ihre Verwendung zu anderen Zwecken ausgeschlossen erscheint oder nach Anordnung der Zollbehörde durch geeignete Maassnahmen ausgeschlossen wird. Andere verdorbene Waren bleiben zollfrei, wenn sie unter amtlicher Aufsicht vernichtet werden.

§ 8.

Der Bundesrat wird ermächtigt, in Fällen, in welchen auf Grund staatlicher Abmachungen Eisenbahnverbindungen zwischen dem Deutschen Reiche und einem Nachbarstaate mit einer innerhalb des deutschen Zollgebietes belegenen gemeinschaftlichen Grenz- und Betriebswechselstation hergestellt sind oder künftig hergestellt werden, Zollfreiheit zu gewähren:

1) für die zur Ausführung des Baues und zur Betriebseinrichtung der Wechselstation sowie der zwischen dieser und der Zollgrenze gelegenen Anschlussstrecke erforderlichen Gegenstände, soweit ihre Anschaffung ausländischen Behörden oder ausländischen Bahnunternehmungen obliegt,

2) für die zur Besorgung des von der ausländischen Bahnunternehmung übernommenen Betriebsdienstes, einschliesslich der Instandhaltung der Betriebsstation und der Anschlussstrecke, und für alle zu Dienstzwecken der ausländischen Grenzämter erforderlichen Gegenstände,

3) für die Dienstgeräte und Dienstausrüstungsstücke der innerhalb des deutschen Zollgebietes angestellten Beamten und Bediensteten der ausländischen Eisenbahnverwaltung und der ausserdem beteiligten Dienstzweige der Verwaltung des Nachbarstaates.

§ 9.

Bei der zollamtlichen Abfertigung einer Ware, die je nach ihrem Herstellungsland einer unterschiedlichen Zollbehandlung unterliegt, ist von dem Einbringer zu erklären und auf Erfordern nachzuweisen, in welchem Lande die Ware hergestellt worden ist. Die näheren Bestimmungen über den Inhalt und die Form der Erklärung und über die Form der Erbringung des Nachweises erlässt der Bundesrat.

Kommt der Einbringer seinen vorstehend festgesetzten Verpflichtungen nicht nach, so tritt die für ihn ungünstige Zollbehandlung ein, unbeschadet der etwa daneben verwirkten Strafen oder sonstigen Rechtsnachteile.

§ 10.

Zollpflichtige Waren, die aus Ländern herstammen, in welchen deutsche Schiffe oder deutsche Waren ungünstiger behandelt werden als diejenigen anderer Länder, können neben dem tarifmässigen Zollsatz einem Zollzuschlag bis zum doppelten Betrag dieses Satzes oder bis zur Höhe des vollen Wertes unterworfen werden. Tarifmässig zollfreie Waren können unter der gleichen Voraussetzung mit einem Zoll in Höhe bis zur Hälfte des Werts belegt werden.

Auch können, soweit nicht Vertragsbestimmungen entgegenstehen, ausländische Waren denselben Zöllen und Zollabfertigungsvorschriften unterworfen werden, die im Ursprungsland auf deutsche Waren Anwendung finden.

Die hier vorgesehenen Maassnahmen werden nach erfolgter Zustimmung des Bundesrats durch Kaiserliche Verordnung in Wirksamkeit gesetzt. Die getroffenen Anordnungen sind dem Reichstage sofort oder, wenn er nicht versammelt ist, bei seinem nächsten Zusammentritt mitzuteilen. Sie sind ausser Kraft zu setzen, wenn der Reichstag die Zustimmung nicht erteilt.

§ 11.

1) Bei der Ausfuhr von Roggen, Weizen, Spelz, Gerste, Hafer, Buchweizen, Hülsenfrüchten, Raps und Rüben aus dem freien Verkehr des Zollgebietes werden, wenn die ausgeführte Menge wenigstens fünf Doppelzentner beträgt, auf Antrag des Warenführers Bescheinigungen (Einfuhrscheine) erteilt, die den Inhaber berechtigen, innerhalb einer vom Bundesrat auf längstens sechs Monate zu bemessenden Frist eine dem Zollwerte der Einfuhrscheine entsprechende Menge einer der vorgenannten Waren ohne Zollentrichtung einzuführen. Abfertigungen zur Ausfuhr mit dem Anspruch auf Erteilung von Einfuhrscheinen finden nur bei den von den obersten Landes-Finanzbehörden zu bestimmenden Zollstellen statt.

Für Waren der vorbezeichneten Art, die ausschliesslich zum Absatz in das Zollausland bestimmt sind, werden Transitlager ohne amtlichen Mitverschluss, in denen die Behandlung und Umpackung der gelagerten Waren uneingeschränkt und ohne Anmeldung sowie ihre Mischung mit inländischer Ware zulässig ist, mit der Maassgabe bewilligt, dass die zur Ausfuhr abgefertigten Warenmengen, soweit sie den jeweiligen Lagerbestand an ausländischer Ware nicht überschreiten, von diesem Bestand abzuschreiben, im übrigen aber als inländische Waren zu behandeln sind (Reine Transitlager).

Für Waren der bezeichneten Art, die teils in das Zollausland, teils in das Zollgebiet abgesetzt werden sollen, können, sofern dafür ein dringendes Bedürfnis anzuerkennen ist, solche Lager mit der ferneren Maassgabe bewilligt werden, dass die aus dem Lager in den freien Verkehr des Zollgebiets abgefertigten Warenmengen, soweit sie den jeweiligen Lagerbestand an inländischer Ware nicht übersteigen, von diesem Bestande zollfrei abzuschreiben, im übrigen aber als ausländische Waren zu behandeln sind (Gemischte Transitlager). Der Bundesrat bestimmt, an welchen Orten solche Lager bewilligt werden können.

Für die vorstehend nicht erwähnten Getreidearten und zollpflichtigen Oelfrüchte werden, wenn sie ausschliesslich zum Absatz in das Zollausland bestimmt sind, Transitlager ohne amtlichen Mitverschluss, in denen die Behandlung und Umpackung der gelagerten Waren uneingeschränkt und ohne Anmeldung, sowie ihre Mischung mit inländischer Ware zulässig ist, mit der Maassgabe bewilligt, dass bei der Ausfuhr dieser gemischten Ware der in der Mischung enthaltene Anteil von ausländischer Ware als die zollfreie Menge der Durchfuhr anzusehen ist. Für Waren dieser Art, die teils in das Zollausland, teils in das Zollgebiet abgesetzt werden sollen, können solche Transitlager bewilligt werden.

2) Ebenso werden reine Transitlager ohne amtlichen Mitverschluss bewilligt und können gemischte Transitlager ohne amtlichen Mitverschluss bewilligt werden für nicht gehobeltes Bau- und Nutzholz.

Dabei kann von der Umschliessung der zur Lagerung bestimmten Räume abgesehen werden; auch ist es zulässig, die Hölzer zeitweise aus dem Lager zu entnehmen und, nachdem sie einer Behandlung unterlegen haben, durch die sie unter den Begriff des mit einem höheren Zoll belegten Bau- und Nutzholzes oder einer groben rohen Holzware fallen, in das Lager zurückzuführen. Der Bundesrat bestimmt, an welchen Orten gemischte Transitlager bewilligt werden können.

Für Abfälle, die bei der Bearbeitung von Bau- und Nutzholz in den Transitlagern entstehen, tritt, wenn die Hölzer in das Zollausland ausgeführt werden, an dem zur Last geschriebenen Zoll ein entsprechender Nachlass ein, dessen Höhe der Bundesrat bestimmt.

3) Den Inhabern von Mühlen oder Mälzereien werden bei der Ausfuhr ihrer Erzeugnisse Einfuhrscheine über eine entsprechende Menge Getreide oder Hülsenfrüchte (Ziffer 1) erteilt. Ueber das hierbei in Rechnung zu stellende Ausbeuteverhältnis trifft der Bundesrat Bestimmung.

4) Den Inhabern von Oelmühlen wird für die Ausfuhr der von ihnen hergestellten Oele eine Erleichterung dahin gewährt, dass ihnen der Zoll für eine den ausgeführten Erzeugnissen entsprechende Menge der zur Mühle gebrachten zollpflichtigen ausländischen Oelfrüchte nachgelassen wird. Ueber das hierbei in Rechnung zu stellende Ausbeuteverhältnis trifft der Bundesrat Bestimmung. Die zur Mühle zollamtlich abgefertigten ausländischen sowie auch sonstige Oelfrüchte, welche in die der Zollbehörde zur Lagerung der ausländischen Oelfrüchte angemeldeten Räume eingebracht sind, dürfen in unverarbeitetem Zustande nur mit Genehmigung der Zollbehörde veräussert werden. Zuwiderhandlungen hiergegen werden mit einer Geldstrafe bis zu eintausend Mark geahndet.

Die Bestimmungen der Ziffer 3 finden auf die Inhaber von Oelmühlen hinsichtlich der aus Raps oder Rübsen hergestellten Oele sinngemäss Anwendung.

5) Im Sinne der Bestimmungen unter Ziffer 1 bis 4 steht die Aufnahme in eine öffentliche Niederlage oder in ein Privatlager unter amtlichem Mitverschlusse der Ausfuhr gleich.

6) Die näheren Anordnungen insbesondere in bezug auf die Form der Einfuhrscheine, auf die Beschaffenheit der mit dem Anspruch auf Erteilung von Einfuhrscheinen ausgeführten Waren und auf die an die Lagerinhaber zu stellenden Anforderungen trifft der Bundesrat.

Dieser wird auch Vorschriften erlassen, durch welche die Verwendung der Einfuhrscheine, nach Maassgabe ihres Zollwertes auch zur Begleichung von Zollgefällen für andere als die in Ziffer 1 Abs. 1 genannten Waren unter den von ihm festzusetzenden Bedingungen gestattet wird.

§ 12.

Die Zölle können auf Antrag gegen Sicherheitsleistung für eine Frist bis zu drei Monaten nach näherer Anordnung des Bundesrats gestundet werden.

Von der Stundung ausgenommen sind die Zölle für Getreide, Hülsenfrüchte, Raps und Rübsen sowie für die daraus hergestellten Müllerei- und Mälzereierzeugnisse. Im Falle der Aufnahme dieser Waren in ein Zolllager (öffentliche Niederlage oder Privatlager mit oder ohne amtlichen Mitverschluss) sind bei der Ueberführung der Waren in den freien Verkehr die zu entrichtenden Zollgefälle für die Dauer der Lagerung mit vier vom Hundert nach den vom Bundesrat zu erlassenden Vorschriften zu verzinsen.

§ 13.

Für Rechnung von Kommunen oder Korporationen dürfen vom 1. April 1910 ab Abgaben auf Getreide, Hülsenfrüchte, Mehl und andere Mühlenfabrikate, desgleichen auf Backwaren, Vieh, Fleisch, Fleischwaren und Fett nicht erhoben werden.

Auf die Erhebung von Abgaben von dem zur Bierbereitung bestimmten Malz seitens der Kommunen findet diese Bestimmung keine Anwendung.

Die entgegenstehenden Bestimmungen unter Ziffer I und im § 7 der Ziffer 2 des Artikel 5 des Zollvereinigungsvertrages vom 8. Juli 1867 (Bundes-Gesetzbl. S. 81) und des Gesetzes vom 27. Mai 1885, betreffend die Abänderung des Zollvereinigungsvertrags vom 8. Juli 1867 (Reichs-Gesetzbl. S. 109), sind aufgehoben.

§ 14.

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieses Gesetzes oder gegen die zu seiner Ausführung erlassenen und öffentlich bekannt gemachten Vorschriften werden, sofern nicht nach § 11 Ziffer 4 Abs. 1 dieses Gesetzes oder nach den §§ 135 ff. des Vereinszollgesetzes eine höhere Strafe verwirkt ist, mit einer Ordnungsstrafe bis zu einhundertfünfzig Mark geahndet.

§ 15.

Der auf den Kopf der Bevölkerung des Deutschen Reiches entfallende Nettozollertrag der nach den Tarifstellen 1, 2, 102, 103, 105, 107, 107a und 160 des Zolltarifs (§ 1) zu verzollenden Waren, welcher den nach dem Durchschnitte der Rechnungsjahre 1898 bis 1903 auf den Kopf der Bevölkerung entfallenden Nettozollertrag derselben Waren übersteigt, ist zur Erleichterung der Durchführung einer Witwen- und Waisenversorgung zu verwenden.

Ueber diese Versicherung ist durch ein besonderes Gesetz Bestimmung zu treffen. Bis zum Inkrafttreten dieses Gesetzes sind diese Mehrerträge für Rechnung des Reiches anzusammeln und verzinslich anzulegen.

Tritt dieses Gesetz bis zum 1. Januar 1910 nicht in Kraft, so sind von da ab die Zinsen der angesammelten Mehrerträge sowie die eingehenden Mehrerträge selbst den einzelnen Invaliden-Versicherungsanstalten nach Maassgabe der von ihnen im vorhergehenden Jahre aufgebrachten Versicherungsbeiträge zum Zwecke der Witwen- und Waisenversorgung der bei ihnen Versicherten zu überweisen.

Die Unterstützung erfolgt auf Grund eines vom Reichs-Versicherungsamt zu genehmigenden Statuts.

§ 16.

Der Zeitpunkt, mit welchem dieses Gesetz in Kraft tritt, wird durch Kaiserliche Verordnung mit Zustimmung des Bundesrats bestimmt.

Mit demselben Zeitpunkt treten
das durch die Bekanntmachung vom 24. Mai 1885 (Reichs-Gesetzbl. S. 111) veröffentlichte Zolltarifgesetz nebst zugehörigem Zolltarif,
ferner die Gesetze
vom 18. April 1886 (Reichs-Gesetzbl. S. 123),
vom 21. Dezember 1887 (Reichs-Gesetzbl. S. 533),
vom 14. April 1894 (Reichs-Gesetzbl. S. 335),
vom 18. Mai 1895 (Reichs-Gesetzbl. S. 233),
vom 6. März 1899 (Reichs-Gesetzbl. S. 133),
vom 14. Juni 1900 (Reichs-Gesetzbl. S. 298),
betreffend die Abänderung des Zolltarifgesetzes und des Zolltarifes,
und § 80 des durch die Bekanntmachung vom 27. Mai 1896 (Reichs-Gesetzbl. S. 117) veröffentlichten Zuckersteuergesetzes
mit der Maassgabe ausser Kraft, dass die bisherigen Vorschriften über die Ueberweisung eines Teiles des Ertrages der Zölle und der Tabaksteuer an die Bundesstaaten (§ 8 des durch die Bekanntmachung vom 24. Mai 1885 veröffentlichten Zolltarifgesetzes), abgesehen von der sich nach § 15 dieses Gesetzes ergebenden Aenderung, so lange in Wirksamkeit

bleiben, bis darüber durch besonderes Gesetz anderweit bestimmt wird.

Urkundlich unter Unserer Höchsteigenhändigen Unterschrift und beigedrucktem Kaiserlichen Insiegel.

Gegeben Neues Palais, den 25. Dezember 1902.

(L. S.) Wilhelm.

Graf von Bülow.

Amsterdamer Cacao-Bericht für 1902.

Wie schon seit einigen Jahren erscheint pünktlich mit Schluss des alten Jahres ein Amsterdamer Cacaobericht der Firma B. Harrenstein, den wir, ins deutsche übersetzt, im folgenden weiteren Kreisen wieder zugänglich machen können.

Amsterdam, den 31. Dezember 1902.

»Anfang dieses Jahres glaubte man, dass sich der Cacaobohnen-Markt im allgemeinen günstiger gestalten würde als in den Vorjahren, aber man hatte sich in dieser Erwartung getäuscht.

Grosse Anfuhren, besonders aus West-Indien, waren die Ursache, dass die Importeure schlank verkaufen mussten, wodurch der Konsum bedeutende Quantitäten aufnahm.

Bei einem sehr lebhaften Geschäft, welches eine Folge der erhaltenen guten Operationsbasis war, fanden die immer grösser werdenden Zufuhren der verschiedenen Provenienzen eine geregelte Abnahme. Zu dieser flotten Kauflust trug ferner die Furcht der englischen Fabrikanten bei, welche glaubten, dass ihre Regierung den Zoll auf Cacao erhöhen würde. Dies geschah jedoch nicht, so dass der sichtbare Vorrat grösser war als zu derselben Zeit der Vorjahre.

Die Stimmung für den Artikel war im Anfang ruhig mit Ausnahme für Trinidad-Cacao, welcher allmählich auf dasselbe Preisniveau der anderen Sorten kam. Durch diesen Umstand wurde dieser Sorte mehr Aufmerksamkeit zugewandt.

Da die Ernte von Sommer-Arriba sehr spät hereinkam, fanden die europäischen Vorräte von Guayaquil zu festen Preisen flott Käufer, wodurch natürlich auch die anderen Sorten durch die regelmässige Frage der Konsumenten profitierten. Die Verschiffungen von Guayaquil nahmen jedoch zu, doch da sehr viel in blanco verkauft worden war, stiegen die Preise und hielten sich mit einigen kleinen Abweichungen auf dem Niveau des Vorjahres.

In den letzten Monaten des Berichtjahres zeigte der Markt eine auf und nieder gehende Tendenz; je nachdem die Konsumfrage gross oder klein war, die Zufuhren sich grösser oder kleiner gestalteten, die Spekulanten mehr oder weniger eingriffen, so stiegen oder fielen die Preise der verschiedenen Sorten.

Für Ceylon-Cacao war eine anhaltende, lebhafte Nachfrage, welche auch gegenwärtig noch besteht, zu verzeichnen, wodurch die Preise fortwährend in die Höhe gingen. In der letzten Zeit war die Stimmung jedoch etwas ruhiger.

Der **Import** betrug von:

	1901	1900	1899	1898	1897
Niederland	14373	11815	14300	13900	15000
England	23367	23724	19640	19122	15416
Frankreich	32849	32752	40600	35450	24967
Hamburg	24792	27152	28385	18499	19672

Java-Cacao.

Wie voriges Jahr so wollen wir auch diesmal eine Uebersicht über die monatlich abgehaltenen Auktionen dieser Provenienz bringen. Die allgemeine Stimmung, wovon im Anfang dieses Berichtes gesprochen ist, gilt auch für diese Sorte Cacao. Wir schlossen das Jahr 1901 mit einem Preise von ± 44 cents für prima Ware. Das Interesse für Java-Cacao blieb unverändert, da die Verkäufer sich geneigt zeigten, zu etwas niedrigeren Preisen abzugeben, und aus diesem Grunde wurde der Wert für prima Java-Cacao in der Januar-Auktion auf ± 42 cents angenommen. Mittel-Qualitäten waren infolge dieser Preisermässigung ebenfalls mehr gefragt. Obgleich die Preise für mindere Qualitäten sehr unregelmässig waren, so fanden dieselben doch viel Beachtung. Von den vorgebrachten ± 3400 Blln. wurden in und nach der Auktion ± 2300 Blln. verkauft.

Die März-Auktion brachte ± 3000 Blln. Prima war zu ± 1 cent höheren Preisen gefragt; gute Mittel-Qualitäten fanden ebenfalls schlank Käufer. Geringere Sorten konnten nur niedrigere Preise erzielen.

Die sehr zu schätzenden Versuche, welche im vergangenen Jahre gemacht worden sind, um ein Mittel zur Vertilgung der Mottenplage zu finden, wollen wir hier kurz erwähnen. Dass man diesem Bestreben die grösste Aufmerksamkeit widmete und den betreffenden Herren von Herzen Erfolg wünschte, braucht sicher nicht erwähnt zu werden. Auch in diesem Jahre machten sich die Folgen der Krankheit deutlich fühlbar, besonders bei prima Sorten. Von diesem Augenblick an wurden dann auch die Zufuhren kleiner und die Preise stiegen.

Die April-Auktion spricht deutlich dafür. Primasorten stiegen auf $46^3/_4$ cents; der weitaus grösste Teil der angebotenen ± 2600 Blln. bestand aus mittleren und geringen Qualitäten. Letztere blieb grösstenteils unverkauft, während Mittelsorten zu unregelmässigen Preisen an den Mann kamen.

In der Juni-Auktion stieg prima auf $48^{1}/_{4}$ cents. Angeboten waren ± 2100 Blln. Sekunda und Mittelsorten wurden durch die reichliche Nachfrage zu ungefähr Taxpreisen verkauft. Für die geringere Sorte war überhaupt kein Interesse. Von den in der Juli-Auktion angebotenen ± 1100 Blln. bestand der grösste Teil in geringer Qualität. Infolge der lebhaften Kauflust wurden die mittel und ordinären Qualitäten zu befriedigenden Preisen verkauft. Wirklich prima Sorten kamen nicht vor, während die beste Sorte ± 47 cents erzielte. Die geringe Zufuhr ist allein der bereits erwähnten Mottenplage zuzuschreiben; eine kleine und späte Ernte wird angekündigt

Noch kleiner als im Juli war die Anfuhr für die September-Auktion. Ca. 900 Blln. wurden nur angeboten, wovon ± 300 Blln. prima waren. Die Nachfrage war für diese Sorte eine sehr gute und erzielte demzufolge auch $53^{1}/_{4}$ cents. Mittelsorten erzielten ebenfalls gute Preise, während geringere Qualitäten unregelmässig, aber doch befriedigend waren.

Die Oktober-Auktion war im Gegensatz zu der vorigen sowohl in Qualität als auch in Quantität günstig. Angeboten waren ± 3100 Blln., wovon, im Gegensatz zu den letzten Auktionen, der grösste Teil aus prima Ware bestand. Letztere erzielte ± 49 cents. Dass auch für ordinäre und geringe Sorten Stimmung war, geht aus der Thatsache hervor, dass diese Sorten über Taxe verkauft wurden. Im ganzen wurden ca. 2800 Blln. abgesetzt.

Im Dezember kamen ca. 1800 Blln. zur Auktion; die höchste Taxe war für prima 52 cents. Die ± 400 Blln. dieser Sorte fanden schnell und gern Käufer; die schönste Partie erzielte sogar ± 55 cents. Auch die Mittelsorten erfreuten sich einer guten Nachfrage und brachten es infolgedessen mitunter weit über Taxe. Ordinäre Qualitäten wurden zu Tax-Preisen verkauft.

Da wir in diesem Berichte bereits die Versuche zur Vertilgung der Mottenplage erwähnten, so möchten wir doch nicht stillschweigend die Nachricht aus Indien übergehen, welche besagt, dass die Versuchsstation mit allen Dokumenten, Resultaten von Versuchen, durch Feuer zerstört worden ist.

Für das Jahr 1903 sind folgende Auktionen angesagt worden:

28. Januar
11. März
22. April
10. Juni
29. Juli
9. September
21. Oktober
2. Dezember.

Wir empfingen an Java-Cacao:

11 000	Blln.	in	1902
22 100	»	»	1901
19 200	»	»	1900
16 850	»	»	1899
16 500	»	»	1898
13 800	»	»	1897
12 600	»	»	1896

Surinam-Cacao.

Da Amerika sehr viel direkt aus unseren Kolonien bezog, war die Zufuhr dieser Provenienz hier nur sehr gering.

Der Preis ist im Laufe dieses Jahres mit Ausnahme von kleinen Abweichungen so gut als unverändert gewesen und betrug ± 38 cents. Auf Java hat die Cacaokultur viel gegen die Mottenplage zu kämpfen, im Westen muss sie den Kampf gegen die Krulloten aufnehmen.

Ernte.

Aus nachstehender Tabelle ersieht man, dass die Ernte in den Haupterzeugungsländern im allgemeinen sehr befriedigend war. Eine Ausnahme hiervon machen, wie bereits erwähnt, Java und Surinam.

Sie betrug z. B. von:

Ecuador	vom	1. Jan.	-15.	Dez.	1902	20291 t
	gegen	1. »	-15.	»	1901	19768 »
	»	1. »	-15.	»	1900	15226 »
Trinidad	vom	1. »	-20.	Nov.	1902	12689 »
	gegen	1. »	-20.	»	1901	8702 »
	»	1. »	-20.	»	1900	11952 »
St. Thomé	vom	1. »	-15.	»	1902	15265 »
	gegen	1. »	-15.	»	1901	14135 »
	»	1. »	-15.	»	1900	10763 »
Bahia	vom	1. »	-31.	Okt.	1902	12028 »
	gegen	1. »	-31.	»	1901	10199 »
	»	1. »	-31.	»	1900	10080 »
Surinam	vom	1. »	-30.	Sept.	1902	2245 »
	gegen	1. »	-30.	»	1901	2571 »
	»	1. »	-30.	»	1900	2679 »
Ceylon	vom	1. »	-17.	Nov.	1902	2101 »
	gegen	1. »	-17.	»	1901	1780 »
	»	1. »	-17.	»	1900	1121 »
	»	1. »	-17.	»	1899	1715 »
Java	vom	1. Jan.	-30.	Sept.	1902	10252 Picols
	gegen	1. »	-30.	»	1901	15436 »
	»	1. »	-30.	»	1900	14752 »
	»	1. »	-30.	»	1899	12678 »

Hiervon verschiffte Java direkt nach:

1. Jan.-30. Sept.	1902	1901	1900	1899
	Picols	Picols	Picols	Picols
Holland	7472	13128	11643	10319
Singapore	2770	2308	3096	2237
Andere Länder	10	—	13	122
	10252	15436	14752	12678

Total:

1. Jan.—31. Dez.	1901	1900	1899
	Picols	Picols	Picols
Holland	15468	14948	13175
Singapore	2982	3652	2681
Andere Länder	—	13	172
	18450	18613	16028

Konsum.

Hierüber bringen wir einige Zahlen, die für sich selbst sprechen. Derselbe betrug in:

Frankreich	1901	17 916 400	Kilo
gegen	1900	17 462 900	»
»	1899	17 656 374	»
Amerika	1901	253 382	Ballen
gegen	1900	226 269	»
»	1899	197 200	»
England	1901	378 160	Cwt.
gegen	1900	338 660	»
»	1899	303 680	»
Deutschland	1901	25 365 550	Kilo
gegen	1900	26 566 175	»
»	1899	28 262 300	»

Ausser diesen Quantitäten, welche sich nur für unpräparierten Cacao verstehen, wurden z. B. noch an präparierten Cacao importiert von:

England	1901	74 840	Cwt.
gegen	1900	70 260	»
»	1899	49 340	»
Deutschland	1901	597 600	Kilo
gegen	1900	711 900	»
»	1899	944 000	»

Ausfuhr.

Diese betrug von:

	1901	1900	1899	1898	1897
	Tons	Tons	Tons	Tons	Tons
Ecuador	20675	17370	24126	19389	15221
St. Thomé	16066	13200	13596	9020	7700
Trinidad	9577	13349	11075	9645	9819
Venezuela	7260	11000	9661	9472	8108
Bahia	13375	13238	8706	8288	7609
Para	2816	3085	5653	2663	3765
Grenada	4268	4000	3910	3998	4115
Surinam	3163	2927	3860	2830	3585
Ceylon	2510	1699	2169	1877	1725
Java	1107	1269	960	915	847

Sichtbare Vorräte.

	Frankreich am 31. Okt. Tons	England am 30. Nov. Ballen	Deutschland (allein Hamburg) am 30. Nov. Ballen
1902	15 190	60 810	14 642
1901	10 990	90 158	14 300
1900	12 170	103 120	23 973
1899	15 250	91 803	14 344
1898	9 692	103 685	9 281

und ferner hier in erster Hand:

± 1400 Ballen Java.

Cacaobutter.

In diesem Jahre kamen ± 860 tons »Van Houtens« Cacaobutter zum Verkauf in Auktion, die einen Durchschnittspreis von $67^1/_4$ cents ergaben. Ausserdem wurden von anderen holländischen Fabrikanten verschiedene Quantitäten unter den Marken »De Jong«, »Helm«, »Betke« in die monatlichen Auktionen gebracht. Ausländische Fabrikanten waren durch die Marken »Mignon«, »Merkurstab mit Waage«, »Suchard« und einige Partien ohne Marke vertreten.

In der Dezember-Auktion (1902) kamen auch ± 30 tons mit der Marke »Bensdorp« vor, welche teilweise Käufer fanden.

Der Preis für holländische Marken war am Anfang dieses Jahres ± 69 cents, in den ersten sechs Monaten sank er auf ± 63 cents, stieg darauf auf ± 73 cents und fiel während der letzten vier Monate allmählich bis auf ± 58 cents. Ob mit diesem Preis, der seit Jahren nicht zu verzeichnen gewesen ist, der niedrigste Standpunkt erreicht ist, muss die Zeit lehren.

Die Preise, welche in den Auktionen für ausländische Marken erzielt wurden, standen je nach der Nachfrage des Konsums auf derselben Stufe wie die holländischen Nebenmarken.

Hochachtungsvoll

S. W. Hoekstra, Makler.

Firma B. Harrenstein.

Cacao, welcher hier öffentlich an den Markt gebracht worden ist:

	Java (Ballen von ± 50 Kilo)	Surinam (Ballen von 80-100 Kilo)	Div. andere Sorten	Total
1902	13144	617	—	13761
1901	19938	635	290	20863
1900	18661	744	210	19615
1899	16353	1227	205	17785
1898	17640	977	387	19004
1897	13260	1658	761	15679
1896	12725	2972	2611	18308

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. November zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat November 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1902	1901	1900
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Cacaobohnen	1989500	1547500	14500
davon für Exportfabriken	43800	34400	53500
Es kamen im Januar bis November aus:			
Ecuador	4399300	4401900	5129700
Portug. Westafrika	3849600	2776200	2408100

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Brasilien	2889100	3016200	3408400
Dominic. Republik	2301700	1786700	519300
Brit. Westindien u. s. w.	1442500	1139800	1385300
Portugal	1178400	1196500	878900
Venezuela	838100	910200	1083400
Britisch-Westafrika	494600	153700	81600
Niederlande	348700	299200	102600
Deutsch-Westafrika	329600	180600	297800
Ceylon	328700	96900	86900
Niederl. Indien u. s. w.	319800	275300	166900
Grossbritannien	132500	152900	272300
Columbien	102300	91400	82800
Frankreich	84500	71600	176000
Haiti	25900	337500	1709100
Dänisch-Westindien	—	95600	105400

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1902	1901	1900
Cacaobutter	800	700	1200

	1902	1901	1900
Cacaopulver	75000	50300	66400

aus den Niederlanden.

	1902	1901	1900
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	800	600	800
Es kamen im Januar bis November aus:			
Niederlande	4800	8900	6000
Schweiz	700	1800	2200

	1902	1901	1900
Chocolade	51700	42700	42600
Im Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	359500	250200	214100
Frankreich	44200	46800	59700

	1902	1901	1900
Chocoladensurrogate	—	100	—

aus Frankreich.

	1902	1901	1900
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	8000	4800	4800
Im Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	19000	13500	14500
Frankreich	12700	12500	12000

	1902	1901	1900
Andere Konditorwaren	87700	92400	78400
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Im Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	334700	348800	323300
Grossbritannien	162200	142500	140400
Frankreich	93400	78500	72900
Oesterreich-Ungarn	51800	50200	43000

	1902	1901	1900
Mandeln, getrocknet	1282600	2714000	1068300
Im Januar bis November kamen aus:			
Italien	4089400	6757100	3625300
Marocco	1003600	886300	1133300
Frankreich	556500	502800	707000
Spanien	409200	250000	411200
Persien	15700	60700	71000

	1902	1901	1900
Vanille	1300	2400	1000
Im Januar bis November kamen aus:			
Madagaskar	34600	17700	17100
Französisch-Australien	23700	13900	10500
Frankreich	14000	8700	11300

	1902	1901	1900
Honig, auch künstlicher	388300	191100	183700
Im Januar bis November kamen aus:			
Chile	1164100	709000	856400
Kuba, Portorico	558700	547500	257300
Verein. Staaten v. Amerika	306700	154700	176500

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	16570600	10176400	12893200
Im Januar bis November kamen aus:			
Serbien	17500600	11295800	18344800
Verein. St. von Amerika	16460600	15104000	19392000
Oesterreich-Ungarn	12928500	10455300	10685400
Frankreich	812900	3444400	2678500
Niederlande	613100	659400	631800
Italien	451900	367200	600400
Belgien	370200	282300	106100
Türkei	193300	221900	188200
Rumänien	58000	225200	112400

	1902	1901	1900
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	17900	800	3600
Im Januar bis November kamen aus:			
Frankreich	38400	27000	17000
Verein. Staaten von Amerika	—	3600	12700

	1902	1901	1900
Rohzucker, Rübensäfte	388700	75300	69000
Im Januar bis November kamen aus:			
Frankreich	369300	166200	3900
Britisch-Malakka	69100	79000	54400

	1902	1901	1900
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	109100	52900	75200
Im Januar bis November kamen aus:			
Frankreich	331700	413900	312000
Grossbritannien	232200	255600	267800
Belgien	139200	221300	50200

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	76600	39800	100200
Im Januar bis November nach:			
Niederlande	338900	498900	568200
Schweiz	204700	95700	85400

	1902	1901	1900
Cacaobutter	79100	92900	61600

	1902	1901	1900
Cacaopulver	17100	8900	18600
Im Januar bis November gingen nach:			
Schweden	18600	13000	16200
Verein. Staaten von Amerika	16300	8500	28200
Oesterreich-Ungarn	13300	17900	19800
Schweiz	7900	5600	16400
Freihafen Hamburg	4100	8400	26100

	1902	1901	1900
Cacaomasse	49300	18200	11600
Im Januar bis November gingen nach:			
Niederlande	173500	72000	33100
Oesterreich-Ungarn	151300	61500	81200

	1902	1901	1900
Chocolade	44000	28900	40900
Im Januar bis November empfingen:			
Grossbritannien	150800	162300	128800
Belgien	29600	27800	32300
Verein. Staaten von Amerika	25200	29300	138200
China	1200	49700	54900

	1902	1901	1900
Chocoladensurrogate	1600	1800	100
Davon erhielten im Januar bis November:			
Russland	2500	3300	1200
Oesterreich-Ungarn	2300	2900	1200

	1902	1901	1900
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	35700	36000	27600
Davon gingen im Januar bis November nach:			
Grossbritannien	262800	329600	331300
Niederlande	10800	14900	15300
Verein. Staaten von Amerika	1600	700	113000

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	201500	145700	133800
Im Januar bis November gingen nach:			
Grossbritannien	203000	173300	124300
Niederländ.-Indien u. s. w.	91900	109500	153600
Niederlande	70800	62000	52700
Oesterreich-Ungarn	53500	52000	47400
Britisch-Indien u. s. w.	38000	64200	110700
Mandeln	4100	400	300
Honig, auch künstlicher	91300	80400	103200
Im Januar bis November gingen nach:			
Freihafen Hamburg	182200	125000	194000
Niederlande	38300	25100	28800
Vanille	100	200	200
Es gingen im Januar bis November nach:			
Russland	1300	1000	1300
Oesterreich-Ungarn	1300	900	1100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	12800	13100	15800
Im Januar bis November erhielten:			
Schweiz	8600	17900	18200
Grossbritannien	6600	15600	6700
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	124200	81800	80000
Im Januar bis November gingen nach:			
Grossbritannien	2157000	579900	413400
Britisch-Australien	457800	264400	345200
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	26053300	54230100	92032300
Im Januar bis November erhielten:			
Grossbritannien	247084200	168198200	140273500
Verein. St. von Amerika	73520500	107976000	256071100
Britisch-Nordamerika	54237800	29369900	20873300
Freihafen Hamburg	51192500	44088100	29078000
Niederlande	23218200	11567700	668000
Dänemark	7711300	10876900	6789900
Portugal	4445400	4406400	3823900
Japan	539500	770400	1500000
Norwegen	81500	21800	557400
Schweden	3300	97400	5758500
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	46785000	63994900	58760300
Im Januar bis November gingen nach:			
Grossbritannien	378894500	347312800	285791700
Japan	29398300	53799800	12509800
Norwegen	23914100	22556200	16274200
Schweiz	22277600	15847500	11658300
Freihafen Hamburg	13377500	21547500	18096000
Britisch-Süd-Afrika	12849800	5120400	660200
Niederlande	4574100	3748200	2927300
Chile	2445300	3189200	3034600
Portugiesisch-Ostafrika	2241200	204000	3821200
Uruguay	1989500	328800	150200
Dänemark	1849700	1965900	2117400
Portugal	1845600	1475300	1011000
Verein. Staat. v. Amerika	1715500	4516900	1412600
Columbien	1677600	995100	888400
Britisch-Indien u. s. w.	1375200	7294900	2220000
China	1243100	510400	186800
Britisch-Nordamerika	1015700	663700	80600
Britisch-Ostafrika	981700	751500	847100
Marocco	714500	808800	420700
Britisch-Westafrika	596700	435200	384000
Bolivien	480200	431400	430100
Schweden	390800	172100	663400
Britisch-Australien	321800	2807900	2332300
Hongkong	321100	1241700	—
Belgien	186100	477600	344900
Italien	90100	700	1800
Ceylon	61400	580500	75300

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1934200	2026900	1883000
Im Januar bis November wurden gesandt nach:			
Portugal	6488800	3194400	2294700
Grossbritannien	5444200	7518400	2534200
China	4808300	102800	37800
Norwegen	2602200	2596100	2954800
Uruguay	2406900	552900	4596600
Freihafen Hamburg	858900	648000	1844900
Japan	669900	742800	410000
Verein. Staaten v. Amerika	516000	562700	3000
Dänemark	34200	151200	397900

Cacaobohnen-Markt.

London, den 20. Dezember 1902.

Unterm 20. Dezember berichtet man aus London, dass am letzten Dienstag die letzte diesjährige Auktion stattgefunden hat mit einem Angebot von 3773 Ballen, bestehend aus 2797 Blln. Kolonienware und 976 Blln. andere Sorten. Im allgemeinen war die Nachfrage schwach; 1084 Blln. wurden zu Preisen, die zu Käufers Gunsten ausfielen, verkauft. Trinidad wurde nur zum kleinsten Teil mit 1 Mk. niedrigeren Preisen verkauft. Andere West-Indische waren fest; von Guayaquil wurde nur ein kleiner Teil zu früheren Preisen verkauft; Ceylon verkaufte sich zur Hälfte zu regelmässigen Preisen. Es fanden Käufer:

306 Blln.	Trinidad	(Angebot 1266 Blln.)	zu 61—62 Mk.
7 »	Grenada	(» 65 »)	» 56—57 »
95 »	Dominica	(» 160 »)	» 54—57 »
3 »	St. Lucia	(» 45 »)	» 55 »
102 »	Guayaquil	(» 748 »)	» 63-64 »
520 »	Ceylon	(» 1193 »)	» 47—76 »
50 »	Costa Rica		» 58—59 »
68 »	Jamaica	} wurden zurückgezogen.	
178 »	Jeremia		

Die nächste Auktion findet erst am 6. Januar 1903 statt.

Seit der letzten Auktion hat sich das Privatgeschäft wie folgt gestaltet:

600 Blln.	Trinidad	zu 58—67 Mk.
100 »	Grenada	» 57—66 »
40 »	Afrika	» 60
60 »	Jeremia	» 50

Die Londoner Ablieferungen zeigten in dieser Woche ein verhältnismässiges Mehr von ca. 250 Blln.; die Ablieferungen waren im Verhältnis zum Vorjahre um 2850 Blln. grösser, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 1000 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleine Defizit von 17 700 Ballen ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 13. Dezember endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	660	883	406	12858
Grenada	39	636	113	7377
And. West-Ind.	23	106	—	2400
Ceylon u. Java	1195	78	287	6632
Guayaquil	1207	151	244	19178
Brasil. u. Bahia	—	30	130	4286
Afrika	600	160	—	6568
AndereAusländ.	915	311	56	3611
Zusammen	4639	2355	1236	62910
gegen dieselbe Woche 1901	1794	2624	722	80583

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 50 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack 1902	1901	Englischer Konsum Sack 1902	1901	Export Sack 1902	1901	Lagerbestand Sack 1902	1901	1900
Kolonienware	137711	120510	98442	84611	48153	30894	29267	29237	43385
Auslandsware	80814	89501	62450	58713	24854	30539	33643	41346	45814
	218525	210011	160892	143327	73007	61433	62910	80583	89199

Guayaquil - Cacao: Die Empfänge in der ersten Hälfte des Dezember waren:

11 500 Ztr. in 1902
gegen 14 500 » » 1901
» 15 000 » » 1900
» 12 000 » » 1899

während sich dieselben seit Anfang dieses Jahres wie folgt stellten: 449 500 Ztr. in 1902
gegen 438 000 » » 1901
» 330 450 » » 1900
» 485 350 » » 1899

Grenada - Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

9054 Blln. in 1902
1583 » » 1901
6052 » » 1900
916 » » 1899
3131 » » 1898

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 3. Dezember betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	1176	987	1304	3467
1900—1901	4014	3435	4553	12002
1901—1902	931	1647	2028	4606
1902—1903	6354	4416	10235	21003

London, den 27. Dezember 1902.

Unterm 27. Dezember berichtet man aus London, dass die Preise für folgende Sorten Cacao sich im Vergleich zum Vorjahre wie folgt stellten:

Sorten per cwt. (Zoll 1 pence per lb., in bond)	Preise am 26. Dezember 1902	Preise am 27. Dezember 1901
Trinidad, bessere Sorten	67—85 Mk.	73—84 Mk.
mittlere »	59—65 »	65—72 »
grau u. rot gemischte »	57—58 »	60—64 »
Grenada, gewöhnl. bis fein	56—59 »	59—61 »
gut bis fein	59—61 »	62—69 »
Dominica und St. Lucia	55—56 »	53—57 »
do. fermented	57—61 »	58—64 »
Jamaica	56—64 »	54—66 »
Surinam	53—69 »	62—72 »
Caracas	68—90 »	68—90 »
Bahia, fair bis fein	57—61 »	60—63 »
Guayaquil, Machala	66—70 »	63—65 »
Caraquez	63—70 »	63—70 »
Arriba	68—82 »	65—80 »
Ceylon, mittel bis fein	64—85 »	61—80 »
schlecht bis gewöhnlich	52—58 »	45—55 »

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 51 Wochen der Jahre 1902, 1901 resp. 1900:

	Gelandet wurden Sack 1902	1901	Englischer Konsum Sack 1902	1901	Export Sack 1902	1901	Lagerbestand Sack 1902	1901	1900
Kolonienware	140069	121380	99630	86892	49319	31013	29271	37710	41483
Auslandsware	81510	90376	62741	59667	25499	30686	32403	41120	46586
	221579	211756	163371	146559	74818	61699	61674	78830	88069

Port of Spain (Trinidad), den 5. Dezember 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 5. Dezember folgendes:

Die Regenperiode, von der wir in unserem letzten Zirkular sprachen, hielt auch während der letzten 14 Tage an, aber wir hatten zwischendurch einige schöne sonnige Vormittage, die den Pflanzern gestatteten, die Präparation der Bohne vorzunehmen. Die Einkünfte vollziehen sich in regelmässiger Weise und man macht sich darauf gefasst, bald mit umfangreichen Posten rechnen zu können. Unser Markt ist durchaus fest, was besonders die gute Nachfrage für die Vereinigten Staaten veranlasst. Man kann in der That sagen, dass das Gross unserer Einkünfte bis zum heutigen Tage über New-York gegangen ist, woselbst seit Beginn der Ernte bessere Preise bezahlt wurden als in Europa.

Wir notieren noch wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,75
Guter roter (El Salvador) » 13,—
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,25—13,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 5280 Sack nach Europa und 4538 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 904 Sack nach Europa und 1045 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	177 104	Sack
1901	116 610	»
1900	161 031	»
1899	143 182	»
1898	115 769	»

Diese Zahlen schliessen ein:

1902	46 214 Sack	nach den	Ver. Staaten	v. Nord-Am.
1901	35 651 »	»	»	
1900	38 457 »	»	»	
1899	36 825 »	»	»	
1898	44 075 »	»	»	

Port of Spain, den 19. Dezember 1902.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 19. Dezember wie folgt:

Auch die vergangenen 14 Tage brachten ein der Ernte günstiges Wetter und die Resultate davon zeigen sich auch schon in fühlbarer Weise in der Zunahme der Ankünfte aus den Plantagen.

Obgleich die Nachfrage aus den Vereinigten Staaten, wovon wir in unserm letzten Zirkular noch sprachen, jetzt etwas nachgelassen hat infolge der aus jenem Lande kommenden ungünstigen Berichte, halten sich unsere Notierungen doch fest und zwar besonders wegen bedeutender Käufe, die gewisse Exporteure machen um sich zu decken.

Wir notieren also noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,75
Guter roter (El Salvador) » 13,—
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,25
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 4289 Sack nach Europa und 200 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2240 Sack nach Europa und 1296 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1902	181793 Sack,	inkl. 46474	Sack	nach d. Ver. Staaten
1901	120146 »	» 36947	»	» » » »
1900	167257 »	» 66324	»	» » » »
1899	143712 »	» 36973	»	» » » »
1898	118653 »	» 65805	»	» » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 6. Januar 1903.

Zu der heute in Amsterdam abgehaltenen Auktion waren als verkaufsbereit angemeldet worden:

75 000	Kilo	Van Houten
41 000	»	Bensdorp
16 000	»	Dejong
8 000	»	Helm
20 000	»	Suchard
5 500	»	Mignon
3 000	»	ohne Marke
zusammen 168 500	Kilo.	

Van Houtens Butter erzielte $63^{1}/_{4}$ bis $64^{1}/_{2}$ cents pro $^{1}/_{2}$ Kilo. Der Durchschnittspreis liegt bei $63^{4}/_{5}$ c, ist also um $3^{4}/_{5}$ cents höher als im Dezember. Von der Bensdorpschen Partie sind 25 000 Kilo verkauft worden. Der Durchschnitt dafür ist 63 c, also auch höher als im Dezember. Dejongs Butter wurde mit $60^{1}/_{2}$ — $60^{3}/_{4}$ c bezahlt, Helmbutter erzielte $59^{3}/_{4}$—60 cents. —

Unverkauft geblieben sind 20 000 Kilo Suchard und 3 000 Kilo ohne Marke, von den 5 500 Kilo Mignon sind nur 240 Kilo zu 59 cents verkauft worden.

In London sollten 90 000 Kilo Cadbury-Butter verkauft werden. An diesem Markte kam die feste Stimmung, die in Amsterdam vorherrschte, nicht nach oben; im Gegenteil fiel der Preis um $^{1}/_{4}$ pence, denn im Dezember kostete Cadburys Butter $11^{5}/_{16}$ d, während in der heutigen Auktion nur ein Durchschnittspreis von $11^{1}/_{16}$ pence erzielt werden konnte. Der englische Preis ist jetzt so, dass der englische Produktionsüberschuss mit offenem Visir auf den Weltmarkt gestellt werden kann. So lange war der offizielle Preis noch immer so hoch, dass englische Butter, ausser in Kanada, wo englische Waren niedrigere Zölle tragen als andere, auf ihm nicht konkurrieren konnte. Hinter den Kulissen aber wurde schon seit einigen Monaten jenseits des grossen Wassers englische Butter unter den Auktionspreisen offeriert. Man wird also fortan auch Cadbury-Butter als eine im Exporthandel eifrig mitkonkurrierende Marke ansehen müssen.

Abgesehen vom Londoner Markt, an dem ja aber der Wille und das Können des Weltmarktes heute noch nicht zum Ausdruck kommen konnte, ist unsere Ansicht, die wir in Nr. 184 vom 20. Dezember äusserten, eine richtige gewesen. Der ausserordentlich niedrige Dezemberpreis musste die grossen Konsumenten anlocken, mit ihren Aufträgen zu erscheinen. Soweit es ihnen gelungen ist, haben sie sich gut versorgt; viele andere Käufer aber, die erst Ende vorigen Monats und Anfang Januar entschlossen waren, zu kaufen, haben sich nicht mehr decken können; diese werden nun schon höhere Preise bezahlen müssen und wenn sie sich nicht bald versorgen, wird man auf längere Termine nichts und nirgends etwas finden.

Aus Sachsen. Unter diesem Titel gaben wir in unserer letzten Nummer auf Seite 3469 einen Brief wieder, der uns aus Sachsen eingesandt worden war.

Hieraufhin teilt uns nun die Aktien-Gesellschaft für automatischen Verkauf, Berlin, mit, dass sie nicht Lust habe, sich mit der berichtenden Firma in Auseinandersetzungen einzulassen. Sie habe ihr aber ihre letzte Jahresbilanz eingesandt, aus der hervorgehe, dass für das Jahr 1901 **11 Prozent Dividende an** die Aktionäre **zur** Verteilung gelangt seien. Ferner verlange sie von der Unparteilichkeit des Gordian, dass dieses ebenfalls zur Kenntnis der Oeffentlichkeit käme, was hiermit auch selbstverständlich geschieht. R. d. G.



Allerlei.

Aus dem Kreise der Biskuitfabrikanten Deutschlands wird gemeldet, dass die Preisvereinigung laut Besprechung vom 29. Dezember aufrecht erhalten werden und dass die ausserhalb der Vereinigung stehenden Firmen durch Kampfpreise matt gesetzt werden sollen. Wo ein Kampf nicht nötig ist, soll an den bisherigen Preisen festgehalten werden, die sowohl nach oben wie nach unten allen billigen Ansprüchen gerecht werden. Als minderwertig befunden wurden die Biskuits der Crefelder Fabrik von Wilhelm Wolf.

Die Bielefelder Biskuitfabrik Stratmann & Meyer sucht für das Wort »Cakes«, das weder richtig, noch deutsch, noch treffend ist, ein neues, besseres Wort und will dem, der das beste findet und bis zum 1. April 1903 unter gewissen Bedingungen meldet, 1000 Mk. auszahlen. Findige Köpfe mögen also auf die Suche gehen! — Die Bielefelder Herren haben recht, wenn sie sagen, das Wort »Cakes« würde in Deutschland falsch gebraucht; es ist von England übernommen worden und hat dann in Deutschland einen Begriff bezeichnet, den es in England nie und noch heute nicht deckt. Die deutschen Fabrikanten dieser Gebäcksgattung nennen

ihren Geschäftszweig »englische Cakes- und Biscuitfabrik«; wenn man sie aber fragt, was sind Cakes und was sind Biskuits, dann wissen sie keine Antwort. Ihre »Albert«, »Marie«, »Pic nic«, »Demilune«; »Charivari«, »Nursery«, »Toast«, »Rusks« heissen bald Cakes, bald Biskuits. Das heisst in Deutschland; bei den Fabrikanten, in deren Preislisten, in ihren Läden, bei ihrenReisenden, und wohl nur wenige Beteiligte haben sich den Kopf darüber zerbrochen, dass sie inkonsequent sind. Die englischen Fabrikanten nennen ihre Fabriken, ihren Geschäftszweig und die Gesamtheit dieser Art von Gebäck nur Biskuits, dagegen haben sie, selbst die grössten, selbst Huntley & Palmers, deutsche Modelle den ihrigen eingefügt. In ihrer Auswahl findet man z. B. unter Nr. 188 »Kindergarten« eine Sorte, die dem deutschen nachgemacht zu sein scheint und unter Nr. 300 ein Biscuit »Bonne Bouche«, der wohl aus Frankreich stammt. Aber alle diese vielen Sorten werden niemals »Cakes«, sondern stets »Biskuits« genannt. »Cake« ist ein Kuchen, »Cakes« sind viele Kuchen, aber als ein »Kuchengebäck« sehen wir die fabrikmässig hergestellten Dauergebäcke »Biskuits« nicht an. Darum ist der Bielefelder Fabrik Glück zu wünschen, dass sie ein falsches Wort aus dem Handel und aus dem Hause entfernen helfen will. Ob das mit der Erfindung eines ganz neuen Wortes leichter gelingt als mit Beibehaltung des richtigen Wortes »Biskuit«, das man ja verdeutschen und »Biskit« schreiben kann, lässt sich bezweifeln. Auch den Engländern gehört das Wort »Biskuit« nicht allein. Die Franzosen nennen aus Mehl und Zucker Gebackenes ebenfalls »Biscuit« und die Italiener sagen dazu »Biscotto«. Aus rein praktischen Gründen muss also abgeraten werden, an stelle von »Cakes« und »Biskuits« ein gänzlich neues, anders klingendes Wort zu ersinnen. Streichen wir ein für allemal das falsche Wort »Cakes« und bleiben wir bei »Biskuits« oder »Biskits«, so heisst ein und dasselbe Gebäck

in Deutschland:	Biskit
in England, Amerika:	Biscuit
in Frankreich, Belgien u. s. w.	Biscuit
in Italien:	Biscotto.

So haben wir dann einen fast gleichen Wortklang über die ganze Welt. Für ganz neue Bildungen liegt kein Bedürfnis vor. — Aber schade um die 1000 Mark!

Das Kaiserliche Konsulat in Port Elisabeth meldet, dass die Kapkolonie im Jahre 1900 für 80 334 £ und 1901 für 97 500 £ Cacao und Chocoladen eingeführt hat. Das wären ungefähr für 2 Millionen Mark.

M. Sie schreiben:

»Wir erlauben uns heute, Sie um eine Gefälligkeit zu bitten. Als Muster ohne Wert senden wir Ihnen eine Probe Chocolade, welche mit 70 Mk. pro Zentner von einer norddeutschen Fabrik geliefert wird. Wir haben die Chocolade genau untersucht und berechnet und kommen, selbst wenn wir aufs äusserste kalkulieren, zu dem Ergebnis, dass der betreffende Fabrikant keine 5 Prozent dabei verdient. Es wäre uns lieb, Ihre Ansicht darüber zu hören und uns mitzuteilen, wie Sie diese Chocolade berechnen würden. Falls in einer Nummer des Gordian die Berechnung einer gleichwertigen Chocolade schon vorhanden ist, bitten wir uns die Nummer gefl. angeben zu wollen. Bei dieser Gelegenheit bitten wir auch um Ihre Ansicht, welche Art des Vanillierens der Chocolade Sie für am vorteilhaftesten halten. Ihren gefl. Mitteilungen sehen wir entgegen nnd danken Ihnen im voraus für Ihre Gefälligkeit.

Wir erlauben uns Ihnen unsere Kalkulation beizulegen zur gefl. Beurteilung:

Unsere Kalkulation pro 100 Kilo.

	Mk.
Verkaufspreis pro 100 Kilo Block-Chocolade wie Muster franko Hier	140,—
ab 5 Prozent Provision	7,—
	133,—
ab Kiste und Verpackung	2,50
	130,50
ab Fracht der betr. Fabrik bis Hier .	4,—
	126,50
ab Chocolade, zusammengestellt aus: 10 Kilo Cacaomasse, Thomé und Bahia; 25 » Zucker; 2 » Cacaobutter; 0,5 » Vanillezucker; berechnen wir inkl. 10 Prozent Unkosten pro Kilo und Form und Packlohn mit mindestens . . .	120,—
bleibt	6,50

eventueller Verdienst.«

Wir antworteten hierauf wie folgt:

»Es wird beim Kalkulieren der billigsten Riegel-Barren-Haushalt-Chocolade« wie auch der billigsten Cacaopulver das Unmögliche möglich gemacht. Wir kalkulieren nicht anders, wie Sie es vorrechnen; nach **Ihrem** Rezept:

			Mk.
30 Pfd.	Cacaomasse aus Thomé, Bahia, der in Hamburg unverzollt 54-55 Mk. kostete, Kosten	à 95	28,50
75 »	gem. Melis frei Fabrik	à 28	21,—
6 »	Cacaobutter	à 130	7,80
$1^1/_2$ »	Vanillezucker	à 1,—	3.—
$112^1/_2$ Pfd.			Mk. 60,30

oder pro 100 Pfd. rund		Mk. 54,—
dazu Maschinen und Arbeitslohn	»	4,50
Einpacken, Staniol, Formlohn	»	3,—
ergiebt Selbstkosten pro Zentner		Mk. 61,50

Wenn der Fabrikant zu 70 Mk. fakturiert, so erhält er netto nur 63,25 Mk., denn er giebt aus:

5 Prozent Provision	3,50	Mk.
für Kisten	1,25	»
für Fracht	2,—	»
	6,75	Mk.

Er erhält also. Netto 63,25 Mk. für einen Zentner Chocolade, der ihm selber 61,50 Mk. gekostet hat. Von dem Ueberschuss von 1,75 Mk. pro Zentner müssen aber noch die Verlüste des Jahres, die Bureauspesen u. s. w. getragen werden, so dass man wohl ruhig behaupten kann, es wird rein nichts bei diesen Geschäften verdient.

Hier in Hamburg liegt in den Schaufenstern garantiert reine Riegel-Chocolade, die mit 67 Pfg. das Pfund detailliert wird. Was sagen Sie dazu?

Das Vanillieren wird verschieden vorgenommen. Wer Vanille verwendet, vermahlt die Schoten mit grobem Zucker zu einem Vanillezucker und verwendet dann diesen. Wer mit Vanillin arbeitet, löst in der Regel das Vanillin in 96 ° Sprit, giesst die Lösung unter Staubzucker und bewahrt diesen stark vanillierten Zucker in verschlossenen Blechdosen auf.

Mit dem Lösen des Vanillins in Sprit bezweckt man nichts weiter, als ein besseres, gleichmässigeres Verteilen der Vanillinkristalle mit dem Zucker.

War das Weihnachtsgeschäft gut?«

R. d. G.

Eintragungen in das Handelsregister.

Dresden.

Auf Blatt 7989 des Handelsregisters ist heute eingetragen worden, dass die Firma Deutsche Cacao-Compagnie Paufler & Krumbiegel in Dresden erloschen ist.

Dresden, am 13. Dezember 1902.

Königl. Amtsgericht. Abt. I c.

Dresden.

Auf dem die Firma Riedel & Engelmann in Plauen bei Dresden betreffenden Blatt 5872 des Handelsregisters ist heute eingetragen worden, dass die an Gustav Friedrich Ostwald erteilte Prokura erloschen ist.

Dresden, am 19. Dezember 1902.

Königl. Amtsgericht. Abt. I c.

Altona.

Abt. B, Nr. 1. A. L. Mohr Aktiengesellschaft, Hamburg, mit Zweigniederlassung in Altona. Peter Conrad Mohr, Kaufmann in Gr.-Flottbek, ist aus dem Vorstande ausgeschieden und an seiner Stelle der Kaufmann Jochim Joseph Hartwig Franzen in Bahrenfeld zum Vorstandsmitgliede bestellt mit der Befugnis, die Firma der Gesellschaft mit je einem anderen Vorstandsmitgliede oder einem Prokuristen zu zeichnen.

Altona, am 12. Dezember 1902.

Königl. Amtsgericht, Abt. III a.

Bitterfeld.

Im Handelsregister Abteilung B Nr. 8, woselbst die Zuckerfabrik Brehna Gesellschaft mit beschränkter Haftung verzeichnet steht, ist eingetragen: An Stelle des Gutsbesitzers Robert Haacke in Brehna ist der Gutsbesitzer Gustav Pocher in Serbitz zum Geschäftsführer bestellt.

Bitterfeld, den 9. Dezember 1902.

Königliches Amtsgericht.

Konkurs.

Neu-Ruppin.

Das Konkursverfahren über den Nachlass des am 28. Februar 1902 zu Neu-Ruppin verstorbenen Zuckerwarenfabrikanten Hermann Tornow wird nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins bezw. Schlussverteilung hiermit aufgehoben.

Neu-Ruppin, den 23. Dezember 1902.

Königliches Amtsgericht.

Aus Bahia berichtet man über **Cacao** folgendes:

Die Cacaokultur im Staate Bahia dehnt sich von Jahr zu Jahr mehr aus. Aus nachfolgender Statistik seit dem Jahre 1893 kann man diese Thatsache bestätigt finden:

Bahia exportierte an Cacao

im Jahre 1893	80 116	Sack à ca. 60 kg
1894	105 960	»
1895	110 350	»
1896	128 740	»
1897	126 640	»
1898	139 070	»
1899	150 000	»
1900	221 974	»
1901	222 680	»

Nur im Süden des Staates Bahia wird Cacao gebaut, woselbst noch weite hierfür geeignete Flächen vorhanden sind. In jedem Jahre entstehen neue Anpflanzungen.

Aus nachfolgender Tabelle geht hervor, über welche Häfen die im Jahre 1901 von Bahia ausgeführten 222 680 Sack Cacao gegangen sind:

Deutschland:	Hamburg	32560 piastres	40660 Sack
	Bremen	8100 »	
England:	Southampton	58670 »	70900 »
	Liverpool	12230 »	
Frankreich:	Hâvre	27700 »	49100 »
	Marseille	12300 »	
	Bordeaux	9100 »	
New-York			54370 »
Montevideo und Buenos-Aires			5200 »
Genua			900 »
Triest			840 »
Diverse Häfen			710 »
		Total	222 680 Sack.

Frankreich importierte

in 1899	für 26 100	piastres
» 1900	» 36726	»
» 1901	» 49100	»

Bahia-Kaffee: Die Kaffee-Kultur von Bahia ist dagegen nicht mehr in der Blüte wie ehemals und nimmt von Jahr zu Jahr ab. Der Grund hierfür liegt einzig und allein in dem Sinken der Preise. Im Jahre 1901 sind im Hafen von Bahia 246 000 Sack à ca. 60 kg Kaffee eingeschifft worden, die für folgende Häfen bestimmt waren:

Deutschland: Hamburg, Bremen	für	83 640	piastres
Frankreich: Hâvre, Marseille, Bordeaux	»	43 770	»
New-York	»	81 200	»
Southampton	»	22 000	»
Antwerpen	»	6 000	»
Genua	»	5 100	»
Diverse Häfen	»	4 290	»
zus.	für	246 000	piastres


Digitized by Google

1903. VIII. Jahrgang. **No. 186.** Hamburg, 20. Januar 1903.

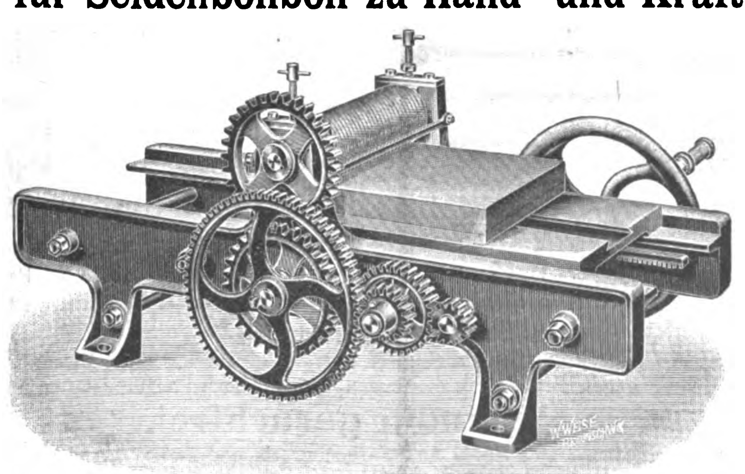


Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **15** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen **kosten 50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.



Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.







Inhalt dieser Nummer 186:

Das Jahr 1902.

(Fortsetzung.)

Weitere Antworten auf unsere Fragen, wie der Gang des Geschäftes in unserer Industrie im letzten Jahre gewesen ist, lauten wie folgt:

Aus Deutschland.

»Antwortlich Ihres Geehrten vom 2. ds. gebe ich Ihnen gern Aufschluss über den Verlauf des Geschäftes im Jahre 1902.

Der Umsatz hat um ca. 6 Prozent gegen das Vorjahr zugenommen. Wenn das Plus auch nicht so bedeutend war als in früheren Jahren, so ist doch bei dessen Beurteilung zu berücksichtigen, dass wir die Verkaufspreise im allgemeinen erhöht und besser in Einklang mit den Preisen der Rohware gebracht haben. Der Aufschwung ist dem Mehrumsatz in besser rentierenden Markenwaren zuzuschreiben. Die Kundschaft wird ständig grösser, da die Waren vom Publikum gern gekauft und gefragt werden. Man kann sich auf die gute Qualität stützen und reguläre Preise durchholen und braucht sich nicht durch die vielfach unbegreiflichen Preisangebote mancher Konkurrenzfirmen beeinflussen zu lassen. Der Gewinn wird demzufolge voraussichtlich ein besserer sein als in den letzten Jahren.«

* * *

»Wir sind im Besitze Ihres geehrten Schreibens vom 2. cr. und erwidern Ihnen darauf, dass sich Ihre Meinung ganz mit der unsrigen deckt. Wenigstens was die Länder anbetrifft, die für uns in Betracht kommen, Deutschland und England, so glauben wir sicher, dass in denselben der Absatz der Chocoladen-Industrie nicht herabgegangen ist. Wir selbst haben sogar in dem letzten Jahre einen nicht unerheblichen Mehrumsatz in den beiden genannten Ländern erzielt.«

* * *

»Wir kommen heute auf Ihre w. Zuschrift vom 2. cr. zurück und müssen allerdings bestätigen, dass wir einen geschäftlichen Rückgang im verflossenen Jahre nicht zu verzeichnen hatten, dagegen ist die Regulierungsweise gegen früher eine etwas schleppendere gewesen und ausserdem hatten wir mehr Verluste zu erleiden, als in den letzten zehn Jahren alljährlich eingetreten waren.«

* * *

»Wir teilen Ihnen auf Ihre gefällige Anfrage vom 2. dieses Monats mit, dass sich unser Umsatz auch im abgelaufenen Jahre wieder entsprechend vergrössert hat, sodass wir mit der quantitativen Steigerung desselben durchaus zufrieden sein können, ob aber der Nutzen hiermit gleichen Schritt gehalten haben wird, ist kaum anzunehmen. Wir glauben mit ziemlicher Bestimmtheit voraussetzen zu müssen, dass der Gewinn des letzten Jahres im Vergleich zu dem vorhergehenden eine Steigerung nicht erfahren haben wird.

Genauere Unterlagen vermögen wir Ihnen leider nicht zu geben, weil der Abschluss unserer Bücher bisher noch nicht erfolgte.«

* * *

»Wir beehren uns, auf Ihre Zuschrift vom 2. crt. zu erwidern, dass wir, wie Sie richtig voraussetzen, von einem geschäftlichen Rückgang nicht reden können; wir haben im Gegenteil einen merklichen Aufschwung zu verzeichnen. Dabei haben wir die für Konsumware gemachten ausserordentlich billigen Gebote abgeschlagen, konnten vielmehr dafür immer noch mit Preisen rechnen, die wenigstens bescheidenen Nutzen liessen. Wenn jeder Fabrikant den gleichen Standpunkt einnehmen würde, so wäre binnen kurzem eine Besserung in der Branche geschaffen und das Geschäft wäre für alle Teile ein angenehmeres.«

* * *

»Ihre Frage, ob wir der Meinung sind, dass das Jahr 1902 quantitativ ein gutes gewesen ist, können wir nicht ohne weiteres beantworten, weil sich die Mengenfrage nicht von der Wertfrage trennen lässt. Wollten z. B. wir billigste Chocolade und Cacao zu Preisen mancher Konkurrenten und, was hier nicht unerwähnt bleiben darf, auf lange, nämlich viel zu lange Fristen verkaufen, so könnten wir uns ein ungeheures Mengenmehr schaffen, dem aber naturgemäss ein grosses Wertweniger gegenüberstehen würde.

Es ist nicht neu, wenn wir sagen, das Wohl der Branche hängt nicht von der Menge, sondern von dem Werte der Fabrikate ab und doch kann man diese grausame Wahrheit hier nicht als überflüssig ansehen, muss sie vielmehr mit fetten Lettern gedruckt in die Welt immer wieder hinausposaunen.

Wenn die deutsche Reichsfechtschule mit dem Wortspiel »Viel Wenig macht ein Viel« ihre Absicht der Oeffentlichkeit kundgiebt, so könnte man im Hinblick auf die Schleuderer in unserer Branche sagen:

»Viel Billiges macht Wenig
Wenig Gutes macht viel!«

Greifen wir die Sache in 1903 mal von dieser Seite an, das daraus entstehende Resultat wird dann am Schlusse des Jahres der Frage:

»Wie war das qualitative Resultat in 1903?« die Antwort folgen lassen können:

»Danke, wir waren sehr zufrieden!«

* * *

»In höflicher Beantwortung Ihres Geehrten vom 2. crt., teilen wir Ihnen mit, dass der Verkauf in Cacaos und Chocoladen u. s. w. fortwährend im Steigen ist, so dass wir im letzten Jahre mehr als das dreifache des Jahres vorher abgesetzt haben. Die im vorigen Jahre bereits getroffene Vermehrung unserer Anlagen wird in diesem Jahre wieder bedeutende Erweiterungen erfahren.«

* * *

»Ich bekenne mich zum Empfange Ihres Werten vom 2. d. Mts. und teile in dessen Beantwortung höflichst mit, dass ich sowohl quantitativ wie qualitativ eine Zunahme im Umsatz von Chocoladen im vergangenen Jahre zu verzeichnen hatte.«

* * *

»In höflicher Beantwortung Ihres Werten vom 2. cr. teilen wir Ihnen mit, dass wir heute vor Abschluss unserer Bücher noch kein genaues Bild über die Geschäftslage im vergangenen Jahre geben können. Wir sind jedoch in der Lage, Ihnen soviel mitteilen zu können, dass sich unser Umsatz im letzten Jahre gegenüber demjenigen im Jahre 1901 gehoben hat.«

* * *

»Antwortlich gefl. Zuschrift vom 2. ds. habe ich nur in den ganz geringen und billigsten Sorten, bei welchen mir ein Konkurrieren nicht mehr konvenierte, einen Rückgang zu verzeichnen. Dagegen war sonst das Geschäft ein durchaus zufriedenstellendes. Dies vertraulich.« —

* * *

Damit wird sich die deutsche Chocoladen-Industrie mit eigenem Stift selber gezeichnet haben. Unsere Anfragen waren gerichtet an die grössten, mittleren und kleineren, aber durchweg älteren Fabriken. Unsere Beobachtung, dass bis auf weiteres für Deutschland das Regiment der Bruch-, Barren-, Riegel-, Block-, Krümel-, Briketts-Chocolade vorbei ist und dass wir eingetreten sind in eine Zeit, in der der Fabrikant sich bei Chocoladen seines Namens nicht mehr schämt, sondern an Stelle der unfassbaren Neutralität und Anonymität wieder stolz auf jede Tafel seinen Namen schreibt, muss danach wohl als richtig angesehen werden. Es war aber auch die höchste Zeit; mehr als 20 Jahre hat der Preis regiert, ganz allein; Fabrikant, Handel, und vor allem der Konsument werden in der nun kommenden Periode, in der die Qualität das Wort führt, mehr Freude erleben. Nur beachte jeder vorwärts strebende Fabrikant, dass er nicht den Anschluss versäume. Wer jetzt die Qualitätsfrage gleichgültig behandelt, der findet später keinen Anschluss mehr! —

Aus nichtdeutschen Ländern wollen wir nur die ausführlichsten Antworten abdrucken, während wir die uns sonst kurz und vertraulich gemachten Mitteilungen als Informationsfutter ansehen und gelegentlich daraus einiges weitergeben.

Aus Oesterreich:

»In höfl. Beantwortung Ihrer w. Zuschrift vom 3. cr. bringe Ihnen zur gefl. Kenntnis, dass der Konsum, mithin auch der Absatz

der Chocolade in Oesterreich für das abgelaufene Jahr bedeutend gestiegen ist, was die Statistik bestens bestätigt. So weist die Einfuhr von Cacaobohnen

im Dezember 1900 . 944 q 1901 1742 q
und in der Zeit vom
Jan. bis inkl. Nov. 1901 15123 » 1902 16728 »
also in den letzten 12
Monaten 1900/1901 16067 » 1901/2 18470 »

auf, also einen Zuwachs von 2403 q. Es sind dies auch die Folgen des Gesetzes über Nahrungs- und Genussmittel, das im vergangenen Jahre zur Geltung kam, und es ist von grosser Wichtigkeit, dass eine Besserung der Qualität eintrat, denn ausser Galizien und einigen Gegenden im Süden Oesterreichs wird ausschliesslich reine Ware, vom Mehl und anderen fremden Beimischungen frei, verlangt.

Ganz anders dagegen verhält es sich mit der Erzeugung des Cacaopulvers und wurde dieses Geschäft nicht lebhafter als in den früheren Jahren. Vereinzelt stehen da die holländischen Firmen, die mit grosser Mühe und bedeutendem Opfer erzielt haben, dass der Konsum des importierten Cacao-Pulvers gestiegen ist. Falsch wäre jedoch die Meinung, dass die Schuld daran die österreichischen Chocolade- und Cacaopulver-Fabrikanten tragen. Als Ursache müssen teils das veraltete Vorurteil des Publikums, teils die Eigensinnigkeit der Detaillisten, von denen Jeder importierte Ware bevorzugt und jeder gerne eine andere Marke, die er als die beste anbieten könnte, führen möchte, bezeichnet werden.

Nach dem Auseinandergehen des Kartells, was nach dem Inslebentreten der Brüsseler Konvention geschieht, erwarte ich weitere Steigerung des Konsums der Chocolade und Zuckerwaren, gleichzeitig aber auch grosse Konkurrenzmanöver, was nicht dagewesene Preisreduzierung zur Folge haben wird. In anbetracht dessen möchte sich empfehlen, dass sich die Fabrikanten der Chocoladen-Waren und Chocoladen einigen und ein Syndikat bilden, das auf die Regelung der Preise Einfluss hätte und sich zur Aufgabe stellen möchte, das Vermindern des Wertes der Chocolade-Erzeugnisse zu verhindern, damit es für diese Industrie nicht verhängnisvoll wird.«

* * *

»In höfl. Erwiderung Ihres Geehrten vom 3. ds. teilen wir Ihnen nachstehendes mit:

Der Absatz von Cacao und Chocoladewaren war im verflossenen Jahre im allgemeinen nicht schlecht. Die Einfuhr von Cacaobohnen nach Oesterreich-Ungarn ist um ca. 10 Prozent gestiegen.

Bei dem Umstande aber, dass die weitaus grössere Menge der fabrizierten Chocoladewaren aus billigeren Sorten besteht, hat die Chocolade-Industrie unter den unverhältnismässig hohen Zuckerpreisen gelitten, welche infolge der hohen Konsumsteuer (K. 38,— pro 100 Kilo) und der Kartell-Ueberpreise gefordert wurden.

Nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention werden die hohen Kartell-Ueberpreise entfallen, was die Prosperität der Chocolade-Industrie günstig beeinflussen dürfte.

Der Zentral-Verein der Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten von Oesterreich-Ungarn hat an die Regierung eine Eingabe behufs Herabsetzung des Cacaozolles gerichtet; nachdem aber diese Abgabe als Finanzzoll behandelt wird, ist es fraglich, ob dieses Ansuchen Erfolg haben wird.

Im allgemeinen steht in unserer Monarchie der Cacao- und Chocolade-Konsum noch nicht auf der Höhe einiger anderer Länder, weil gegen die gute Qualität des Kaffees, wie er im allgemeinen hierzulande bereitet wird, Chocolade und Cacao noch immer schwer anzukämpfen haben und dadurch nicht jene Verbreitung finden, die sie verdienen.«

* * *

Aus der Schweiz wird durchweg von einer ganz erheblichen Exportsteigerung berichtet; an einer Stelle schätzt man sie auf 6—7 Millionen Francs. Wenn sich das bestätigt, dann wäre der Export Schweizer Chocoladen, der im Jahre 1901 ca. 14 Mill. Francs betrug, auf 20—21 Millionen Francs gestiegen.

* * *

Russland meldet:

»Ihre geschätzte Anfrage vom 5. ds. beantwortend, beehren wir uns Ihnen mitzuteilen, dass unser Absatz im verflossenen Jahre zugenommen. Dasselbe soll, soviel wir wissen, auch bei unserer Konkurrenz der Fall gewesen sein.

Ausserdem sind in diesem Jahre in einigen grösseren Städten unseres weiten Reiches mehrere neue Chocolade-Fabriken entstanden.

Alle diese Thatsachen bestätigen Ihre Voraussetzung über das Wachstum der Chocolade-Industrie nicht allein in West-Europa, sondern auch in Russland.«

* * *

Aus Schweden berichtet man:

»Wir haben uns zum Empfange Ihres w. Schreiben vom 5. ds. zu bekennen und erlauben uns zur Antwort höfl. mitzuteilen, dass nach unserer Ansicht das Resultat der vorjährigen Geschäfte in Cacaopulver und Chocolade in Schweden keinen Rückgang

zeigen wird, aber viel grösser als in 1901 wird der Umsatz nicht gewesen sein.

Die Preise für Cacaopulver waren im vergangenen Jahre, obgleich Cacaobutter so bedeutend billiger war, sehr niedrig, und war die Ursache hierzu billiges Angebot von holländischen und zwei deutschen Fabriken.

Die statistischen Aufgaben über Einfuhr erscheinen erst später, so dass wir jetzt noch nicht mit diesen aufwarten können.«

* * *

Norwegen äussert sich wie folgt:

»Im Besitze Ihres Geehrten vom 5. ds. erlauben wir uns hierdurch zu berichten, dass das abgelaufene Jahr für die Chocoladen-Industrie in unserem Lande im grossen ganzen als ein einigermaassen gutes bezeichnet werden kann. Der Import von Rohbohnen war ungefähr derselbe wie in 1901, ca. 350 000 Kilo. Dieser Import hat seit 1898 jedes Jahr ungefähr auf demselben Standpunkt gestanden, eine nennenswerte Steigerung lässt sich jedenfalls nicht konstatieren, dasselbe ist auch mit dem Import von fertigen Cacao- und Zuckerwarenfabrikaten der Fall; der Gesamt-Import hiervon beträgt ca. 80 000 Kilo pro Jahr.

In Norwegen arbeiten jetzt acht Chocoladefabriken, was ja in Betracht des kleinen Marktes (es wird nichts exportiert!) entschieden zu viel ist, drei Fabriken sind im Laufe der letzten vier Jahre Konkurs gegangen! Unsere Chocoladenindustrie steht in jeder Beziehung, soweit die kleinen Verhältnisse es erlauben, auf der Höhe der Zeit.«

* * *

Finland meldet:

»Ich besitze Ihre w. Zuschrift vom 5. ds. und teile Ihnen in Beantwortung derselben mit, dass ich mich, was die Chocoladen-Fabrikation anbetrifft, über einen quantitativ geschäftlichen Rückgang nicht zu beklagen habe. Ungeachtet dessen, dass Chocolade und Cacao sich hier im Lande nicht einer solchen Beliebtheit erfreuen wie im Auslande, hat der Konsum in diesem Artikel hier im Lande eher zugenommen als abgenommen.«

* * *

Damit wollen wir die Uebersicht über das Jahr 1902 zunächst schliessen. Was uns, wie schon vorhin gesagt, sonst noch an Material zugegangen ist, wollen wir zu gelegentlichen Uebersichten und Aeusserungen benutzen.

R d. G.

Einiges über Schutzmarken.[1]

Seitdem das deutsche Gesetz zum Schutze der Warenbezeichnungen am 1. Oktober 1894 in Kraft getreten und damit die Eintragsfähigkeit auch von Worten als Warenzeichen ausgesprochen worden ist, hat die Anwendung von Worten als Schutzmarken einen ganz bedeutenden Aufschwung genommen, da solche in vielen Fällen leichter zu behalten und darum zur Unterscheidung von Waren und zur Kennzeichnung ihrer Herkunft besser geeignet sind als Bildzeichen. Aber der Kreis der eintragsfähigen Wortzeichen ist in gewisser Hinsicht beschränkt, da von vorne herein solche Warenzeichen von der Eintragung ausgeschlossen sind, die ausschliesslich aus Zahlen oder Buchstaben bestehen, oder Eingaben über Zeit, Art und Ort der Herstellung, über die Beschaffenheit, über die Bestimmung, über Preis-, Mengen- oder Gewichtsverhältnisse der Ware enthalten.

Bei der Prüfung der Eintragsfähigkeit von Wortzeichen werden die vorstehenden Bestimmungen von dem Kaiserlichen Patentamt in mildem Sinne dahin ausgelegt, dass Angaben der bezeichneten Art nur dann zurückgewiesen werden, wenn sie sich ausdrücklich als solche geben, wenn sie namentlich nichts weiter als den auch sonst gebräuchlichen Namen des Gegenstandes darstellen, der geschützt werden soll. Dagegen werden blosse Andeutungen und Anspielungen auf die Natur und Bestimmung der Ware wenigstens jetzt nicht als Ausschliessungsgrund angesehen. Jedenfalls werden solche Neubildungen stets zugelassen, die aus bekannten deutschen oder fremden Wortstämmen durch Anhängung irgend welcher damit bis jetzt noch nicht verbundenen Silben gebildet sind. Fremdsprachliche Bezeichnungen, die eine Beschaffenheitsangabe enthalten, werden im allgemeinen dann zurückgewiesen, wenn diese Sprachen gegenwärtig noch im Verkehr üblich sind, während solche, die aus den alten Sprachen entlehnt sind, im allgemeinen als eintragsfähig gelten. Namentlich werden auch die lateinischen oder durch eine lateinische Endung entstellten Namen von Ländern und Städten als Warenzeichen zugelassen.

Sind durch diese Sachlage schon an und für sich fremdsprachliche Bezeichnungen gegenüber den deutschen im Vorteil, insofern das grosse Gebiet der alten Sprachen vor dem der heutzutage üblichen Sprachen den Vorzug voraus hat, dass die aus ihm gewählten Bezeichnungen meist ohne weiteres eintragsfähig sind, so pflegt doch leider der deutsche Gewerbetreibende selbst da, wo er mit gleicher Mühe eine deutsche wie eine ausländische Bezeichnung wählen kann, die letztere vorzuziehen, so dass sich auf dem Gebiete der Schutzmarken das Fremdwörterunwesen in ganz besonderem Maasse breit macht. Wenn wir die von dem kaiserlichen Patentamt im zweiten Vierteljahr 1901 veröffentlichte Reihe von Schutzmarken durchgehen, so finden wir darunter verhältnismässig nur sehr wenige Wortmarken, die aus rein deutschen Worten bestehen, dagegen sehr viele fremdländische oder auch solche ursprünglich deutsche Worte, die mit fremdländischer Aufmachung versehen sind und nicht mehr der deutschen Sprache angerechnet werden können.

Bei dieser Zählung habe ich alle die Marken ausgeschieden, in denen der Name des Erfinders, der Ort der Herstellung oder der Name der betreffenden Ware das Eigentliche ist, und mich im wesentlichen nur an die frei gewählten Bezeichnungen gehalten. Es gehörten demnach von 794 Wortmarken 173 der deutschen und 621 fremden Sprachen an, oder von

1) Diesen Aufsatz nehmen wir aus der Zeitschrift des Deutschen Sprachvereins, weil er recht verständiges vertritt.



hundert waren etwa 22 deutscher, etwa 78 fremder Zunge.

Und dabei macht sich in der Wahl der als Schutzmarken dienenden Worte noch eine ganz besondere Gedankenarmut der Erfinder bemerkbar, indem im wesentlichen immer auf einen kleinen bestimmten Kreis von Namen zurückgegriffen wird. Dieser Mangel an Nachdenken würde noch deutlicher zu Tage treten, wenn nicht für jede Warengattung ein bestimmtes Wort nur einmal eingetragen würde und nicht die Anmeldungen zurückgewiesen würden, die ein schon einmal für eine gleiche oder ähnliche Ware angemeldetes Zeichen betreffen.

Solche Worte sind insbesondere Germania, Bavaria, Saxonia, Rhenania, Britannia u. dergl. Würden nicht Deutschland, Bayern, Sachsen u. s. w. viel besser klingen? Britannia dagegen braucht sich ein deutscher Gewerbetreibender überhaupt nicht eintragen zu lassen.

Dann sind Bezeichnungen beliebt, wie Excelsior, Simplex, Rapid, Favorit, Monopol, Universal u. s. w., wie auch Vulkan, Titane, Herkules, Lucifer oder gar (vergl. Zeitschr. 1901, Sp. 175) Luxfer!

Auch blosse Buchstabenbezeichnungen aus dem Griechischen sind vielfach gebräuchlich, namentlich Alpha, Delta, Sigma. die vor A, D, S zwar den Vorzug besitzen, dass sie eintragsfähig sind, aber doch mit leichter Mühe durch deutsche Bezeichnungen hätten ersetzt werden können. Ganz abgesehen davon, entbehren sie auch im allgemeinen jeder mittelbaren oder unmittelbaren Beziehung zu dem zu schützenden Gegenstande. Sind zwar einzelne Buchstaben nicht eintragsfähig, so werden sie es doch sofort, wenn wir sie, wie es auch bei den eben genannten griechischen Buchstaben der Fall ist, ihrer Eigenschaft als einzeln stehender Zeichen entkleiden. Führt z. B. jemand einen Namen, dessen einzelne Worte mit den Buchstaben G und K beginnen, so sind die Buchstaben G. K. zwar an sich nicht eintragsfähig, wohl aber in der Schreibweise Geka, ebenso wie auch Oew, Agfa, Wuk u. s. w. durch Aneinanderreihung von Anfangsbuchstaben verschiedener Worte entstandene Warenzeichen sind. Derartige Benennungen dürften immerhin insofern anzuerkennen sein, als sie doch wenigstens ganz selbständig ohne Ausländerei Neues zu schaffen versuchen. Ab dieser Versuch in jedem Falle geglückt ist, das ist freilich eine andere Frage.

Ferner treibt die Engländerei auch hier ihre Blüten. Hierher gehören Benennungen wie Old England, Prince of Wales, the Duke, Queen Consort oder gar Duke and Duchess of Cornwall and York u. dergl., auch folgende Sätze: Eat me up, Drink me out, Kiss me. Ein Haus in Hannover hat für seine Waren die Bezeichnung Hanover Tyre eintragen lassen. Dazu stimmt denn auch, dass, von Erfindernamen abgesehen, fast kein einziger Deutscher sich in diesem Vierteljahre unter denen befindet, deren Namen als Schutzmarken eingetragen sind, dagegen wohl der Engländer Robin Hood. Was sollen hier überhaupt Jupiter, Prometheus, Robin Hood? Stehen nicht die Gestalten der deutschen Sage und Geschichte uns Deutschen näher? Zu berücksichtigen ist allerdings bei diesen und bei zahlreichen anderen fremdsprachigen Bezeichnungen, namentlich für Waren, die dem wechselnden Geschmack des Käufers stark unterworfen sind, dass diese Zeichen vielfach nicht für den Gebrauch im Inland, sondern für ausländische Abnehmer bestimmt und aus deren Sprache gewählt sind. Nach Amerika oder England zu versendende Waren werden demgemäss mit Vorliebe durch englische Wortmarken geschützt. Indessen kann dieser Umstand das Ueberwiegen fremder Worte zwar zum Theil mit erklären, aber doch nicht entschuldigen, da es ausländischen Firmen umgekehrt nie einfallen wird, ihre Erzeugnisse deutsch zu benennen. Vollends wird wohl nie eine ausländische Firma so weit gehen, sogar ihren eigenen Firmennamen deutsch zu gestalten, während man in Deutschland genug Firmen trifft, die nicht nur dem Auslande gegenüber, sondern auch ihren deutschen Kunden gegenüber den Gebrauch der deutschen Sprache kaum zu kennen scheinen.

Von deutschen Erfindern haben viele ihren Namen zur Bildung der Schutzmarken benutzt, aber meistens, indem sie ihn durch Anhängung einer fremdländischen Endung seines deutschen Wesens entkleideten, z. B. Klahnol, Winkol, Pieperiol, Kresselograph, Schapirograph. Eine Neusser Nadel-Kompagnie verunstaltet ihren Namen in Neuss-Nadelco. Ein Getränk, das mit Met Verwandtschaft haben soll, wird als Methon bezeichnet und ein aus Molken bereitetes Molkenia.

Besser macht es ein Kohlenhändler Teufel, der seine Kohle als Teufel-Kohle bezeichnet, während der Apfelhändler Petsch sich die Marke Apfel-Petsch hat eintragen lassen, die freilich, da sie zur Bezeichnung der Waren und nicht des Mannes dienen soll, besser umgekehrt Petsch-Aepfel gelautet hätte.

Auch die verhältnismässig nicht zahlreichen deutschen Marken bewegen sich grossenteils in ziemlich ausgetretenen Bahnen und entbehren meistens des Kennzeichnenden. Ein Beispiel einer gut gewählten Marke ist das Wort Pfeilring, ferner Weltenstürmer, eine der wenigen guten Uebersetzungen, da es jedenfalls das sonst vorkommende Titan wiedergeben soll. Ebenso könnten auch noch viele andere passende deutsche Bezeichnungen gefunden werden, wie denn in keinem Falle ein Fremdwort hier nötig oder nützlich ist. Was die vorhin erwähnten, allgemeinen Bezeichnungen, wie Excelsior u. s. w. anbetrifft, so kann man diese immer übersetzen. Fällt die Uebersetzung matt aus, so liegt es eben daran, dass das deutsche Wort klarer ist und erkennen lässt, dass der Begriff abgenutzt ist und nicht viel Sinn mehr hat. Es liegt dann also nicht in der Uebersetzung das Falsche, sondern in dem Worte an sich, das eben nichts zu sagen vermag.

Bildungen wie Pieperiol und Rothol hätten gut durch Piepers oder Roths ersetzt werden können, wobei der zweite Fall andeutete, dass der Name des Erfinders die Hauptsache und dahinter irgend etwas zu ergänzen wäre, z. B. Piepers Mittel oder dergl.

Ganze Sätze, wie Eat me up u. ähnl. sind auch ins Deutsche übersetzt nicht schön. Es sind also auch Marken zu verwerfen wie Da bin ich, Bleib mir treu, Hilf dir selbst u. dergl.[1]) Warum sollte man nicht auch diese Sätze durch Worte wiedergeben, und wenn man dabei auch noch Worte erfinden müsste? Ebenso, wie man sich nicht im geringsten scheut, griechische und lateinische Worte zu erfinden, obschon diese Sprachen tot sind, so sollte man um so weniger Bedenken haben, dies mit deutschen Worten zu thun, wo doch die deutsche Sprache noch lange nicht gestorben ist. Freilich muss es dem Sprachgefühl der Erfinder oder verständiger Freunde überlassen werden, hier immer für den einzelnen Fall das Richtige zu finden, und niemand könnte mit einer Zusammenstellung von Namen für den allgemeinen Gebrauch aufwarten, aus denen man bei Bedarf nur zu wählen hätte.

Jedoch kann man vielleicht immer ein paar Bei-

---

1) Darin wird der Herr Verf. wenig Beifall finden. Die zahlreichen Personen- und Ortsnamen, die in solcher Weise gebildet sind, wie Springinsfeld, Luginsland, Tudichum, Schwenkenbecher, Hauschild, Hebenstreit, Traugott, Gottlob, Fürchtegott, Vergissmeinnicht, Vegesack, laden im Gegenteil gerade dazu ein, auch ähnliche Warennamen zu versuchen. Gewiss haben manche solche Versuche unserer Zeit, z. B. Schmücke dein Heim und Bade zu Hause, etwas Ungelenkes an sich, aber sollte sich das nicht auch mit der Zeit verlieren können? Str.

spiele geben. So hat sich z. B. jemand für Schirme das Wort Pluvius eintragen lassen, nach Jupiter Pluvius, dem Regengotte. Warum hätte man nicht statt dessen den Namen der Frau Holle wählen können, die die Schneeflocken schüttelt? Andere haben sich für Seife Phöbus und Osiris als Marke gewählt, um durch die Namen dieser Lichtgötter die Vorzüglichkeit ihrer Erzeugnisse darzuthun. Baldur und Sonne wären hier auch deutlich und jedenfalls besser gewesen. Ein anderer hat ein Backfett mit dem schrecklichen Namen Backerol bezeichnet. Wäre hier nicht, um auch ein Beispiel einer Neubildung zu geben, etwa ein Wort wie Backtel möglich gewesen, das einen zum Backen nötigen Teil bezeichnet hätte.

Auch sonst wäre den Anmeldern von Warenzeichen etwas mehr schöpferische Kraft dringend zu wünschen, um Bezeichnungen schaffen zu können, die nicht nur neu und eigenartig, sondern auch gut deutsch sind. Bei der Leichtigkeit, mit der eine für eine neue gute Ware von grosser Verbreitung geschaffene Bezeichnung in den Sprachschatz eindringt, ist diese Frage von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit. Abgesehen davon, haben aber auch wirklich neu geschaffene Bezeichnungen viel mehr Aussicht darauf, in die Rolle für Warenzeichen eingetragen zu werden, als jene zahlreichen sogenannten Phantasiewörter, die schon fast für alle irgendwie denkbaren Warenklassen mit Beschlag belegt sind, wenn nicht ihre Eintragung von vornherein deshalb immer wieder zurückgewiesen wird, weil sie lediglich als Beschaffenheitsangaben aufgefasst werden können oder gar schon als allgemein gebräuchliche Warenbezeichnungen in den freien Verkehr übergegangen sind.

Charlottenburg. G. Rauter.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die in unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit sie uns bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180 und zuletzt in unserer Nr. 183 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden **neu** eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 56 781. B. 8647. Klasse 26 d.

Ein kleines Mädchen, ihre dampfende Tasse Chocolade ängtlich vor ihren allzu zudringlichen vierbeinigen Lieblingen bewahrend.

5. 7. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 24. 11. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren aller Art, Kakes, Waffeln, diätetische Nährmittel, Früchte, Konserven, Marmeladen in Fruchtform.

Nr. 56 991. M. 5360. Klasse 26 a.

In zwei schiefwinkligen in einander gelegten Vierecken das Wort »Lorbeer«.

24. 12. 1901. **A. L. Mohr Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 6. 12. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backobst, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtwein, Honig, Mandeln, Mehl, Obst, ätherische Oele, Thee, Zucker.

Nr. 56 915. T. 2232. Klasse 26 d.

Ein Schild in gothischer Form.

15. 11. 1901. **Harry Trüller,** Celle. 3. 12. 1902. G.: Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Bonbons und Zuckerwaren, Lakritzen, Cachou, Nudeln, Maccaroni, frische Früchte, konservierte Früchte, eingemachte Früchte, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zuckerwaren, Zwieback. — Beschr.

Nr. 56 834. S. 3851. Klasse 26 d.

Eine hübsche Alpenlandschaft, in deren Vordergrund man zwei Sennerinnen im eifrigen Gespräch sieht.

28. 11. 1901. **Ph. Suchard,** Lörrach. 27. 11. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos, Konditoreiartikel.

Nr. 56 552. S. 4231. Klasse 26 d.

Zwei Touristen mit ihrem Hörnerschlitten auf dem Nacken thalwärts gehend.

Nr. 56 553. S. 4233. Klasse 26 d.

Scheinbar dieselben Personen, diesmal sieht man sie aber in einer angenehmeren Beschäftigung begriffen, sie haben es sich gemütlich gemacht und scheinen Rast zu halten.

13. 8. 1902. **Ph. Suchard,** Lörrach. 7. 11. 1902. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacaos, Chocoladen, Konditoreiartikel.

Nr. 56 284. K. 6569. Klasse 26 d.

Inmitten eines hübschen, im Jugendstil gehaltenen Rahmens sieht man eine sagenhafte Figur, wahrscheinlich den Vater Rhein darstellend. Darunter stehen die Worte:

Stollwerck's Mosella-Bonbons

Köln a. Rh. Berlin.

4. 11. 1901. **Königl. Preuss. u. Kaiserl. Oesterr. Hof-Chocol.-Fabrikanten, Gebr. Stollwerck,** Cöln a. Rh. 23. 10. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate, kondensierte Milch, Rahmgemenge und sonstige Kindernährmittel.

Nr. 57 284. T. 2363. Klasse 26 a.

Eine aus Pappelbäumen gebildete Allee. Darunter steht das Wort »Allee-Marke«.

28. 4. 1902. **O. Tostmann, Hamburg,** Böckmannstr. 27. 23. 12. 1902. G.: Ex-

port- und Agenturgeschäft. W.: Hülsenfrüchte, getrocknetes Obst, Dörrgemüse, Pilze, Küchenkräuter, Kaviar, Gelatine, natürliche und künstliche Mineralwässer, stille Weine, Schaumweine, Bier, Malzwein, Fruchtwein, Fruchtsäfte, Limonaden, Spirituosen, Liköre, Bitters, Saucen, Pickles, Marmelade, Fleischextrakte, Punschextrakte, Rum, Kognak, Fruchtäther, Schinken, Speck, Wurst, Rauchfleisch, Pökelfleisch, geräucherte, getrocknete und marinierte Fische, Gänsebrüste, Fisch-, Fleisch-, Frucht- und Gemüsekonserven, Gelées, kondensierte Milch, Butter, Käse, Schmalz, Kunstbutter, Speisefette, Speiseöle, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Zucker, Mehl, Reis, Graupen, Sago, Gries, Maccaroni, Fadennudeln, Cacao, Chocolade, Bonbons, Zuckerwaren, Gewürze, Suppentafeln, Essig, Sirup, Biskuit, Brot, Zwiebäcke, Haferpräparate, Honig, Gurken, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohl.

B. Wortzeichen.

Nr. 57 203. W. 4157. Klasse 26 d.

Oberon

10. 5. 1902. **D. Wieland Sohn,** Oehringen. 18. 12. 1902. G.: Fabrikation von Cacao, Chocolade, Konditoreiwaren und Likören. W.: Cacao, Chocolade, Bonbons, Konditoreiwaren.

Nr. 57 243. O. 1580. Klasse 2.

Hustentrost

1. 10. 1902. **Oberhaeusser & Landauer,** Würzburg. 20. 12. 1902. G.: Anfertigung und Vertrieb pharmazeutischer Präparate und Zuckerwaren. W.: Pharmazeutische Präparate und Zuckerwaren. — Beschr.

Nr. 57 066. H. 7849. Klasse 26 d.

Makronin

17. 7. 1902. **Carl Hohenberg,** Berlin, Auguststrasse 22. 11. 12. 1902. G.: Bäckerei und Konditorei. W.: Eine Masse zur Herstellung von feinem makronenartigen Gebäck, Crêmes, Puddings, Speisen, Suppen.

Nr. 56 660. Sch. 4760. Klasse 26 d.

Solo

4. 11. 1901. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 15. 11. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren. — Beschr.

Nr. 56 662. M. 5264. Klasse 26 d.

Salus

16. 11. 1901. **Otto Meiners,** Braunschweig, Magnikirchstr. 1. 17. 11. 1902. G.: Bäckerei und Zwiebackfabrik. W.: Kohlenhydratarmes Gebäck in Form von Brot und Zwieback.

Nr. 57 012. M. 5401. Klasse 26 d.

Frauenliebling

11. 1. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona - Bahrenfeld. 9. 12. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Biskuits, Bonbons, Brauselimonade - Bonbons, Brot, Kakes, kondensierte Milch, Konfitüren, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelées, Honig, Kuchen, Lebkuchen, Mandeln, Marzipan, Obst, Pumpernickel, Schiffsbrot, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback.

Nr. 56 776. O. 1519. Klasse 26 d.

Cicero

14. 7. 1902. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 24. 11. 1902. G.: Fabrik chemischer Präparate sowie Herausgabe von Rezepten für Küche und Haushalt. W.: Backpulver in Pulverform und gepresst, Backwerk, Biskuits, Bonbons, Brausepastillen, Brausepulver, Kakes, Fruchtaromas, natürliche und künstliche, Gelées, Honig, natürlich und künstlich, Cacao, Kuchengewürz, Kuchenpulver, Mandelessenz, Marmeladen, Mehle, Puddingpulver, Vanille-Essenz, Vanillinzucker, Zuckerwaren.

Nr. 56 892. M. 5346. Klasse 26 d.

Echo

14. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona - Bahrenfeld. 2. 12. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backobst, Biskuits, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, kondensierte Milch, Konfitüren, Frucht- und Gemüsekonserven, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelées, Fruchtwein, Honig, Hafercacao, Kaffee, Kuchen, Lebkuchen, Maccaroni, Mandeln, Marzipan, Obst, Puddingpulver, Pumpernickel, Schiffsbrot, Suppeneinlagen, Gelées, Marmelade, Saucenpulver, Vanille, Vanillin, Fruchtaromas. — Beschr.

Nr. 56 947. M. 5343. Klasse 26 d.

Champion

14. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona - Bahrenfeld. 5. 12. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffee-Rösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bonbons, Brauselimonade-Bonbons, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, kondensierte Milch, Konfitüren, Frucht- und

Gemüsekonserven, Fruchtmarmelade, Fruchtgelées, Honig, Hafercacao, Kaffee, Kuchen, Lebkuchen, Maccaroni, Marzipan, Mehl, Obst, Pumpernickel, Schiffsbrot, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback.

Nr. 56 948. V. 1754 Klasse 26 d.

Moser

29. 5. 1902. **Vereinigte Chocolade- und Bonbons-Fabriken von E. O. Moser & Cie. und Wilh. Roth jr. G. m. b. H.,** Stuttgart. 5. 12. 1902. G.: Chocolade- und Bonbons-Fabrik. W.: Chocoladen, Cacaos, Zuckerwaren und Früchte-Konserven.

Nr. 56 777. H. 7690. Klasse 26 d.

Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen

Nr. 56 778. H. 7691. Klasse 26 d.

Bahlsen

26. 5. 1902. **Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen,** Hannover. 24. 11. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb aller Waren der Nahrungs- und Genussmittelbranche und Reklamematerial. W.: Sämtliche Backwaren, Konditoreiwaren, Zuckerwaren, Teigwaren und Konfitüren, Kakes, Biskuits, Waffeln, Marmeladen, Waffelgebäck, Chocolade, Cacao, Zwiebäcke, Marzipan, Kindermehl, Puddingpulver, Backpulver, Honig, Honigkuchen, Nudeln, Maccaroni, Gemüse, Gemüsekonserven, Gelées, Geléepulver, Früchte in jeder Zubereitung, Lebkuchen, Bonbons, Brot, Kaffee, Malzkaffee, Getreidekaffee, kandierte und eingemachte Früchte.

Nr. 56 814. O. 1518. Klasse 26 d.

Backin

14. 7. 1902. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 27. 11. 1902. G.: Fabrik chemischer Präparate sowie Herausgabe von Rezepten für Küche und Haushalt. W.: Backpulver in Pulverform und gepresst, Backwerk, Biskuits, Bonbons, Brausepastillen, Brausepulver, Brot, Kakes, Zitronenessenz, Zitronenpastillen, Zitronentabletten, Konservierungs - Mittel, Drucksachen, Fruchtaromas, natürliche und künstliche, Gelées, Honig, natürlich und künstlich, Cacao, Kuchengewürz, Kuchenpulver, Mandelessenz, Marmeladen, Mehle, Puddingpulver, Vanilleessenz, Vanillinzucker, Zuckerwaren, Zwieback.

Nr. 56 795. H. 7162. Klasse 26 d.

Nie ohne

25. 11. 1901. **Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen,** Hannover. 25. 11. 1902. G.: Fabrikation und Vertrieb aller Waren der Nahrungs- und Genussmittelbranche. W.: Sämtliche Backwaren, Konditoreiwaren, Teigwaren und Konfitüren, Kakes, Biskuits, Marmeladen, kandierte und eingemachte Früchte, Waffeln, Waffelgebäck, Chocolade, Cacao, Zwiebäcke, Marzipan, Kindermehl, Puddingpulver, Backpulver, Honig, Honigkuchen, Nudeln, Maccaroni, Gemüse, Gemüse-Konserven, Konserven, Eier, Eier-Konserven, Gelées, Geléepulver, Früchte in jeder Zubereitung, Malz.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 10. Januar 1903.

Unterm 10. Januar berichtet man aus London, dass am 13. ds. folgende Quanten Cacao in Auktion kommen:

739	Blln.	Trinidad
931	»	Ceylon
186	»	Jamaica
1192	»	andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion kamen 10670 Blln. Kolonienware und 1219 Blln. andere Sorten, zusammen 11889 Blln, zum Verkauf. Anfangs war die Stimmung flau, aber als die Importeure den Käufern entgegenkamen, wurde über die Hälfte des angebotenen Quantums verkauft, und zwar:

1100	Blln.	Trinidad	(Angeb. 1515 Blln.)	zu 58—69 Mk.
3245	»	Grenada	(» 4269 »)	» 52—59 »
1540	»	Dominica	(» 1763 »)	» 52—58 »
85	»	Jamaica	(» 357 »)	» 52—56 »
60	»	Guayaquil	(» 402 »)	» 60—63 »
408	»	Ceylon	(» 2595 »)	» 40—75 »
164	»	St. Lucia		» 54—57 »
5	»	Seychelles		» 65 »
82	»	Esmeralda		» 60—61 »
83	»	Carupano		» 70 »

Im Privatmarkt gestaltete sich das Geschäft wie folgt:

300	Blln.	Grenada	zu Auktionspreisen
500	»	Ceylon	» 61—73 Mk.
300	»	Guayaquil	» 63—74 »

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 3. Januar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	891	398	97	11951
Grenada	2633	196	54	9877
And. West-Ind.	455	257	6	2994
Ceylon u. Java	915	119	—	7199
Guayaquil	612	787	117	19013
Brasil. u. Bahia	32	20	—	4254
Afrika	497	60	—	6740
AndereAusländ.	665	104	30	4123
Zusammen	6700	1941	304	66151
gegen dieselbe Woche 1901	6299	2449	1076	80429

Guayaquil - Cacao: Die Anlieferungen in der zweiten Hälfte des Dezember waren:

17 500	Dz.	in	1902
13 600	»	»	1901
20 500	»	»	1900
11 490	»	»	1899

während dieselben während des ganzen Jahres:

467 000	Dz.	in	1902
451 600	»	»	1901
350 950	»	»	1900
496 840	»	»	1899

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Dezember und des ganzen Jahres 1902 und 1901 folgende Zahlen bekannt.

	Import Dezember	Engl. Konsum Dezember	Export Dezember
1902	tons 2314	1350	442
1901	» 1312	1125	213
	12 Monate	12 Monate	12 Mon.
1902	tons 25978	20377	5913
1901	» 23571	18908	5001
Differenz	tons + 2407	+ 1469	+ 912

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Dezember

4895 tons 1902
5921 » 1901
7767 » 1900

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacaos im Vereinigten Königreich für den Monat Dezember und die zwölf Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Dezember lb.	Engl. Konsum Dezember lb.	Export Dezember lb.	Lagerbest. Dezember lb.
1902	772062	736228	47238	96000
1901	683763	634010	44200	209000
1900	785862	640472	85686	364000
	12 Monate	12 Monate	12 Monate	
1902	8748981	8123018	693202	—
1901	8390286	7692517	807567	—
1900	7860966	6890683	784233	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in der ersten Woche der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
4894	2561	970	838	157	799	32021	38185	44795
Auslandsware								
1806	3738	971	1611	147	277	34130	42241	48348
6700	6299	1941	2449	304	1076	66151	80426	93123

Cacaoschalen. In Auktion kamen 936 Blln. (38 tons) Cadburys Cacaoschalen, die wie folgt verkauft wurden:

A zu 127—150 Mk. per ton
B » 123—138 » »
C » 153—158 » »
D » 233—235 » »

und ferner 500 Blln. in bond zu 93 Mk.

Port of Spain, den 2. Januar 1903.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 2. Januar folgendes:

Die milde Witterung der letzten 14 Tage hat den Pflanzungen sehr wohl gethan und gestattete gleichzeitig, mit der Ernte in richtiger Weise vorgehen zu können. Die Ankünfte aus der Kampagne waren ziemlich bedeutend, aber die Haupternte wird erst gegen Ende des Monats an den Markt kommen. Die Nachfrage ist lebhaft für alle Märkte und unsere Notierungen bleiben fest, aber es muss bemerkt werden, dass seit einigen Tagen eine leichte Baisse-Tendenz sich bemerkbar gemacht hat.

Wir notieren noch folgendermaassen:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,75
Guter roter (El Salvador) » 13,—
Bester (Plantation, Agua Santa) » 13,25—13,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 6081 Sack nach Europa und 7623 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3213 Sack nach Europa und 2385 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamt-Jahresexport von Cacao vom 1. Januar bis zum 31. Dezember betrug in den letzten fünf Jahren:

1902 195497 Sack, inkl. 54097 Sack nach d. Ver. Staaten
1901 128734 » » 39322 » » » » »
1900 175891 » » 46587 » » » » »
1899 145938 » » 37815 » » » » »
1898 127021 » » 48984 » » » » »

Die Firma Reyre frères & Cie., Paris, berichtet uns unterm 4. Januar über **Guayaquil** folgendes:

Die Cacaoankünfte in Guayaquil im Monat Dezember betrugen:

28 500 Ztr. { 21 500 Ztr. Arriba
4 000 » Balao
3 000 » Machala,

sodass für das ganze Jahr 1902 nunmehr ein Ernteergebnis von insgesamt 459 750 Ztr. Cacao herauskommt.

Die Produktion pro 1902 ist demnach ungefähr ebenso gross gewesen, wie diejenige des Jahres 1901, woraus man schliessen kann, dass man dieses als normales Ergebnis der Pflanzungen in ihrem jetzigen Bestand betrachten und somit in Zukunft mit Ernten rechnen kann, die denjenigen der letzten beiden Jahre entsprechen.

Der Cacaokonsum von Ecuador-Cacaos hat glücklicherweise merklich zugenommen, sodass die Preise sich während des ganzen Jahres gut gehalten haben, abgesehen von Abweichungen, welche durch Qualitätsdifferenzen herbeigeführt wurden.

Die letzten Preise standen wie folgt:

Arriba	s/ 20,— bis 21,50	} Kurs 192—195 Frcs.	
Balao	s/ 19,50 » 20,50		
Machala	s/ 19,— » 19,50		

Die Lage des Artikels im allgemeinen kann als sehr günstig hingestellt werden. Der Konsum von Cacao macht überall andauernde Fortschritte, dergestalt, dass trotz der zunehmenden Leistungen der neuen afrikanischen Anpflanzungen die Läger überall in der Abnahme begriffen und sehr reduzierte sind, während die Preise zu Gunsten der Käufer bleiben, was nur dazu beitragen kann, dass der Absatz mehr und mehr zunimmt.

Monatliche Statistik über Cacaoeinkünfte in Guayaquil (in Zentnern von 100 Pfd.).

	1902	1901	1900	1899	1898	1897	1896	1895	1894	1893	1892	1891	1890	1889	1888
Januar	17000	41500	24750	19250	20500	18500	19000	13000	5750	14000	10000	9000	25500	15500	7000
Februar	13500	25000	21000	17000	23000	28500	26000	15500	2000	10500	16000	6000	20000	20500	8000
März	29500	46000	27000	52000	27000	46000	44000	27500	7750	27000	23000	14000	41000	32000	32000
April	65500	64250	50000	101500	45500	62000	54500	41000	48000	51000	38000	41000	46000	35500	46000
Mai	35250	61500	72000	89000	62000	52000	61000	52000	85000	65000	57000	51000	51000	36500	53000
Juni	51500	26000	32250	46500	49750	29000	26500	53000	61000	62000	41000	23500	26500	21000	29000
Juli	36000	25250	25750	32250	29500	19500	34000	41000	51000	65000	41000	16000	35000	19000	33000
August	39500	28250	21500	28000	26000	21500	27000	40000	40000	34000	23500	19000	33000	17000	28000
September	39500	33000	13500	33000	34000	16000	21000	27500	35000	20000	21500	12000	23500	12000	13000
Oktober	30500	38000	13250	25500	33500	5800	6250	21500	21000	23000	18000	6000	26000	9500	10000
November	23500	31000	18000	21000	32000	7700	8500	12500	17500	17500	21000	5000	20000	10000	8000
Dezember	28500	27000	35500	22750	37500	22500	13000	15500	16500	14000	23200	7500	13500	18000	10000
Total	459750	446750	354500	487750	420250	329000	340750	360000	390500	403000	333200	210000	361000	246500	277000

Cacaobutter.

Bericht vom 20. Januar 1903.

London scheint zu streiken; bis zum heutigen Tage ist nichts darüber gemeldet, dass im Februar eine Auktion stattfinden wird.

Amsterdam meldet für den 3. Februar an:

80 000	Kilo	Van Houten	Holländische Produktion.
40 000	»	Bensdorp	
13 000	»	Dejong	
14 000	»	Helm	
5 000	»	Mignon	Deutsche Produktion.
7 000	»	Merkurstab	
3 000	»	ohne Marke	

zus. 162 000 Kilo.

Der Gang der Preise ist fest geblieben, wie es in der Januar-Auktion zum Ausdruck gebracht worden ist; es sind in Amsterdam wie bei uns in Hamburg grössere Kontrakte gemacht worden, wodurch die sichtbaren Vorräte sehr klein geworden sind.

In der nächsten Nummer werden wir eine tabellarische Uebersicht über den Lauf der Märkte für das abgelaufene Jahr 1902 bringen können. Kurz sei schon heute berichtet:

Es wurden in den Amsterdamer Auktionen 1902

vorgebracht			davon verkauft	
860 000	Kilo	Van Houten	860 000	Kilo
135 000	»	Dejong	122 000	»
42 000	»	Helm	29 000	»
15 000	»	Bethke	11 000	»
5 000	»	Benkers	2 000	»
31 000	»	Bensdorp	18 000	»
107 000	»	Mignon	17 200	»
55 000	»	Merkurstab	nichts	
58 550	»	ohne Marke	nichts.	

In London wurden vorgebracht und verkauft

885 000 Kilo.

Deutschland hat im Jahre 1902 ungefähr

1 200 000 Kilo

exportiert. Die genauen Zahlen erscheinen erst Ende dieses Monats.



Allerlei.

P. Als Fabrikanten für Rosshaardeckel und Presstücher sind uns als leistungsfähig und preiswert genannt worden:

Aug. Reuschel & Co., Schlotheim
Müller & Link, Mannheim
Ed. Immler, Kitzingen a. M.

Die von Ihnen genannten Preise, die Sie bei Ihrem Maschinenfabrikanten fur die Deckel der hydraulischen Pressen bezahlen, klingen wie Apothekerpreise. Sie werden bei den obigen Firmen kaum mehr als die Hälfte fürs Stück bezahlen; wir bitten gelegentlich um Bescheid, wie gross die Differenz ist.

Putzwolle können Sie direkt und preiswert von Heinrich Pütz, Dülken (Rhld.), beziehen. Lassen Sie sich Qualität bunt »C« bemustern, die ungefähr 35—36 Mk. pro 100 Kilo kostet, während Sie dafür 52 Mk. bezahlen. Sie müssen Ihre sämtlichen Lieferanten einmal im Jahre auf Leber und Niere prüfen, sonst geht unbewusst ein ganzer Posten Geld verloren.

Die Firma Robert Berger in Pössneck zeigt an, dass sie den Herren

Poenitsch
Wagner
Reiss

Kollektivprokura gegeben hat.

Aus Bristol. Nach dem Platzbericht über die Bristoler Zuckerwarenindustrie hat der Export im Jahre 1902 beständig zugenommen und besonders die Konsignationslieferungen nach Süd-Afrika während des Herbstes waren beträchtlich, bedeutender als die der beiden vorhergehenden Jahre. Demnach wird allgemein eine quantitative Hebung des Handels auf den neueröffneten Märkten der neuen südafrikanischen Kolonien erwartet.

Aus einer englischen Zeitung. Gleich nach Weihnachten waren viele Reisende der Zuckerwaren-Branche, besonders aus dem Westen Englands, schon wieder auf dem »Kriegspfade«, obgleich ihre Abnehmer wohl nicht gerade sehr erfreut gewesen sein werden, sie so bald nach den Feiertagen wieder zu sehen. Einer dieser thatkräftigen Ritter des Musterkoffers hat seine Reise entweder garnicht unterbrochen, oder sie ganz gewissenlos früh wieder angefangen, denn er war, wie wir hörten, am Abend des 24. Dezembers bei voller Arbeit. Wir bitten seine Firma dringend, das Salair dieses Fleissigen zu erhöhen!

Eintragungen in das Handelsregister.

Uelzen.

In das Handelsregister Abteilung B. ist bei der Aktien-Zucker-Fabrik, Aktiengesellschaft zu Uelzen (Nr. 2 des Registers), heute eingetragen: Die von der Generalversammlung vom 22. November 1886 beschlossene Erhöhung des Aktienkapitals bis zu 900 000 Mk. ist durch Erhöhung des Aktienkapitals auf 799 200 Mk. erfolgt durch Ausgabe von 300 Stammaktien à 300 Mk. und 1164 Stammprioritätsaktien à 300 Mk. Die Aktien lauten auf Namen.

Uelzen, den 6. Januar 1903.

Königliches Amtsgericht.

Ludwigshafen, Rhein.

Betreffend die Firma »Frankenthaler Zuckerwarenfabrik Buss & Wankmüller«, offene Handelsgesellschaft mit Sitz in Frankenthal.

Mit Wirkung vom 1. Januar 1903 ist als weiterer Gesellschafter eingetreten Adolf Veil, Kaufmann, in Frankenthal wohnhaft. Derselbe ist wie die beiden anderen Gesellschafter für sich allein zur Vertretung und Zeichnung der Firma berechtigt.

Gera, Reuss j. L.

Unter Nr. 592 Abteilung A. unseres Handelsregisters ist heute die offene Handelsgesellschaft Knape & Würk in Gera, Zweigniederlassung der in Leipzig domizilierenden Hauptniederlassung, und als persönlich haftende Gesellschafter die Kaufleute Johannes Alfred Maximilian Pantel in Frankfurt a. O. und Emil Friedrich Andreas in Leipzig-Lindenau eingetragen worden.

Die Gesellschaft hat am 15. Februar 1900 begonnen.

Der Mitgesellschafter Johannes Alfred Maximilian Pantel hat auf die Vertretung der Gesellschaft verzichtet.

Gera, den 8. Januar 1903.

Das Fürstliche Amtsgericht.
(gez.) Werther.
Beglaubigt und veröffentlicht:

Gera, den 8. Januar 1903.

Der Gerichtsschreiber des Fürstlichen Amtsgerichts:
Dix, A.-G.-Assist.

Danzig.

In unser Handelsregister Abteilung B ist heute bei der unter Nr. 8 registrierten Aktiengesellschaft in Firma »Zucker-Raffinerie Danzig« eingetragen: Das Vorstandsmitglied Wilhelm Knobloch ist gestorben. Conrad Meyer ist aus dem Vorstande ausgeschieden. Statt ihrer sind der Konsul Eugen Patzig und der Kaufmann Johannes Werner in Danzig zu Mitgliedern des Vorstandes bestellt. Die Prokura des Wilhelm Kaiser, des Alfred Lorwein und des Emil Roderwald ist erloschen.

Danzig, den 18. Dezember 1902.

Königl. Amtsgericht. 10.

Holzminden.

Im hiesigen Aktiengesellschaftsregister ist heute bei der Aktien-Zuckerfabrik Holzminden eingetragen, dass die Aktiengesellschaft durch Beschluss der Generalversammlung vom 4. Januar 1903 aufgelöst ist und zu Liquidatoren die bisherigen Vorstandsmitglieder:

1) Stadtrat Ernst Reuter in Holzminden,
2) Oberamtmann Carl von Ohlen zu Falkenhagen i. Lippe,
3) Domänenpächter Hermann Bruer zum Heidbrinke b. Polle.
4) der Domänenpächter Carl Osterwald zu Schieder i. L.,
5) Amtmann Carl Scheidemann zu Allersheim

bestellt sind, und dass die dem Direktor Adolf Klamroth hier erteilte Prokura gelöscht ist.

Holzminden, den 9. Januar 1903.

Herzogliches Amtsgericht.
Alpers.

Rostock.

In das hiesige Handelsregister ist eingetragen: die Firma Ludwig Steinohrt mit dem Niederlassungsort Warnemünde und dem Ludwig Alexander Heinrich Steinohrt, Hofkonditor, wohnhaft in Warnemünde, als ihrem Inhaber.

Geschäftszweig: Konditorei und Café.

Saalfeld, Saale.

Zur Firma André Mauxion auf der Neumühle bei Saalfeld ist in unser Handelsregister eingetragen worden, dass die beiden Gesellschafter Alfred und Felix Mauxion ihren Wohnsitz nach Saalfeld verlegt haben.

Saalfeld, den 29. Dezember 1902.

Herzogl. Amtsgericht. Abt. III.

Potsdam.

Das Statut der in unserem Handelsregister B. unter Nr. 14 eingetragenen »Zuckerfabrik Ketzin, Aktiengesellschaft, Ketzin« ist durch Beschluss der Generalversammlung vom 26. November 1902 geändert. Diejenigen Aktien, auf welche 10 Prozent zugezahlt sind, sind nach Maassgabe des erwähnten Beschlusses zu Prioritätsaktien erklärt.

Potsdam, den 5. Januar 1903.

Königliches Amtsgericht. Abteilung I.

Münsterberg, Schles.

Im hiesigen Handelsregister Abteilung B ist bei der unter Nr. 1 eingetragenen Firma »Zuckerfabrik Münsterberg, Aktien-Gesellschaft« folgendes vermerkt worden:

Durch Beschluss der Generalversammlung vom 1. Dezember 1902 sind die §§ 35 und 36 des Gesellschaftsvertrages, betreffend die Wahl eines Revisors und Prüfung der Bilanz, teilweise geändert worden. — Der Gutsbesitzer Gustav Pohl zu Krelkau ist aus dem Vorstande ausgeschieden.

Münsterberg, den 18. Dezember 1902.

Königliches Amtsgericht.

Konkurse.

Grabow, Meckl.

Ueber den Nachlass des Pfeffernussfabrikanten Friedrich Bollhagen in Grabow ist heute, am 18. Dezember 1902, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rentner Hermann Kusel in Grabow. Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis zum 12. Januar 1903. Erste Gläubigerversammlung am 14. Januar 1903, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 23. Januar 1903, Mittags 12 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 12. Januar 1903.

Grabow, den 18. Dezember 1902.

Grossherzogliches Amtsgericht.

Königshütte.

Ueber den Nachlass des am 29. Juni 1902 verstorbenen Bäckermeisters Theodor Schlepitzki aus Königshütte wird heute, am 15. Dezember 1902, vormittags 9 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Heinrich Färber in Königshütte. Konkursforderungen sind bis zum 7. Februar 1903 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung den 13. Januar 1903, vormittags 11½ Uhr, vor dem unterzeichneten Gerichte, Zimmer 16. Allgemeiner Prüfungstermin den 17. Februar 1903, vormittags 11½ Uhr, daselbst. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 10. Januar 1903.

Königliches Amtsgericht zu Königshütte.

Ananas. Jetzt ist die richtige Zeit, Ananas einzukaufen, sie einzukochen und aus ihnen sich Fruchtextrakte zum Aromatisieren von Crêmeartikeln und Fondants zu machen. Am Montag, den 5. Januar, fand Auktion über 450 Kisten St. Michel-Ananas statt. Die Preise standen auf 60—80 Pfg., je nach Qualität.

Auch die Apfelsinenzeit steht vor der Thür, Aepfel sind nicht allzu teuer. Aus Ananas, Apfel-



sinen und Aepfel lassen sich herrlich schmeckende Konfituren und Marmeladen anfertigen, die sicherlich einen grossen Käuferkreis finden, wenn die Preise nicht auf 3 Mark fürs Pfund gesetzt werden, sondern so stehen, dass jedermann sie bezahlen kann. Auf allen Seiten redet man davon, dass mehr Obst gegessen werden soll. In Nr. 52 der Woche, S. 2409, steht folgendes zu lesen:

Was die Aerzte sagen.

Gebt den Kindern Obst!

Seitdem die exakte Wissenschaft festgestellt hat, dass wir in dem Zucker ein ganz ausgezeichnetes Nährmittel besitzen, ist eine gewisse Ueberschätzung dieses Stoffes nicht nur unter den Laien eingetreten. Zweifellos ist der Zucker ungemein wertvoll. Er ist ein Kraftbildner allerersten Ranges bei sehr leichter Verdaulichkeit, und mit gutem Recht wird er als Kraftnahrung, namentlich bei grossen körperlichen Anstrengungen, immer mehr angewendet. Aber der Zucker hat einen grossen Fehler, er ist zu rein! Der menschliche Organismus braucht zu seiner Ernährung nicht bloss Eiweissstoffe, die seinen Zellenbestand auf der notwendigen Höhe erhalten, und Fette und Kohlehydrate (Stärke und Zucker), die als Kraftquelle dienen, sondern er braucht ebenso notwendig gewisse Salze: Kali, Natron, Phosphorsäure, Eisen und Kalk sind durchaus obligate Bestandteile unserer Nahrung. Nun sind die übrigen mineralischen Stoffe in allen unseren Nahrungsmitteln in überreichem Maasse gegeben. Zwei aber sind in den meisten sehr wenig oder gar nicht vorhanden: Eisen und Kalk. Beide sind ganz besonders für den wachsenden Körper, also für die Kinder im höchsten Maasse wichtig; Eisen als Blutbildner, Kalk als Hauptbestandteil der Knochen. In einer hochwichtigen Arbeit wies nun kürzlich v. Bunge darauf hin, dass diese beiden Stoffe in irgendwie reichlichem Maass ausser in der Milch und im Eidotter nur noch in Früchten sich finden, und zwar ganz besonders in Erdbeeren und Feigen, viel weniger auch im Honig. Es ist also ein sehr richtiger Instinkt, wenn unsere Kleinen so sehr am Obst hängen, sie entnehmen ihm äusserst wichtige Lebensstoffe. Und dieser gesunde Instinkt wird den Kindern verfälscht, wenn man sie mit Zuckerwerk füttert, das ihnen von Kalk und Eisen keine Spur liefert, aber das Geschmacksbedürfnis so irreleitet, dass sie nach süssen Früchten nicht mehr verlangen. Also fort mit den Bonbons und gebt den Kindern Obst, allenfalls auch Honig. Im übrigen führt Bunge aber auch den Nachweis, dass selbst der Erwachsene in Erfüllung seiner Lebensfunktionen so viel Kalk und Eisen verliert, dass auch für ihn der Genuss von Obst zur physiologischen Förderung werden muss. Besonders gilt das von jungen Frauen, die ihren Kindern einen gewaltigen Vorrat dieser lebenswichtigen Stoffe auch noch beim Stillen mitgeben müssen. In diesem einen Punkt also haben die Vegetarianer zweifellos recht: der Obstgenuss ist ausserordentlich gesund und kann Erwachsenen ebenso wie Kindern nicht dringend genug empfohlen und ans Herz gelegt werden.«

Im Anschluss hieran soll noch mitgeteilt werden, was ein Fachmann der Marmeladenindustrie, Landesökonomierat Goethe in Geisenheim, kürzlich in der Braunschweiger Konservenzeitung geschrieben hat.

»Bekanntlich nehmen die englischen Jams und Marmeladen zur Zeit noch eine besondere Stellung ein und gelten ziemlich allgemein als das Beste auf diesem Gebiete, obwohl sie nach dem Urteile mancher Sachverständigen allzusehr eingedickt und auch meistens zu süss sind. Dagegen zeichnen sie sich durch reinen Fruchtgeschmack aus und sind bis auf wenige Ausnahmen frei von Stärkesirup, Salicylsäure und Saccharin, ein vom Standpunkte des Konsumenten hochangeschlagener Vorzug. Wenn nun dazu noch ein niedrigerer Preis kommt, als solcher für deutsche Produkte gleicher Art gefordert wird, so darf es wohl nicht verwunderlich erscheinen, wenn das englische Fabrikat vorherrschend und die deutschen Marmeladen die englischen bis jetzt nicht verdrängen und entbehrlich machen konnten. Und doch ist diese Industrie zu einem beträchtlichen Teile auf deutsches Obst angewiesen; sie bezieht ihre Marmeladentöpfe aus Deutschland, weil sie dort am billigsten und wohl auch am besten hergestellt werden und sie bekommt auch den Rübenzucker billiger aus Deutschland, als er dort den Marmeladenfabrikanten zugängig ist. Dies ist eine merkwürdige aber wahre Thatsache, die auch allgemein von der deutschen Industrie als der Hauptgrund für ihre Konkurrenzunfähigkeit bezeichnet wird.

Wenn nicht die in dieser Beziehung gehegten Erwartungen trügen, so steht eine wesentliche Preisermässigung des Zuckers bei gleichzeitiger Aufhebung der Ausfuhrprämien zu erwarten. Das wäre für die deutsche Marmeladenindustrie der Augenblick, um den seither ziemlich aussichtslosen Wettbewerb mit den Engländern aufzunehmen.

Wir wünschen sehr, dass es so kommt. Denn die englische Industrie hat keine besonderen Fabrikationsgeheimnisse, sie kocht, um es ganz verständlich auszudrücken, auch mit Wasser. Die deutschen Fabrikanten können, sobald die Bedingungen für den Wettbewerb dieselben sind, ganz dasselbe Fabrikat herstellen wie die englischen, obwohl zugegeben werden muss, dass es letztere Industrie nach und nach zu einer sehr grossen Vollkommenheit gebracht hat. Aber es widerstrebt doch dem nationalen Empfinden, fremdes Erzeugnis zu bevorzugen, wenn einheimisches ebenso gut ist. Hoffentlich vollzieht sich dann hier derselbe Wandel, den wir schon an so manchen englischen und französischen Fabrikaten erlebt haben: Anfänglich musste das deutsche Fabrikat unter fremder Flagge segeln, um überhaupt zum Weltmarkte zugelassen zu werden und schliesslich ist die Bezeichnung »made in Germany« eine rühmliche Anerkennung geworden.

Freilich sollten dann auch die deutschen Fabrikanten von der Herstellung der Ware Abstand nehmen, die mit vollem Rechte als »billig und schlecht« bezeichnet werden muss. Wir meinen das sogenannte »amerikanische« Apfelgelee und die in Verbindung damit hergestellten Marmeladen. Man verwendet dazu die amerikanischen Dörrabfälle und Dörrobst geringster Qualität, wie solches in Fässern im grössten Maassstabe eingeführt wird. Man kocht diese Ware, presst sie, verarbeitet die erhaltenen Flüssigkeiten zu Gelee und macht aus den Rückständen da und dort auch noch sogenannte Marmeladen, die entsprechend gefärbt und in hohem Maasse mit Stärkezucker versetzt, auf den Markt gebracht werden. Wir sind der Ueberzeugung, dass die Fabrikation von deutschen Marmeladen derselben Qualität, wie diejenige der englischen ist, nicht eher Aussicht auf Erfolg hat, als bis sehr geringwertige Produkte gleichen Namens nach obiger Herstellungsweise wieder vom Markte verschwunden sind. Das deutsche Publikum ist mit Recht gegen solche Ware mit Misstrauen erfüllt und wird sich gegen bessere Marmeladen so lange ablehnend verhalten, als bis die deutschen Fabrikanten diesen Artikel in geringer Qualität überhaupt nicht mehr herstellen oder, wenn dies sich aus wirtschaftlichen und Betriebs-Gründen denn doch nicht umgehen lässt, solche Produkte nicht mehr mit der Bezeichnung »Marmeladen« in den Handel bringen.

Wir wünschen sehr, dass sich die deutschen Fabrikanten zu dieser Aenderung entschliessen, denn wir glauben an eine Zukunft der Marmeladenindustrie in Deutschland, für welche die Bedingungen, wenn der Zucker billiger wird, zweifellos günstige sind.

Unzufriedene Ansiedler auf Samoa. Ein im Dezemberheft 1902 im Tropenpflanzer veröffentlichter Brief eines Herrn von Mallenthin auf Samoa wird im Organ der Deutschen Kolonialgesellschaft zutreffend richtiggestellt:

Es ist bereits vielfach hervorgehoben worden, dass die Verhältnisse in unserer neuesten Erwerbung durchaus nicht von der Art sind, wie sie Globetrotter zu schildern belieben. Samoa ist nicht das Land, wo Milch und Honig fliesst, wo jeder ohne irgend welche Kenntnisse tropischer Agrikultur einfach Cacao pflanzen kann, um nach ein paar Jahren als Millionär in Ruhe daheim seine Renten zu verzehren. Dass derartig denkende Leute arg, sogar ganz ungeheuer enttäuscht werden, kann man Herrn von Mallenthin nachfühlen.

Samoa ist kein Land für Leute, die bisher dem praktischen Leben fernstanden, die nicht gewohnt sind, sich den allerbescheidensten Verhältnissen anzupassen, die nicht den geringsten Luxus zu entbehren imstande sind. Solche Menschen gehören nicht nach Samoa.

Unter »Ansiedler« versteht man überhaupt eine ganz andere Kategorie von Männern; echte Männer, die den Kampf ums Dasein aufnehmen wollen und können, praktische Leute, die an anstrengende Thätigkeit den Tag über gewöhnt sind, und dabei kapitalkräftig sind. Diese Leute kann man in Samoa gebrauchen, aber keine Salonpflanzer oder Herren, die im Kontorstuhl gross geworden sind. Sie werden nie die ersten schweren Jahre überdauern, sondern bald entmutigt die Flinte ins Korn werfen. Sie werden in den seltensten Fällen einsehen, dass nur sie selbst an ihrem Missgeschick Schuld tragen. Herr von Mallenthin betont, dass der Anfang den Kolonisten durch teure Lebensmittel u. s. w. erschwert wird. Aller Anfang ist schwer, auch in Samoa, eben sowie in anderen Kolonisationsgebieten, wo die Ansiedler zuerst auch nicht auf Rosen gebettet sind. Uebers Ohr gehauen wird jeder, der sich übers Ohr hauen lässt; wer unpraktisch und zu stolz ist, andere alte Ansiedler, die nicht nach höfischer Etikette leben, aber Biederleute sind und gern mit Rat und That jedem Neuankömmling zur Seite stehen, um Rat zu fragen, der zahlt doppelt und dreifach Lehrgeld und allgemeiner Meinung nach mit Recht. Wenn nun diese alten Ansiedler für einen früher nur in den ersten Gesellschaftskreisen verkehrenden Herrn wohl auch nicht der passende Umgang sein dürften, so sind sie es doch, die ehrlichen und gutgemeinten Rat verzapfen; aber an solche hat sich Herr von Mallenthin nicht gewandt.

Ein Ansiedler, dem der Pflanzer in Samoa entgegenkommen soll und wird, darf keinen unangebrachten Stolz besitzen; er muss mit jedermann versuchen in Verkehr zu kommen. Nur der Pflanzer, dessen Gastfreundschaft und Hilfsbereitheit speziell in Samoa eine umfassende ist, kann und wird helfen, nicht der Bewohner Apias, der mit Recht die Unbeholfenheit eines Neuankömmlings benutzen wird, um ein Geschäft zu machen.

Die Klage des Herrn von Mallenthin über die hohen Zölle sind berechtigt. Man vertraut jedoch auf Dr. Solf, der diese Angelegenheit sicherlich erwägen und zu aller Zufriedenheit ordnen wird. Eine Neuregelung ist unbedingt nötig.

Unrecht jedoch hat Herr von Mallenthin, wenn er behauptet, dass für Europäer keine genügend kräftige Nahrung vorhanden ist. Bisher ist noch niemand auf Samoa verhungert, und diejenigen Weissen, die jetzt 30 Jahre und länger dort leben, beweisen am besten, dass diese Behauptung vollkommen haltlos und aus der Luft gegriffen ist.

Sicher ist, dass verwöhnte und an Luxus gewöhnte Menschen mit Samoa und seinen Verhältnissen unzufrieden sein müssen; das Fleisch ist zäh und kostet per Pfund 1 Mk., Gemüse ist wenig zu kaufen, an Taro, Brotfrucht und Bananen muss man sich erst gewöhnen, Kava schmeckt zunächst auch nicht, Bier, Wein und Konserven sind teuer. Aber alles das sind Entbehrungen, die jeder auf sich nehmen muss, der in die weite, unzivilisierte Welt geht.

Hat der Ansiedler jedoch seine Anlage in Ordnung, ist Garten und Hühnerhof fertig, dann lebt es sich nicht so schlecht auf Samoa, wenigstens für einen Menschen, der Sekt und Austern entbehren kann und von Jugend auf ein einfaches, bescheidenes Leben gewohnt ist.

Zum Schluss bemerkt der Schreiber, dass man nur mit genügendem Kapital die Anlage einer Cacaopflanzung mit Erfolg betreiben kann. Dazu betonen wir, »nur dann mit Erfolg«, wenn er Praktiker ist und versucht, seine Erfahrungen in der alten Heimat mit den Anforderungen der tropischen Agrikultur zu vereinigen.

»Nichtlandwirte«, und wenn sie hunderttausend Mark besitzen, sollen möglichst von Samoa wegbleiben; sie gehören dort nicht hin und vermehren nur das Gros der Leute, die nirgendwo zufrieden zu stellen sind und ewig Nörgler bleiben werden; sie werden nie glücklich und zufrieden sein, sondern immer mit ihrem Geschick zu hadern haben.

Ohne Zucker eingekochtes Obst. Ein an die Bundesregierungen mit eigener Zollverwaltung und den Kaiserlichen Statthalter in Elsass-Lothringen gerichtetes Schreiben des Reichskanzlers (Reichsschatzamt) vom 5. November 1902 lautet, wie folgt:

Bei Gelegenheit der Zollabfertigung von ohne Zucker eingekochten Ananasfrüchten sind Zweifel darüber hervorgetreten, wie im 2. Absatze des Artikels »Obst«, S. 310 des Amtlichen Warenverzeichnisses zum Zolltarif, die Worte »auch ohne Zucker u. s. w. blos ausgekochtes (Mus)« auszulegen sind. Es ist hierbei in Frage gekommen, ob dem in Klammern stehenden Worte »Mus« die Bedeutung einer erschöpfenden Erläuterung der vorhergehenden Anführung mit der Wirkung des Ausschlusses aller nicht als Mus sich darstellenden Zubereitungen beizulegen oder ob darin nur die Ermächtigung zu finden ist, selbst das »zu Mus« zerkochte Obst noch als »bloss eingekochtes« zu behandeln. Nach den von hier aus eingeforderten Berichten der Reichsbevollmächtigten für Zölle und Steuern wird in der Praxis der Zollbehörden die angezogene Bestimmung anscheinend überall in letzterem Sinne ausgelegt, und somit ohne Zucker u. s. w. bloss eingekochtes Obst — wozu tariflich auch Ananas gehört — beim Eingange in nicht hermetisch verschlossenen Gefässen nach Nr. 25 p. 2 des Zolltarifs mit br. 4 Mk. für den dz abgelassen, gleichviel ob es die Beschaffenheit von Mus angenommen oder mehr oder weniger seine ursprüngliche Form bewahrt hat. Diese Auffassung halte ich im Einvernehmen mit dem Königlich preussischen Herrn Finanzminister für zutreffend und stelle ergebenst anheim, im Falle des Einverständnisses die Zollstellen des dortigen Verwaltungsgebietes, soweit es erforderlich sein sollte, mit entsprechendor Anweisung zu versehen.

(Centralbl. der Preuss. Abgaben Gesetzgebung u. s. w.)

Geplante Aenderung der Zuckerbesteuerung. Die französische Regierung hatte den Kammern am Schlusse der letzten Legislaturperiode den Entwurf eines Gesetzes, die Zuckerbesteuerung betreffend, vorgelegt, welcher sich an die Bestimmungen der Brüsseler Zuckerkonvention vom 5. März 1902 anlehnt.

Auf derselben Grundlage beruhen die Vorschläge in dem neuen Budgetgesetzentwurf. Es soll hiernach von dem durch das Gesetz vom 29. Juli 1884 fest-

gesetzten Besteuerungsmodus abgegangen und es sollen im allgemeinen die Grundzüge der Gesetzgebung während der Kampagne 1880/81 bis 1884/85 wieder hergestellt werden.

Vom 1. September 1903 ab soll die Verbrauchsabgabe (einschliesslich der Dezimen) auf Zucker jeden Ursprungs und einheimische Glykose, wie folgt, herabgesetzt werden:

Roher und raffinierter Zucker	100 kg raffinierten Zuckers	25,00 Franken
Kandis	100 kg wirkliches Gewicht	26,75 »
Glykose	100 kg wirkliches Gewicht.	7,25 »

Von demselben Zeitpunkt ab soll die durch Artikel 4 des Gesetzes vom 7. April 1897 eingeführte Fabrikationsabgabe von 1 Franken für 100 kg aufgehoben werden; die durch denselben Artikel eingeführte Raffinationsabgabe von 4 Franken soll auf 2 Franken ermässigt werden.

Nach Maassgabe der zu erlassenden Vorschriften kann erschöpfte Melasse, welche nicht mehr als 50 Prozent absoluten Zuckergehalt hat, für landwirtschaftliche Zwecke abgabenfrei bleibt.

Die Zollzuschläge für fremden Zucker jeden Ursprungs sollen von demselben Zeitpunkt ab wie folgt geändert werden:

Raffinierter Zucker und Rohzucker von mindestens 98 Prozent Gehalt	100 kg wirkliches Gewicht	6,00 Franken
anderer Zucker	»	5,50 »

Kandiszucker wird mit 107 kg raffinierten Zuckers auf 100 kg Kandis, wirkliches Gewicht, berechnet.

Die Bestimmungen des Artikels 5 des Gesetzes vom 7. April 1897 und der Artikel 1 und 2 des Gesetzes vom 14. Juli 1897 behalten Gültigkeit.

Die durch die Artikel 2 und 3 des Gesetzes vom 7. April 1897 festgesetzten Entfernungsnachlässe sollen nunmehr nach Maassgabe der thatsächlichen Höhe der Transportkosten bewilligt werden; indessen dürfen die durch die vorgenannten Artikel festgestellten Sätze nicht überschritten werden.

Zucker der zur Herstellung von Nahrungsmitteln bestimmt ist, die zur Ausfuhr gelangen sollen, kann in besonderen, zu dieser Herstellung vorgesehenen Betrieben abgabenfrei bezogen und verarbeitet werden. Diese Betriebe, welche als Steuerniederlagen errichtet werden, sollen unter der ständigen Aufsicht von Beamten der Verwaltung der indirekten Steuern stehen; die Ueberwachungskosten fallen dem Fabrikanten zur Last. (Documents Parlamentaires — Chambre. —)

Zuckerproduktion Italiens im Jahre 1901/02. Im Betriebsjahre 1901/02 wurden in Italien 74 208 920 kg Rübenzucker gewonnen gegen 70 125 409 kg im vorhergehenden Jahre. Weniger als 1 Million kg erzeugten die Fabriken in Cecina (Pisa) mit 402 369 kg, Valmontone (Latium) mit 900 553 kg und San Giorgio Nogaro (Udine) mit 926 752 kg. Die Fabrik in Alessandra hatte eine Ausbeute von 1 Million kg, in allen anderen Fabriken war sie grösser. Die grösste Ausbeute hatte im Jahre 1901/02 die Zuckerfabrik in Bologna mit 6 192 651 kg.

(Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia.)

Winke für die Aufmachung und Verpackung der nach Süd-Afrika bestimmten Waren. Mit Rücksicht auf die weitere Versendung der nach Süd-Afrika bestimmten Waren nach dem Hinterlande sollte die Aufmachung derselben nur in kleinen Mengen erfolgen. So empfiehlt es sich, bei Decken lieber Ballen zu 25 Stück statt zu 100 Stück zu wählen. Aus demselben Grunde sollten die einzelnen Kolli auch nicht mehr als 350 Pfund wiegen; 200 Pfund ist das beste Gewicht sowohl für die Verladung als für die Weiterbeförderung.

Neben der Frage der Aufmachung ist auch die der Verpackung der Waren sehr wichtig. Eine Kiste darf in erster Linie nicht zu gross für den Inhalt sein; sie muss durch Latten verstärkt werden, die indessen nicht aussen, sondern innen angebracht werden sollten, weil das durch die Latten vergrösserte Volumen der Kiste den Transport verteuert. Sehr wichtig ist die genaue Bezeichnung der Kolli. Was die Verpackung zerbrechlicher Waren anlangt, so ist man auf dem Kontinent in der Regel sorgfältiger als in anderen Ländern. Die solide Verpackung erhöht allerdings die Frachtkosten, indessen wird dies durch den geringeren Bruch aufgewogen. Die Verkaufsklausel: »Reklamationen werden nicht berücksichtigt«, nachdem die Ware die Fabrik verlassen hat, ist für Süd-Afrika nicht angebracht, zumal der Käufer fast nie Gelegenheit hat, die Ware in der Fabrik zu besichtigen. Die wichtigsten Momente bei der Warenverschiffung nach Süd-Afrika sind daher: keine zu umfangreichen Aufmachungen, gediegene Verpackung, die den Inhalt gegen Beschädigung durch Bruch, Nässe oder Feuchtigkeit schützt, grösste Sparsamkeit in der Raumeinteilung und möglichste Ausnützung des Raumes.

(Nach dem Oesterreichischen Handels-Museum.)

Die Stellung des Maklers zu den beiden Parteien. Ein Makler hatte von einem Geschäftsinhaber den Auftrag erhalten, für den Verkauf des Geschäftes zu dem Preise von 25 000 Mk. thätig zu sein. Er hatte einen Reflektanten gefunden. Im Laufe der von ihm dieserhalb gepflogenen Vorbesprechungen hatte er ihm mitgeteilt, dass er ihm das Geschäft auch billiger zum Preise von 20 000 Mk. beschaffen könne. Zu diesem letztgenannten Preise wurde dann auch der Kauf abgeschlossen. Der Verkäufer, dem das Verhalten des Maklers nachträglich hinterbracht wurde, verweigerte die Zahlung der vereinbarten Provision. Die gegen ihn angestrengte Klage ist vom Berufungsgerichte in Uebereinstimmung mit dem Landgericht abgewiesen worden. Maassgebend waren hierbei folgende Rechtsgrundsätze:

Das Rechtsverhältnis, in welchem der Makler zu seinem Auftraggeber und dem Vertragsgegner steht, bestimmt sich durch den Inhalt des ihm erteilten Auftrages. Lautet derselbe, wie hier, auf Nachweisung eines Käufers, so ist die Aufgabe des Maklers, seine Thätigkeit ausschliesslich auf das Interesse des Machtgebers abzustellen. Er hat sich somit jeder Handlung zu enthalten, welche dem Vorteil des letzteren zuwider ist. Er darf nicht auch zu gunsten des anderen thätig sein, sofern er dadurch seine eigene Partei schädigt. Dient er gleichwohl, ohne dass es sein Auftraggeber weiss, auch dem Vertragsgegner, so ist sein Provisionsanspruch, den er für den Fall des Zustandekommens des vermittelten Geschäftes hat, verwirkt. Ebenso verliert er seine etwaigen Ersatzforderungen.

Der dem Makler gewordene Auftrag braucht aber nicht in jedem Falle auf eine Interessenvertretung des Machtgebers hinauszulaufen, häufig genug hat er nur eine Vermittlerrolle, bei der er, ohne Vertrauensmann des einen oder anderen zu sein, für beide Parteien thätig ist. Das ist immer dann der Fall, wenn er von beiden mit beiderseitigem Vorwissen mit seiner Aufgabe betraut ist. Sagte ihm seine Ueberzeugung, dass eine Interessenkollision vorliegt, die einer mit den Grundsätzen der Vertragstreue nicht vereinbarten Durchführung seines Auftrages hindernd entgegensteht, so muss er für eine der beiden Parteien — die Wahl bleibt ihm überlassen — die Thätigkeit einstellen. Die Merkmale solcher Einzelfälle festzulegen, ist bei der Mannigfaltigkeit des

Rechtslebens nicht angängig. Natürlich wird dann ein Thätigwerden für den anderen Teil unzulässig sein, wenn der Auftraggeber es ausdrücklich untersagt oder wenn er den Makler seines besonderen Vertrauens gewürdigt hat. Im übrigen muss das eigene Urteil des Maklers entscheiden, ob seine Aufgabe die Interessenvertretung des anderen Teiles zulässt oder ausschliesst.

In dem uns beschäftigenden Falle kann es keinem Zweifel unterliegen, dass, wer den Verkäufer vertritt, nicht auch für den Käufer thätig sein kann. Denn da der eine möglichst teuer verkaufen, der andere möglichst billig kaufen soll, liegen divergierende Interessen vor, die eine Thätigkeit nach beiden Seiten, als dem Inhalt des Vertrages (Maklervertrages) widersprechend erscheinen lassen. Das Versprechen des vom Verkäufer beschäftigten Maklers, dem Käufer das Kaufobjekt unter dem Limitum verschaffen zu wollen, ist somit ein vertragswidriges Verhalten, das nach dem Gesetze den Verlust der Provisions- und Ersatzansprüche mit sich bringt. Zulässig ist es jedoch, dass der Makler sich mehrere gleichlautende Aufträge von verschiedenen Personen geben lässt, z. B. den Verkauf mehrerer Geschäfte, die er sämtlich seinen Kaufliebhabern anbietet. Dr. jur. Abel.

Das Telephon im Rechtsverkehr. Bei der Bedeutung, die das Telephon im praktischen Leben hat, ist es nicht verwunderlich, dass sich auch rechtliche Besonderheiten mit ihm verbinden. Das Bürgerliche Gesetzbuch enthält eine Vorschrift, die sich sogar speziell mit dem Telephon — Fernsprecher ist es genannt — beschäftigt, und die bestimmt, dass eine mittels Telephon gemachte Offerte rechtlich so behandelt wird, wie eine einer anwesenden Person gemachte Offerte. Das will folgendes besagen: Wer einem anderen ein Geschäft anträgt, ist an seinen Antrag gebunden. Wie lange er gebunden sein will, kann er ausdrücklich erklären. Enthält jedoch der Antrag darüber nichts, so gilt nach dem Gesetz etwas verschiedenes, je nachdem der Antrag einem Anwesenden oder Abwesenden gestellt ist. In ersterem Falle besteht nämlich eine Gebundenheit nur einen Augenblick, indem sich der Gegner sofort zu erklären hat, ob er den Antrag annehmen will oder nicht. Dem steht, wie gesagt, der durchs Telephon gemachte Antrag rechtlich gleich. Wer z. B. an seinen Kunden telephoniert: „Habe für Sie die bestellte Ware und stelle sie Ihnen zu 100 Mk. pro Kilo an“, kann eine sofortige innerhalb derselben Gesprächsdauer erfolgende Antwort verlangen. Bleibt diese aus, so ist der Antrag erloschen und mit ihm die Gebundenheit. Der Antragsteller braucht sich daher nicht darauf einzulassen, dass der Angerufene sich den Bescheid für später vorbehält. Hat dieser sich vorerst garnicht oder ablehnend erklärt, so ist sein nachträgliches etwa briefliches Zurückkommen auf den Antrag für den Offerenten bedeutungslos. Es ist in dessen völliges Belieben gestellt, ob er darauf eingehen will. Anders verhält es sich natürlich, wenn der Antragsteller sich mit der Erteilung eines späteren Bescheides von vornherein einverstanden erklärt hat und die Annahmefrist mit beiderseitiger Uebereinstimmung auf eine bestimmte Zeit hinausgeschoben worden ist.

Der ordnungsmässige Geschäftsverkehr begnügt sich meistens nicht mit der telephonischen Uebermittelung der Aufträge u. s. w., sondern verlangt noch eine briefliche Bestätigung derselben. Es werden dadurch Irrtümer ausgeschlossen, die eine Benutzung des Fernsprechers mit sich bringt, auch wird eine Unterlage gewonnen, die einen später etwa zu führenden Beweis sichert. Manche Geschäfte kennen sogar das Prinzip, telephonische Vertragsanerbieten jeder Art zurückzuweisen und die briefliche bezw. persönliche Uebermittelung zur Bedingung zu machen. Vorkommnisse, dass die Verhandlung von einem Unberechtigten geführt wird, sind dann unmöglich.

Was die Vereinbarung schriftlicher Bestätigung einer telephonischen Verhandlung auf sich hat, ist kürzlich Gegenstand eines Prozesses gewesen. In diesem Falle hat jemand mittels Fernsprecher Waren, wie geliefert, bestellt. Der Lieferant, der am Apparat durch einen Handlungsbevollmächtigten vertreten war, nahm die Bestellung, die nach seiner Meinung auf Waren gewöhnlicher Beschaffenheit lautete, entgegen, verlangte aber schriftliche Bestätigung, die jedoch ausblieb. Da dementsprechend auch angeliefert wurde, ergab sich zwischen den Parteien ein Streit, in dem der Besteller sich weigerte, die Ware abzunehmen und auf Lieferung der bestellten Ware klagte. Die Klage wurde abgewiesen. In dem Urteil ist ausgeführt, dass durch die Vereinbarung — als solche hat das von der einen Partei erklärte und von der anderen Partei unwidersprochen gelassene Verlangen zu gelten — schriftlicher Bestätigung eine Vertragsbedingung entsteht. Wird die schriftliche Bestätigung verabsäumt, so ist das telephonisch oder persönlich in beiderseitiger Anwesenheit geschlossene Geschäft regelmässig, d. h. in den Fällen, wo die Parteien diese Vereinbarung nicht ausdrücklich oder stillschweigend aufheben, ungiltig, sodass daraus keinerlei Rechte und Pflichten begründet werden. Im obigen Falle hatte daher der Käufer keinen Anspruch auf Lieferung der bestellten Ware. Dr. jur. Abel.

Rumänien. Rechte und Pflichten deutscher Handlungsreisender in Rumänien. Die mit einer Gewerbelegitimationskarte versehenen Handlungsreisenden dürfen wohl Warenmuster aber keine Waren mit sich führen. Sie geniessen Steuerfreiheit. Für zollpflichtige Gegenstände, welche als Muster von den Handlungsreisenden eingeführt werden, wird Zollfreiheit unter der Voraussetzung zugestanden, dass diese Gegenstände binnen einer im voraus zu bestimmenden Frist unverkauft wieder ausgeführt werden und die Identität der ein- und wieder ausgeführten Gegenstände ausser Zweifel steht. Der Betrag des Zolles muss hinterlegt oder sichergestellt werden. Nach den Bestimmungen des rumänischen Finanzministeriums sind zur Rückerstattung der von Handlungsreisenden für mitgeführte Warenmuster hinterlegten Zollbeträge nur die Zollämter zu Jassy, Burdujeni, Braila, Galatz, Verciorova und Predeal befugt. Die Kommissionäre, Agenten und alle diejenigen, welche Geschäfte zwischen den Fabrikanten, Gewerbetreibenden und Kaufleuten vermitteln, wozu auch die ausländischen Handlungsreisenden zählen, haben die Handelskammern des Ortes, an dem sie Geschäfte machen wollen und, in Ermangelung einer solchen, dem Ortsbürgermeisteramt schriftlich die Firma anzumelden, für welche sie thätig sind, sowie sich durch eine beglaubigte, von dem zuständigen rumänischen Konsulate legalisierte Vollmacht darüber auszuweisen, dass sie befugt sind, die betreffenden Häuser in Rumänien zu vertreten. Sie sind ferner verpflichtet, der Handelskammer auch die etwaige Entziehung jener Befugnisse anzuzeigen. Sie dürfen nur im Namen und für die Gross- und die Kleinhändler, welche sie vertreten, Waren anbieten und Bestellungen entgegennehmen. Sie haben ferner mit dieser Erklärung eine beglaubigte Abschrift der Vollmacht zu hinterlegen, auf Grund deren sie arbeiten. Es darf keine Vollmacht von der Handelskammer oder Gemeindebehörde angenommen werden, die nicht authentisch oder in Gemässheit der Vorschriften desjenigen Landes ausgestellt ist, aus dem sie herrührt. Die Handelskammer oder Gemeindebehörde hat eine dahingehende Bescheinigung auszustellen, dass Abschrift der Vollmacht hinterlegt worden

ist. Aus derselben muss sich der Umfang der dem Reisenden erteilten Befugnis ergeben.

Fabrikationsnachlass für französischen Kolonialzucker im Betriebsjahr 1902/1093. Auf Grund des Artikels 2, § 1, des Gesetzes vom 13. Juli 1886 ist der Fabrikationsnachlass für französischen Kolonialzucker, der nach dem Mutterlande verschickt wird, dem Durchschnitt der von der französischen Zuckerfabrikation während des Vorjahres erzielten Rendementsüberschüsse entsprechend, für das Betriebsjahr vom 1. September 1902 bis 31. August 1903 auf 27,84 Prozent (gegen 28,97 Prozent im Vorjahr) festgesetzt worden.

(Zirkular der Generalzolldirektion Nr. 3285.)

Die Honigernte der Schweiz im Jahre 1902. Der »Landbote und Tagblatt der Stadt Winterthur« schreibt:

Die diesjährige Honigproduktion stellt sich laut der Honigkontrolle auf etwa 7 kg Durchschnittsernte für das Volk, ungefähr so hoch, wie im Jahre 1900 und etwa halb so hoch wie im Jahre 1901. Die gesamte Honigernte der Schweiz kann deshalb bei 240000 Völkern auf ungefähr 17000 Meterzentner im Werte von $3^1/_4$ Millionen Franken geschätzt werden; 170 Wagenladungen würde also die süsse Fracht ausmachen.

Zu den gesegnetsten Strichen zählt das tiefere Flachland der Kantone Bern, Solothurn, Luzern, Argau und zum teil Zürich und Schaffhausen. Die Voralpen und ganz besonders die Föhngebiete gingen fast leer aus. Die maximale Ernte eines Vereinsgebietes erreichte der Oberaargau mit 20 kg; ihm folgen das Luzerner Hinterland mit 18 kg u. s. w. Von den 58 Vereinen, welche die Honigkontrolle durchführten, überschritten 15 das Mittel von 7 kg, 33 Vereine blieben darunter. Wenn früher berichtet wurde, das Jahr 1902 gehöre in die Reihe der Fehljahre des Imkers, so zeigt also das Gesamtresultat, dass wir heuer im grossen ganzen ein ordentliches Mitteljahr zu verzeichnen haben, trotz des im allgemeinen ungünstigen Frühlings und Sommers. Die Qualität der diesjährigen Ernte ist recht gut, namentlich der Sommerhonig ist von angenehmer Würze und gefälliger Farbe, er nähert sich darum im Preise dem Frühjahrshonig.



Digitized by Google

1903. VIII. Jahrgang. **No. 187.** Hamburg, 5. Februar 1903.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer 187:

Die streikenden San Thomé-Pflanzer

Nichts ist leichter, als sich und andere zu verwöhnen. Wer sein Leben lang nichts anderes kennen gelernt hat, als Schwarzbrot mit Margarine und einen Schluck Dünnbier dazu, der kann auch dabei gesund und glücklich und, was die Hauptsache ist, zufrieden sein. Hat aber einer sein Leben lang in den auserwähltesten Delikatessen schlemmen dürfen und soll er sich dann eines Tages mit Hausmannskost abfinden, dann wird er sich für den unglücklichsten Menschen halten, den die Sonne bescheint.

So steht es auch im wirtschaftlichen Leben: Hat ein bestimmter Erwerbszweig Jahre hindurch Ströme blinkenden Goldes den darin arbeitenden gebracht, so sind sie derartig anspruchsvoll und verwöhnt worden, dass der kleinste Rückgang dieser goldenen Fluten nervöse Stimmungen erzeugt. Bei unsern deutschen Agrariern findet man dafür Beispiele so gut wie bei den Lissaboner Cacaoagrariern. Viele Jahre hindurch haben die Cacaopflanzer Gold geerntet; zu Preisen, die das Dreifache des Gestehungswertes ausmachten, ist ihnen der Ertrag ihrer Ernten unter den Händen weggekauft worden. Das hat sie natürlich verwöhnt. Und wenn man ihnen nun sagt: Ihr habt doch wahrlich genug verdient, wenn Ihr das Doppelte des Gestehungswertes für Eure Produkte bekommt, dann maulen sie, wie es verzogene Kinder thun, verlassen den Spielplatz und melden an, dass sie nicht mehr mitspielen wollen.

Hätte ihr Cacao all die Jahre schon auf dem, durchaus anständigen Gewinn bringenden, Preise von 45—50 Mark pro 50 Kilo cif Hamburg gestanden, so würden die Pflanzer nicht verwöhnt worden sein und sie würden diesen Geldertrag, der noch eine feinfeine Verzinsung des Anlagekapitals sichert, für einen ganz normalen halten. Nun sie aber Jahre hindurch höhere Preise erzielt haben, glauben sie, so müsse es weiter gehen und schelten auf die bösen Menschen, die die höheren Preise nicht bezahlen wollen.

Alle Cacao liefernden Länder haben sich seit Monaten schon mit dem Gedanken vertraut gemacht, dass bis auf weiteres mehr als ein normaler Preis für Bohnen nicht zu erzielen ist. Eine Ausnahme macht Thomé durch den Platz Lissabon, wo Produzenten ihren Sitz haben, die über den natürlichen Rückgang der Preise unzufrieden sind und nun dasitzen und maulen. Wir erhalten dazu den folgenden Bericht:

* * *

»Seit dem Aufschwung, den die Cacao- und Chocolade-Fabrikation in dem letzten Jahrzehnt genommen hat, ist die Insel St. Thomé für die portugiesischen Pflanzer ein »gelobtes Land« geworden, wo Milch und Honig fliesst. Die durch die grosse Kaffee-Baisse fast wertlos gewordenen Kaffee-Plantagen wurden zum grössten Teil durch Cacao-Anpflanzungen ersetzt, und in bisher noch ganz unkultivierten Teilen der Insel entstanden zahlreiche neue und gross angelegte Unternehmungen. Stetig hat die Cacao-Produktion zugenommen, erst in langsamerem Tempo, aber jetzt, wo die vor 5—6 Jahren gepflanzten Bäume anfangen, ihre ersten Erträgnisse zu liefern, ist das Crescendo schon ein schnelleres geworden.

Das Jahr 1901 brachte ein Mehr von ca. 40 000 Sack gegen das Vorjahr und 1902 zeigt wieder eine Zunahme von 30 000 Sack. Dabei ist aber noch zu berücksichtigen, dass in 1902 die sogenannte »kleine Sommerernte« eine Fehlernte war. Begünstigt wurden die Pflanzer auch noch ausserdem durch das hohe Goldagio, welches hier lange Zeit regierte, und so erzielten sie derartigen Nutzen, dass sie in wenigen Jahren grosse Vermögen ansammelten.

Dieses paradiesische Bild hat im letzten Jahr etwas von seinen blendenden Farben verloren.

Infolge der besseren finanziellen Position des Landes ist das Goldagio stetig zurückgegangen und damit der Preisstand des Cacaos in portugiesischer Münze.

Da die Zunahme des Konsums mit der Zunahme der Produktion nicht Schritt hielt,

ward der Abzug immer schleppender und nur durch Konzessionen an die Fabrikanten liessen sich die Hauptquantitäten der Zufuhren plazieren.

Diesem Preisrückgang passten sich die grossen Pflanzer an, indem sie richtig kalkulierten, dass das Mehrerträgnis ihrer Plantagen ihnen eine reichliche Entschädigung für den kleinen Preisausfall biete. Darüber geriet aber eine Anzahl der neueren Pflanzer, die auch gern solche Vermögen sammeln möchten, wie ihre älteren Kollegen, in Aufregung, zeterten, dass diejenigen, die ihren Cacao so billig verkaufen, Schuld seien an dem Preisrückgang, dass sie die Verantwortung trügen, wenn einst das Paradies von St. Thomé dem Ruin verfallen würde, und in ähnlicher Tonart weiter und predigten, dass die Preise sofort wieder in die Höhe gehen würden, wenn man die Zufuhren, statt sie zu verkaufen, aufstapeln würde.

Dies thaten sie denn auch und liessen die Lissaboner Vorräte, die in normalen Zeiten 20—25 000 Sack betrugen, schon bis auf ca. 75 000 Sack anwachsen.

Da trotzdem weder die Nachfrage lebhafter wurde, noch der allgemeine Markt sich bessern wollte, wurden zur Stimulierung Berichte über einen »grossen Cacao-Trust« mit £ 500 000 Kapital in die Welt geschickt, die auch in englischen Zeitungen reproduziert wurden.

Thatsächlich existiert weder ein Trust, noch ein Kapital. Die geldbedürftigsten Pflanzer haben sich durch Verpfändung ihrer Lagerbestände über die erste Verlegenheit hinweg geholfen.

Der Vorsatz, nicht unter 4500 Reis (= ca. 56 Mk. cif Hamburg) zu verkaufen, wird so lange vorhalten, bis schliesslich die verständigeren Elemente zur Einsicht gelangen, dass ihr Gebahren widersinnig ist und dass sie sich der Gefahr aussetzen, eine Gegenmaassregel seitens der Fabrikanten herauf zu beschwören. Schon mehren sich die Stimmen, dass man der falschen Situation ein Ende machen müsse, ehe es zu spät sei und ehe aus dem Streik der Verkäufer ein Streik der Konsumenten entstehe, denn die Zufuhren halten an und je grösser die Vorräte werden, um so schwieriger wird ihre Plazierung ohne eine ganz erhebliche Preiseinbusse sein.

Nur ein Wunder könnte nach Ansicht aller ruhig Denkenden eine andere Lösung bringen.«

* * *

Das Wunder wird ausbleiben. Eine andere Lösung als die, die der Griffel und die Schiefertafel bringen können, giebt es nicht. Wollen die Lissaboner Herren ihren Thomé-Cacao selber verzehren, so wird hier in Deutschland darüber nicht halbmast geflaggt zu werden brauchen. Es kommen vertretbare Bohnen genug aus anderen Ländern herein. R. d. G.

Das Bohnenjahr 1902.

Was würde aus der Cacao- und Chocoladenindustrie, wenn eines Tages die Erntemengen nicht aufwärtsgingen, nicht gleichen Schritt mit dem steigenden Konsum hielten? Gott Theobroma ist aber ein gnädiger und fruchtbarer Herr, weise weiss er die schwarzen Kinder zu leiten, dass sie mit jungen und alten Cacaobäumen hübsch umgehn, sie freundlich und liebevoll behandeln, so dass sie ihre Schuldigkeit thun. So geht denn der Ausbau der Bohnenproduktion in den alten und neuen Ländern seinen guten Gang, und die Fabrikanten und Konsumenten brauchen sich schlaflose Nächte aus Sorge um die Zukunft der Bohnenmengen nicht zu bereiten.

Auf drei Sorten stützt sich in Europa der Hauptbedarf: Auf Guayaquil-Cacao, auf Bahia- und auf San Thomé-Cacao.

Die Guayaquilbohne rechnen wir zu den Produkten alter Kultur, während Bahia und Thomé zur neuen gerechnet werden müssen, was schon aus dem verhältnismässig grossen Zuwachs der Ernten aus den letzten Jahren berechtigt ist. Nimmt man zum Vergleich eine Zeitspanne von sechs Jahren an, so finden wir folgendes:

Es wurden geerntet:

von Guayaquil im Jahre 1897 15 000 000 Kilo
» » 1902 22 400 000 »
Sechs Erntejahre brachten eine Steigerung von rund 50 Prozent;

von Bahia im Jahre 1897 8 400 000 Kilo
» » 1902 16 200 000 »
Sechs Erntejahre brachten eine Steigerung von fast 100 Prozent;

von San Thomé im Jahre 1897 8 340 000 Kilo
» » 1902 17 580 000 »
Sechs Erntejahre brachten eine Steigerung von über 100 Prozent.

Wir sehen also, dass der Anbau von Bahia- und Thomé-Cacao sich in sechs Jahren verdoppelt hat, während er in Ecuador nur um 50 Prozent gestiegen ist.

Die Nebensorten können wir hierbei zunächst unbeachtet lassen; wenn auch einige Sorten wie Caracas und Carupano, Samana, Surinam, Trinidad beliebte oder doch begehrte Sorten sind, so hängt von ihnen doch das Wohl und Wehe des Cacaomarktes und der Cacaoindustrie nicht ab. Ihre Ernteerträge sind, zusammen-

genommen, in den letzten sechs Jahren auch um ca. 50 Prozent gestiegen, was wir aber nicht nach offiziellen Ernteangaben ermitteln, sondern nach den Ankünften.

Wie wir eine Uebersicht über die Erntemengen stützen wollen auf die Ausfuhr der Hauptsorten Guayaquil, Bahia, San Thomé, so müssen wir auch eine Uebersicht über die Konsummengen stützen auf den Verbrauch in den alten Konsumländern. Das sind Deutschland, Frankreich, England, Holland, Amerikas Vereinigte Staaten. Aus diesen Ländern lässt sich, wenn wir auch hierbei eine Zeitspanne von sechs Jahren nehmen, folgendes sagen:

Es wurden verbraucht:

In Deutschland im Jahre 1897 15 500 000 Kilo
» » 1902 20 687 000 »
Sechs Jahre brachten eine Steigerung von rund 33$^1/_2$ Prozent;
in Frankreich i. J. 1897 ca. 16 200 000 Kilo
» 1902 » 18 500 000 »
Steigerung rund 14 Prozent;
in England im Jahre 1897 ca. 12 500 000 Kilo
» » 1902 » 20 380 000 »
Steigerung rund 63 Prozent;
in Holland im Jahre 1897 ca. 15 000 000 Kilo
» » 1902 » 18 000 000 »
geschätzt, Steigerung rund 20 Prozent.
in Vereinigten Staaten 1897 8 355 540 Kilo
1902 17 792 460 »
Steigerung rund 113 Prozent.

Zählen wir die Erntezahlen des Jahres 1902 zusammen, so finden wir, dass geerntet wurden:

Von Guayaquil-Cacao			22 400 000	Kilo
von Bahia-Cacao			16 200 000	»
von Thomé-Cacao			17 600 000	»
Trinidad	ca. 195 500	Sack ca	15 000 000	»
Samana	» 150 000	» »	12 000 000	»
Caracas	» 120 000	» »	10 000 000	»
Grenada	» 80 000	» »	6 500 000	»
Surinam	» 80 000	» »	6 500 000	»
Para	» 40 000	» »	3 500 000	»
Ceylon	» 90 000	» »	5 000 000	»
Kuba	» 40 000	» »	3 000 000	»
Haiti und Domingo	» 60 000	» »	5 000 000	»
Sanchez	» 20 000	» »	1 500 000	»
Java	» 30 000	» »	2 000 000	»
Jamaika	» 20 000	» »	1 500 000	»
Kamerun	» 10 000	» »	600 000	»
Verschied.	» 100 000	» »	7 000 000	»
		Zusammen ca.	135 300 000	Kilo

Diesen geernteten Bohnenmengen gegenüber stehen die verbrauchten, d. h. Bohnenkonsum und Bohnenverarbeitung.

Diese betrugen im Jahre 1902 in den Hauptkonsumländern

Deutschland	rund	20 500 000	Kilo	
England	»	20 380 000	»	
Frankreich	»	18 500 000	»	
Holland	»	18 000 000	»	geschätzt
Verein. Staaten	»	18 000 000	»	
Schweiz	»	6 000 000	»	geschätzt
And. Staaten zus.	»	15 000 000	»	geschätzt
Konsum zusammen		116 380 000	Kilo.	

Wir sehen folgendes: Geerntet und dem Konsum übergeben worden sind im Jahre 1902 135 000 000 Kilo Cacaobohnen. Der Konsum konnte aber nur aufnehmen 117 000 000 »
so dass ein Bohnenplus von 18 000 000 Kilo in das Jahr 1903 hinübergezogen und zu den alten Beständen gelegt worden ist.

Aus diesen Zahlen, die wir nicht leichtfertig konstruiert haben, sondern als das Resultat langer Nachforschung in allen Teilen als ziemlich zuverlässig gelten lassen können, mögen nun Produzenten und Konsumenten ihre Schlüsse und Dispositionen ziehen. — —

Soweit die Jahresübersicht.

* * *

Das neue Jahr hat von San Thome im ersten Monat schon 8 500 Sack mehr gebracht als der Januar des vorigen Jahres, was bemerkenswert ist, weil bei niedrig stehenden Preisen, wie augenblicklich, die Ablader gern mit den Europasendungen zurück halten. Man wird wohl richtig prophezeien, wenn man von San Thomé auch in diesem Jahre ein Plus von 40—50 000 Sack erwartet. Auch auf Bahia setzt man quantitativ grosse Hoffnungen. Man schilt aber seit längerer Zeit auf die Qualität der Bohnen und auf die Ablader. Der Bahia-Cacao ist dadurch, dass laufend ankommende Partien arbitriert werden mussten, bei Fabrikanten und Händlern etwas in Misskredit gekommen und wenn die Bahialeute sich die Bauern nicht besser zu erziehen verstehen, dann wird man ihn durchweg billiger bewerten. Wie es uns scheint, ist das schon in Forderungen der letzten Zeit zum Ausdruck gekommen, denn an manchen Januartagen war Bahia-Cacao billiger zu kaufen als gleichwertige andere Sorten. Man drückt wohl einmal ein Auge zu, wenn vereinzelt eine Partie anschwimmt, die, vielleicht infolge schlechten Erntewetters, nicht so aufbereitet worden ist, wie es verlangt werden muss; wenn aber schlechte Einkünfte überwiegen, tadellose zu den Seltenheiten gehören, dann muss man die Ablader schelten und ihnen vorhalten, dass

sie den Bahia-Cacao durch fortlaufend schlechte Lieferungen so in Misskredit bringen, dass kein Fabrikant mehr Lust hat, auf Abladungen Bahia-Cacao zu kaufen. Denn wenn ein Fabrikant 1000 oder 2000 Sack besten Bahias gekauft hat und bei Empfang dann erkennen muss, dass die Ware diesen Charakter nicht hat, sondern 3—5 Mark weniger wert ist, so ist ihm nicht damit gedient, diese 3 oder 5 Mark vergütet zu bekommen. Er ist in Verlegenheit gekommen, er braucht die gekaufte Qualität und muss nun in alle Winde nach Ersatz zu höheren Preisen depeschieren.

Unser jüngstes Cacaosprösslein Kamerun, an dem anscheinend viel herumgedoktert wird, soll nun nächstens die Warteschule verlassen und soll auf die Hochschule der Praxis geschickt werden. Man ist aber immer noch nicht recht mit ihm zufrieden; recht sehr wartet man in den Kreisen der Konsumenten, dass erfüllt werden möchte, was verheissen worden war. Herr Dr. Preuss, der Leiter des botanischen Gartens in Victoria, der mit recht hohen Kosten die alten Cacaoländer Mittelamerikas im Auftrage zu dem Zwecke studiert hat, den alten Praktikern die Künste abzulauschen, wird seinen Posten verlassen und wird in Deutschland eine Lehrerstelle annehmen. Das ist eine etwas verwunderlich klingende Post. Ist denn die Arbeit in den deutschen Kolonien schon zu Ende? Ist der dort geerntete Cacao schon einwandfrei? Können die in den teuren Versuchs-Studien- und Reisejahren gesammelten Kenntnisse nicht mehr verwertet werden? Ein anderer Herr, Herr Dr. Schulte im Hofe, hat in Kamerun eine neue Gärungstechnik einführen wollen oder wohl schon seit einiger Zeit eingeführt. Wie im Gordian zu lesen stand — siehe Seite 3353 — hat Herr Schulte im Hofe ein Patent für sein angeblich neues Verfahren beansprucht. Wir haben aber nachgewiesen, dass nach seinem, von ihm als neu bezeichneten Verfahren, in Chocoladefabriken schon seit Jahren gearbeitet wird und dass er wesentlich neues für die Aufbesserung hier angekommener Bohnen nicht vorgebracht hat. Aber auch, wohl richtig vorausgesetzt, dass die seit einiger Zeit hereinkommenden Kamerunbohnen nach seinem »neuen« Verfahren präpariert sind, bei frisch geernteten Bohnen scheint das neue Verfahren nichts zu bessern. Eine Rundfrage hat uns gelehrt und ein Blick auf die Marktberichte Hamburgischer Cacaohändler zeigt an, dass die alte Präparation eine bessere Bohne liefert als die neue. Denn die neu präparierte ist ca. 4 Mark billiger als die alte glattschalige. Wie wir hören, ist Herr Schulte im Hofe wieder unterwegs, um in Kamerun nach dem Rechten zu sehen. Hoffen und wünschen wir, dass sich die Theorie in der kamerunischen Praxis ein grünes Reis des guten Erfolges holt.

Ueber die Aussichten der Kameruner Cacaoplantagen schreibt Herr Professor Warburg im »Tropenpflanzer« Nr. 1 vom 1. Januar folgendes:

»In Kamerun hat der Anbau des Cacaos auch im letzten Jahre erfreuliche Fortschritte gemacht. Die ganze Kultur und Erntemethode hat sich sichtlich und bedeutend gebessert, die Frage der Schattenbäume und der richtigen Gärung ist so gut wie gelöst, die Arbeiterfrage hat ihre Schrecken verloren und scheint gleichfalls einer definitiven Lösung entgegenzugehen; die Ernährung der Arbeiter ist bedeutend besser und dabei billiger geworden, und auch die für die von der Küste entfernter gelegenen Pflanzungen so wichtige Transportfrage ist durch den Beginn des Eisenbahnbaues nach Buea einer befriedigenden Lösung näher geführt worden. Wenn in dieser Saison schon über 10 000 Sack (Zentner) Cacao geerntet sind, so werden die nächsten Jahre zweifellos weit bedeutendere Quantitäten bringen. Man darf wohl eine Verdreifachung der Ernten erwarten, da von den zwei Millionen ausgepflanzter Cacaobäume die meisten schon in wenigen Jahren ihr tragfähiges Alter erreichen, in denen sie im Durchschnitt ein Kilo Cacao pro Baum geben. Freilich ist bei dieser Schätzung die Hauptsache, dass die jetzt in beängstigender Weise auftretende Rindenwanze keinen Strich durch die Rechnung macht; dieser ganz neue Cacaoschädling hat sich nämlich schon in mehreren Pflanzungen eingenistet, nicht aber nur in einjährigen, sondern auch in zweijährigen und älteren Beständen, und behindert nicht nur die Fruchtreife, sondern schädigt die Pflanzen derart, dass Tausende von Bäumen auf den Stämmen gekappt werden mussten. Glücklicherweise hat man in dem Bestreichen der Stämme mit Kalk wenigstens für die Trockenzeit ein brauchbares Bekämpfungsmittel des Schädlings gefunden.

Es ist dies zwar der gefährlichste, aber nicht der einzige Schädling, so z. B. befällt auf einigen Plantagen ein Pilz die Früchte vom Stengel her, auch sind hier und da Wurzelpilze in geringerem Maasse schädlich. Immerhin erfreut sich der Kameruner Cacao im Vergleich zu den südasiatischen Pflanzungen einer recht guten Gesundheit.«

An derselben Stelle finden wir auch ein Urteil über Samoa:

In Samoa entwickelt sich die Kultur von Cacao sehr schnell. Man stürzt sich allseitig

mit Feuereifer darauf, nachdem sich gezeigt hat, dass der Cacao auf Samoa nicht nur gut wächst, sondern auch ein sehr hoch bewertetes Produkt giebt. Ueber die Dauer der Tragfähigkeit der Bäume liegen natürlich noch keine Erfahrungen vor, es ist aber wohl zu befürchten, dass viele hoffnungsfrohe Pflanzer später ähnliche Erfahrungen machen werden, wie manche Kaffeepflanzungen Ostafrikas; genaue Prüfung der Bodenverhältnisse nicht nur im allgemeinen, sondern auch in den einzelnen Lagen, namentlich in den fachgründigen Gebieten, erscheint dringend geboten. Vor allem kann Privatleuten nicht dringend genug abgeraten werden, mit geringem Kapital dort an die Cacaokultur heranzutreten; die angeblich dafür benötigte Summe von 10 000 Mark ist bei weitem zu gering, allein die Anlagekosten einer existenzfähigen Pflanzung werden auf 20 bis 30 000 Mark und das für eine Familie erforderliche Kapital wird sogar auf 60 000 Mark geschätzt. Aber auch die Pflanzungen sollten in anbetracht der grossen Gefahren einer reinen Cacaokultur von vornherein auf andere Kulturpflanzen Bedacht nehmen.« —

* * *

Ueber den Gang der Preise im Jahre 1902 brauchen wir uns postfestum nicht lange auszusprechen; jeder Gordianleser kennt ihn aus seinen Büchern besser als wir. Augenblicklich stehen wir in einer ruhigen mittleren Preisperiode. Die Preise sind nicht hoch, aber auch nicht allzu niedrig. Wenn der Konsum den Cacaoproduzenten Preise zahlt, die ungefähr auf der Basis von 50 Mark pro 50 Kilo cif Hamburg für mittlere Qualitäten stehen, so können die Pflanzer in der ganzen Welt noch jeden Morgen zum Frühstück Henkell-Trocken trinken, brauchen ihren Cacao also noch nicht selber zu verzehren. Aber wie das immer im Leben geht: eine Reihe von guten Jahren verwöhnt die Menschen und darum machen die Inhaber hüben und drüben bei den heutigen Preisen schon saure Gesichter und planen Trustbildungen, worüber schon an anderer Stelle gesprochen worden ist.

Das Butterjahr 1902.

Die wilden Jahre scheinen vorüber zu sein. Ohne grosses Gedränge verlaufen seit bald anderthalb Jahren die den Markt regulierenden Auktionen und aufgeregte Markttage giebt es eigentlich nicht mehr. Die kleinen »up and downs« des heutigen Tages haben keinerlei Reizmittel in sich. Anders, wenn, wie vor drei und vier Jahren, die Preise der einen Auktion um 20 bis 40 Mk. pro 100 Kilo höher waren als die der voraufgegangenen. In solchen Preisdifferenzen stecken Reizmittel allerlei Art, gute und böse, und ihre Wirkung ist denn auch danach zu spüren und zu messen gewesen.

In England ist für das Jahr 1902 ein Durchschnittspreis von 12,12 pence pro ein Pfund engl. Gewicht für die Marke Cadbury, erste Kosten, minus $2^1/_2$ Prozent Diskont, frei jeder englischen Bahnstation erzielt worden. Dieser Preis wird der verkaufenden Firma Cadbury ungefähr 216 Mk. pro 100 Kilo ab Fabrik Netto ergeben haben.

Es sind 885 000 Kilo in den monatlichen Auktionen vorgeführt worden. Wieviel davon stets in feste Hände gekommen ist und wieviel unverkauft geblieben, in der folgenden Auktion aufs neue vorgeführt worden ist, vermögen wir nicht zu sagen. Wie wenig Aufregung im englischen Markte gewesen ist, zeigt die folgende Tabelle, aus der hervorgeht, dass, mit Ausnahme des Dezembers, der Preis stets zwischen $12^1/_8$ und $13^1/_4$ pence gestanden hat.

Amsterdam hatte während des ganzen Jahres grössere Verkaufsaufträge als sich dort hatten Käufer einschreiben lassen. Die von der Firma Van Houten in die Auktionen geschickten 86 000 Kilo sollen immer feste Käufer gefunden haben. Zwischen 60 cents als niedrigsten und 74,85 als höchsten Preis standen die Verkaufspreise. Im Durchschnitt hätte nach der folgenden Tabelle die Firma Van Houten einen Preis von Brutto 67,35 c pro $^1/_2$ Kilo minus 1 Prozent Kassa und Auktionskosten erhalten, was ihr auf 100 Kilo und Netto ab Fabrik gerechnet, rund einen Nettoerlös von 218 Mk. pro 100 Kilo geben würde. Von Nebenmarken sollten 135 500 Kilo Dejong-Butter, 42 000 Kilo Helmbutter, 15 000 Kilo Betkes Butter, 5000 Kilo Beuker's, 31 000 Kilo Bensdorps Butter verkauft werden. Unsere Tabelle zeigt, dass das nicht völlig gelungen ist.

Ein rechtes Fiasko haben im Laufe des ganzen Jahres deutsche Buttersorten auf den Amsterdamer Auktionen gemacht, worauf schon einmal von uns hingewiesen worden ist. Von der Mignon-Marke sollten 107 000 Kilo in Auktion verkauft werden. Aber fünfmal wurde garnichts, sechsmal wurden Teilmengen und nur einmal wurde das ganze Quantum verkauft. Das Endresultat ist, dass von vorgeführten 107 000 nur 17 200 Kilo verkauft worden sind. Nicht besser, aber schlechter ist es den vorgeführten Partien »mit Merkurstab« und ohne Marke ergangen. Von beiden zusammen kamen 55 000 und 58 550 Kilo = zusammen also 113 550 Kilo vor den Hammer, aber nicht darunter, nicht zum Verkauf.

Als wir diese nackten, wahren Thatsachen in Nr. 182 des Gordian besprachen, rief uns Herr Ernst David aus Halle, der Mignonvater, zu, »es sei nicht wahr, dass seine Mignonbutter monatelang in Amsterdam unverkauft bliebe. Nun, die beifolgende Tabelle ist gut kontrolliert. Wenn er darin einen kleinen Fehler findet, mag er sich melden. Will er aber die Auktionsverkäufe verquicken mit den freihändigen Verkäufen, die er nach Ablauf der Auktion zu billigen Preisen abgeschlossen hat, so sei ihm gesagt, dass wir von solchen Verkäufen im Gordian nicht gesprochen haben. Aber dass wir diese Verkaufsdrängelei für falsch halten, mögen sich die in Amsterdamer Auktionen Absatz suchenden Deutschen sagen lassen. Allzubald wusste es doch jeder Buttergrossist und Exporteur, dass er nach der Auktion billiger kauft als in der Auktion. Warum sich da also mit Auktionsspesen behängen, warum sich abhasten. Dadurch aber ist dann das gesunde Prinzip der Auktion durchbrochen worden.

Der deutsche Export in Cacaobutter ist gestiegen und zwar auf

	1 203 800	Kilo	
gegen	879 000	»	im Jahre 1901
	647 000	»	» 1900
	318 000	»	» 1899
	171 000	»	» 1898

Das Jahr 1902 hat also 324 000 Kilo Butter mehr ausgeführt als das Jahr 1901. Den Löwenanteil an diesem Export hat ja, wie bekannt, der Verlag des Gordian. Allein aus Hamburg und seinen Vororten haben wir mehr als 200 000 Kilo exportiert; den Rest des Bedarfes deckten zumeist Leipziger, Dresdener und Kasseler Fabriken.

Holland empfing rund 447 000 Kilo, worunter die in die Amsterdamer Auktionen gelieferten Mengen. Nach Amerika gingen 255 100 Kilo; England erhielt nur 20 400 Kilo, Belgien 38 900 Kilo, Oesterreich 109 900 Kilo, Russland 62 000 Kilo, Schweiz 131 400 Kilo.

In diesen Zahlen befinden sich aber, was wohl zu bedenken ist, die Mengen, die eine und dieselbe Firma von sich an sich verladet. Also z. B. die Mengen, die

Bensdorp-Cleve an Bensdorp-Amsterdam,
Helmond-Kaldenkirchen an Helmond i. H.,
Rademaker-Köln an Rademaker-Holland,
Suchard-Lörrach an Suchard-Neuchatel

u. s. w. liefern. Immerhin müssen diese Mengen von der Statistik aufgeführt und zu dem Export gezählt werden.

Wir haben auch im Jahre 1902 an unserem Prinzip festgehalten, nur solche Butter und nur aus solchen Fabriken zu kaufen und zu exportieren, die aus gesunden Bohnen von mindestens guter Mittelqualität gepresst worden ist. Dort, wo wir Uebernehmer der ganzen Jahresproduktion sind, gehen wir noch weiter und verlangen, dass uns die Herkunft der Buttersorten genau und zuverlässig gemarkt, geliefert wird. Davon haben Lieferanten und Empfänger einen grossen Nutzen. Immer mehr und ist man überall bestrebt, wirklich gute Fabrikate für Speisezwecke zu fabrizieren. Wie ist es nun wohl möglich, eine feine oder feinste Kouvertüre, Fondant-Chocolade oder Milch-Chocolade zu machen, wenn der Fabrikant die Herkunft der Butter nicht kennt. Nimmt er auf 30 Kilo Caracas, Arriba, ff. Trinidadbohnen 10 Kilo Cacaobutter, die aus superordinärem Samana, Haiti, Domingo-Cacao gepresst ist, so verdirbt der Fabrikant sich doch seine ganze Masse. Die Butter soll Hauptträger des Cacaoaromas sein, so wird behauptet. Dann sitzt aber doch in den 10 Kilo Butter aus ordinärem Cacao mehr schlechtes Aroma als gutes in den 30 Kilo feinen Bohnen.

Also wir lassen als feste Regel gelten, wer uns Butter für Export liefern will und bisher noch nicht von uns auf Herz und Nieren geprüft worden ist, der muss einen dreifachen Schwur thun, dass er unsere Bedingungen erfüllen will, die wir zu erfüllen unseren Abnehmern in der ganzen Welt nun schon im sechsten Jahre halten und gehalten haben, wie sie alle getreulich bezeugen werden. Damit ist nicht gesagt, dass die Butter aus ordinären Bohnen als Maschinenfett verkauft werden muss. Nein, sie findet auch ihren Käufer und ihre ganz gute Verwendung zur Anfertigung billiger Crèmeartikel und Marktware. Aber es soll durchaus die Butter, die aus billigen und nicht guten Bohnen stammt, als solche deklariert und geschätzt werden. Wie ein Arriba-Cacao 20 bis 30 Mk. höher im Preise steht als ein ordinärer Samana-Cacao, so soll auch eine Butter aus der feinsten Bohne bei der Preisstellung nicht in einen Topf geworfen werden mit Haitibutter. Bohne und Bohne ist zweierlei und Butter und Butter ebenso.

Das mögen sich Lieferanten und Käufer immer vorhalten.

Dann noch eins: Im Laufe des Jahres ist bei uns zweimal der Verdacht geäussert worden, dass von Amsterdam aus Cacaobutter als »beste holländische Marken« verkauft würde, die nicht als solche und auch nicht als holländische gelten könne, weil sie nicht in Holland fabriziert worden ist. Man hat uns mit ziemlicher Sicherheit ein

Die Cacaobutter-Märkte in Amsterdam und London und der Export deutscher Cacaobutter 1902.

Monat	Amsterdamer Auktionen													
	Van Houten		De Jong			Helm			Betke			Beukers		
	Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo
Januar	85000	70,86	22500	22500	69—69 1/2	1000	1000	68 3/4	4000	4000	68 1/2-68 3/4	—	—	—
Februar	85000	68,70	8000	8000	67—67 1/4	4000	4000	66 3/4	3000	3000	66 3/4	—	—	—
März	80000	64,12	14000	14000	61 1/4-61 1/2	3500	3500	61 1/4-61 1/2	—	—	—	—	—	—
April	70000	66,90	13000	13000	62 3/4—64	3500	3500	62 1/2-62 3/4	—	—	—	—	—	—
Mai	80000	67,70	13000	13000	63—63 1/2	3000	—	—	—	—	—	—	—	—
Juni	70000	67,10	13000	13000	62 1/2—63	2000	—	—	—	—	—	—	—	—
Juli	50000	74,25	8000	8000	65 1/4—66	4000	4000	65 1/4	4000	4000	64—64 1/4	—	—	—
August	40000	74,85	4000	3000	71	3500	3500	71 1/2	4000	—	—	—	—	—
September	70000	68,20	6000	6000	63 1/2	3500	3500	63 1/4-63 1/2	—	—	—	2000	2000	60—61
Oktober	80000	65,82	8000	8000	61 1/4—62	3500	3500	61 3/4—62	—	—	—	3000	—	—
November	70000	65,10	13000	13000	60 3/4-61 1/4	2500	2500	60 1/4—61	—	—	—	—	—	—
Dezember	80000	60	13000	1000	58 1/2	8000	—	—	—	—	—	—	—	—
	860000	67,35	135500	122500		42000	29000		15000	11000		5000	2000	

Monat	Amsterdamer Auktionen												Londoner Auktionen		Export aus Deutschland
	Bensdorp			Mignon			Merkurstab			ohne Marke			Cadbury		
	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Cents pro 1/2 Kilo	Kilo	pence pro 1 engl. Pfund	Kilo
Januar	—	—	—	7000	—	—	—	—	—	—	—	—	70000	12 1/2	95500
Februar	—	—	—	5500	—	—	—	—	—	—	—	—	90000	12 3/8	83500
März	—	—	—	5000	5000	61	—	—	—	5000	—	—	90000	12 1/4	120200
April	—	—	—	5000	—	—	—	—	—	14550	—	—	100000	12 1/4	123600
Mai	—	—	—	10000	1000	62 1/2	—	—	—	—	—	—	100000	12 1/8	77600
Juni	—	—	—	13000	720	62 1/2	—	—	—	—	—	—	70000	12 1/8	116100
Juli	—	—	—	12000	480	64 1/2	—	—	—	—	—	—	50000	12 3/8	56800
August	—	—	—	8000	7000	70—70 1/4	—	—	—	—	—	—	20000	13 1/4	98300
September	—	—	—	9000	—	—	—	—	—	4000	—	—	60000	12 11/16	133300
Oktober	—	—	—	9000	—	—	15000	—	—	13000	—	—	85000	12 1/4	118000
November	—	—	—	14500	1000	61	17000	—	—	12500	—	—	70000	12 1/8	79100
Dezember	31000	18000	58	9000	2000	57 1/2	23000	—	—	9500	—	—	80000	11 5/16	101800
	31000	18000		107000	17200		55000	—		58550	—		885000	12,12	1203800

Amsterdamer Haus bezeichnet, das derartige Geschäfte macht und das sogar sich Einrichtungen zum Umschmelzen, Neuformen, Neupacken hielte.

Wir halten es für unsere publizistische Pflicht, den holländischen Fabrikanten den Rat zu geben, fortan alle ihre Butter mit Namen und Firma zu versehen, und den Käufern von Butter geben wir anheim, von ihren Lieferanten zu fordern, dass diese nur Butterblöcke mit der Firma der liefernden Fabrik verladen darf. Dann würde ein solcher Unfug erschwert werden. Die vielen angesehenen Amsterdamer Firmen werden ohne Zweifel dafür mit sorgen, dass derartige falsche Deklarationen nicht einreissen, wodurch das Ansehen, das Amsterdam so lange als Hauptbuttermarkt hat, nicht verdorben wird.

Die vorstehende Tabelle empfehlen wir zu eingehendem Studium.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 24. Januar 1903.

Unterm 24. Januar berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 27. ds., folgende Quanten in Auktion zum Verkaufe angeboten werden:

676	Blln.	Ceylon
55	›	Java
89	›	Columbia
1128	›	Trinidad
305	›	Jamaica
300	›	Grenada
2646	›	andere Sorten.

In der letzten Auktion kam das mittlere Quantum von 4037 Blln., bestehend aus 3438 Blln. Kolonienware (2678 Blln. Ceylon) und 599 Blln. Auslandsware zum Verkauf. Die Stimmung war im allgemeinen sehr ruhig, aber doch fanden 2409 Blln. in und nach der Auktion zu geregelten Preisen Käufer. Trinidad erzielte frühere Werte; Dominica war fest; andere Sorten waren flau; gute und feine Ceylon-Sorten waren in guter Nachfrage bei 2 Mk. höheren Preisen, während die anderen Sorten flau und unverändert waren. Es wurden verkauft:

242 Blln.	Trinidad	(Angebot 529 Blln.)	zu 58–65 Mk.
97 ›	Guayaquil	(› 458 ›)	› 63 ›
2000 ›	Ceylon	(› 2678 ›)	› 33–83 ›
40 ›	Dominica		› 56 ›
30 ›	Kuba		› 53–55 ›
191 ›	Jamaica	wurden zurückgezogen.	
36 ›	Afrika		
25 ›	Brasil		
50 ›	Jeremie		

Im Privatmarkte ging es ruhig zu; es wurden verkauft:

160 Blln. Jamaica zu 52 Mk.
200 › Guayaquil › 64—70 ›

Die Londoner Anlieferungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 1900 Blln., die Abladungen waren ca. 5000 Blln. im Vergleich zum Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche nur eine Kleinigkeit verringerte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 13 100 Blln. ergab.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 17. Januar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	566	1059	307	11269
Grenada	33	845	271	8729
And. West-Ind.	588	156	100	3245
Ceylon u. Java	2151	535	372	10626
Guayaquil	1347	237	180	20568
Brasil. u. Bahia	—	78	—	4096
Afrika	38	21	—	6995
AndereAusländ.	—	654	20	3446
Zusammen	4723	3585	1250	68974
gegen dieselbe Woche 1902	6609	8033	1848	82063

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten drei Woche der letzten Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	12750	12933	4931	5022	2204	1810	33869	43362	42330
Auslandsware	4855	8285	2492	8027	700	1948	35105	38701	48551
	17605	21218	7423	13049	2904	3758	68974	82063	90881

London, den 31. Januar 1903.

Unterm 31. Januar berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 3. Februar, folgende Quantitäten in Auktion kommen:

1844	Blln.	Ceylon
158	›	Dominica
642	›	Trinidad
331	›	Grenada
114	›	Jamaica
3393	›	andere Sorten

und ferner

100	tons	Cadbury Cacaobutter
85	›	› Cacaoschalen
600	Blln.	Cacaoschalen (in bond)
319	›	Cacao- und Chocoladepulver
4091	›	andere Waren (Zuckerwaren, Cacaopulver u. s. w.)

Die letzte Auktion brachte das grosse Quantum von 10611 Blln., bestehend aus 10213 Blln. Kolonienware (4961 Blln. Grenada) und 398 Blln. anderen Sorten. Die Nachfrage war gut und zwei Drittel des angebotenen Quantums wurden verkauft. Trinidad zeigte eine kleine Preisänderung; Grenada ging regelmässig ab; andere Westindische waren unverändert; fremde ausländische Sorten wurden fast alle zurückgezogen; Ceylon war langsam, aber Preise zeigten keine Veränderung. Es wurden verkauft:

975 Blln.	Trinidad	(2401 Blln. Ang.)	zu 58–68 Mk.
4422 ›	Grenada	(4961 › ›)	› 52–58 ›
4 ›	Dominica	(98 › ›)	› 54— ›
100 ›	Jamaica	(576 › ›)	› 50–54 ›
21 ›	Costa Rica	(93 › ›)	› 53— ›
12 ›	Colombia	(37 › ›)	› 54— ›
512 ›	Ceylon	(2156 › ›)	› 48–78 ›
2 ›	St. Vincent		› 50— ›
91 ›	Esmeralda		› 60— ›
55 ›	Java		— —
17 ›	Demerara	wurden zurückgezogen.	
2 ›	Moutserrat		
77 ›	Afrika		

Im Privatmarkte wurden folgende Geschäfte abgeschlossen:

300 Blln. Trinidad zu 61—67 Mk.
400 › Guayaquil › 64—78 ›

Die Londoner Anlieferungen der letzten Woche waren bedeutend und zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 2300 Blln. Die Abladungen waren über 1000 Blln. kleiner als zu derselben Zeit im Vorjahre,

während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 5800 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 9600 Blln. zeigt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 24. Januar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1564	1347	142	11344
Grenada	4730	270	193	12996
And. West.-Ind.	429	125	20	3529
Ceylon u. Java	2539	567	351	12247
Guayaquil	516	704	103	20277
Brasil. u. Bahia	25	163	—	3958
Afrika	205	200	—	7000
Andere Ausländ.	237	166	58	3459
Zusammen	10245	3542	867	74810
gegen dieselbe Woche 1901	7969	4501	1079	84452

Grenada-Cacao. Der Export seit dem 1. Oktober 1902 betrug:

27299	Blln. in	1903
27146	» »	1902
16940	» »	1901
9352	» »	1900
13372	» »	1899

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 15. Januar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	3042	2130	3062	8234
1900—1901	11075	6325	12447	29849
1901—1902	5752	7494	10914	24160
1902—1903	15070	15415	28349	58824

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 4 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	22012	16141	7240	7794	2910	2352	40116	43256	45624
Auslandsware	5838	13046	3725	9756	861	2485	34691	41196	48006
	27850	29187	10965	17550	3771	4837	74810	84452	93630

Port of Spain, den 16. Januar 1903.

Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 16. Januar folgendes:

Die sowohl für die Entwickelung als auch für die Präparierung der Bohnen günstige Witterung hielt auch während der letzten beiden Wochen an. Es muss bemerkt werden, dass man von Klagen nichts hört, denn die Pflanzer scheinen bezüglich der gegenwärtigen Kampagne vertrauensvoll zu sein. Die Einkünfte der letzten 14 Tage sind anfänglich sehr gross gewesen, seit einigen Tagen ist allerdings eine vorübergehende Stockung eingetreten und die Einkünfte sind kleiner geworden. Infolge der eingetretenen Anhäufung von Ware und der aus den Konsumländern gekommenen Berichte ist hier eine Baisse hervorgerufen worden, sodass wir heute wie folgt notieren können:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 12,50
Guter roter (El Salvador)	» 12,75
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 13,——13,25

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 9246 Sack nach Europa und 5570 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2215 Sack nach Europa und 4320 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1903	14816 Sack,	inkl.	5570	Sack nach d. Ver. Staaten
1902	6535 »	»	4320	» » » » »
1901	2785 »	»	—	» » » » »
1900	3276 »	»	768	» » » » »
1899	9672 »	»	2053	» » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 3. Februar 1903.

In der heute in Amsterdam abgehaltenen Auktion hätte beinahe und wider Erwarten die flaue Stimmung, die den Cacaobohnen-Markt beherrscht, auch den Buttermarkt mit sich gerissen. Aber es lagen doch für die Marke Van Houten zu viele feste Aufträge vor, so dass die Auktion mit 62 c einsetzte und mit 61¼ c schloss. Der Durchschnittspreis war 61,35 c, ist somit allerdings gegen Januar um 2½ cents niedriger, aber doch höher als der Dezemberpreis. Wären die Bohnenmärkte nicht so flau, so wäre der Preis ganz sicher in die Höhe gegangen, denn es ist seit mehreren Wochen flott in Butter gehandelt worden, so dass man von grossen und sichtbaren Vorräten nicht sprechen kann.

Von den holländischen Nebenmarken Bensdorp, Helm, Dejong ist nur ein Teil zu einem Durchschnittspreise von 60—60¼ c verkauft worden. Die ausländische Butter fand wieder keinen Liebhaber, es wurde von den angebotenen 15 000 Kilo kein Gramm verkauft.

In London, wo 100 000 Kilo Cadbury-Butter in die Auktion geschickt worden waren, ist der Preis, der im Januar auf 11$^{1}/_{16}$ pence stand, auf 11¼ pence gestiegen. Der englische Markt hat also, was man auch im holländischen erwartet hatte, ausgesprochen.

* * *

In Deutschland werden wir im Februar einen Preis von 238 bis 235 Mk. für verzollte Butter haben. Dieser Preis würde den für holländische Nebenmarken in der Auktion gezahlten Sätzen entsprechen. Da aber in Deutschland die Butterpreise nicht an der leitenden Marktschnur gefunden werden, sondern sie jeder nach Laune und Gefühl feststellt, so ist es wohl auch möglich, dass man billiger kaufen kann.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Dezember 1902.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Dezember zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Dezember 1902 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaobohnen	1463600	1423000	1224400
davon für Exportfabriken	24400	26900	5100
Es kamen im Januar bis Dezember aus:			
Ecuador	4728600	4744800	5397800
Portug. Westafrika	4069200	3116000	2501600
Brasilien	3125500	3235000	3776800
Dominic. Republik	2448800	1853000	586100
Brit. Westindien u. s. w.	1544700	1195600	1436900
Portugal	1349100	1311400	988100
Venezuela	893200	956600	1158500
Britisch-Westafrika	559100	211400	86800
Deutsch-Westafrika	361500	190900	311000
Niederlande	357600	369300	122100
Niederl. Indien u. s. w.	345300	299800	197300
Ceylon	344900	167400	89400
Grossbritannien	146300	162500	284700
Columbien	104300	112600	84700
Frankreich	87000	88700	189600
Haiti	[illegible]	340400	1796000
Dänisch-Westindien	17600	97100	106800

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1902	1901	1900
Cacaobutter	400	1700	1100
Cacaopulver	46000	56200	69800
aus den Niederlanden.			
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	700	1600	1000
Es kamen im Januar bis Dezember aus:			
Niederlande	5300	9600	6700
Schweiz	800	2700	2500
Chocolade	51900	43800	34100
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Schweiz	401300	280500	233200
Frankreich	51600	57500	67200
Chocoladensurrogate	200	—	—
aus Frankreich.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	11300	9400	7200
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Schweiz	23200	15900	16300
Frankreich	15500	15300	14600
Andere Konditorwaren	94200	105100	102500
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Schweiz	352300	378400	353400
Grossbritannien	189000	168400	162700
Frankreich	108800	95500	86800
Italien	64600	51700	51500
Mandeln, getrocknet	1015200	966000	688800
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Italien	4759300	7492400	3991600
Marocco	1143500	997400	1250800
Frankreich	654600	597100	832000
Spanien	494300	267000	442000
Vanille	1800	1900	1600
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Madagaskar	34600	17700	17700
Französisch-Australien	23900	14000	10500
Frankreich	15400	9900	12100

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Honig, auch künstlicher	364900	172200	130500
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Chile	1239200	773800	913900
Kuba, Portorico	680700	582200	279400
Verein. Staaten v. Amerika	345400	166800	182600
Mexiko	356100	167700	175800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	10897400	6934700	9565200
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	21645000	17118800	23258300
Serbien	20681800	13323100	20123700
Oesterreich-Ungarn	14912700	12810900	12231100
Frankreich	897300	3632000	4791200
Niederlande	821600	776800	756400
Italien	506500	452100	633800
Belgien	430400	319900	127200
Türkei	217000	290000	198400
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	3300	2200	2200
Rohzucker, Rübensäfte	74100	21700	36300
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	70200	66600	57000

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Cacaoschalen	16500	53500	43900
Im Januar bis Dezember nach:			
Niederlande	357400	554600	614800
Schweiz	204700	95700	85400
Cacaobutter	101800	87100	46700
Cacaopulver	10000	12800	2600
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Schweden	20400	15800	16200
Verein. Staaten von Amerika	16800	8500	28300
Cacaomasse	41900	53200	18900
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Niederlande	193000	100800	36100
Oesterreich-Ungarn	171300	77000	94500
Chocolade	41200	42700	27200
Im Januar bis Dezember empfingen:			
Grossbritannien	169700	167300	138800
Verein. Staaten von Amerika	30200	56100	147100
Chocoladensurrogate	800	3600	600
Davon erhielten im Januar bis Dezember:			
Russland	2700	4500	1300
Oesterreich-Ungarn	2700	4000	1500
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	45800	19100	100000
Davon gingen im Januar bis Dezember nach:			
Grossbritannien	302000	345300	424200
Belgien	19800	12300	13500
Andere Konditorwaren	185000	134200	130800
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Grossbritannien	243100	201200	148400
Niederländ.-Indien u. s. w.	100200	118900	158600
Mandeln	10300	400	500
Honig, auch künstlicher	13900	13100	59600
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Freihafen Hamburg	81900	10900	—
Niederlande	74300	71900	164400

	1902 Kilo	1901 Kilo	1900 Kilo
Vanille	300	300	400
Es gingen im Januar bis Dezember nach:			
Russland	1500	1300	1600
Oesterreich-Ungarn	1500	1000	1200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	11100	16800	9600
Im Januar bis Dezember erhielten:			
Schweiz	9500	20300	21400
Grossbritannien	6800	18700	6700
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	219600	114800	102800
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Grossbritannien	2324300	658700	418300
Britisch-Australien	501800	284700	441300
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	30413500	95717900	97025100
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	37885200	93445100	55494600
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1412000	3643300	1437100



Allerlei.

Bahia-Cacao. Die Ernte von Bahia-Cacao soll betragen haben:

1902	ca.	270 000	Sack à 60 Kilo
1901	»	203 000	»
1900	»	217 000	»
1899	»	130 000	»
1898	»	120 000	»
1897	»	140 000	»

S. Thomé-Cacao. Das Jahr 1902 hat in Lissabon von S. Thomé-Cacao

	1902	296 539	Sack angebracht
gegen	1901	267 768	»
	1900	220 ı 49	»
	1899	219 052	»
	1898	165 755	»
	1897	141 663	»
	1896	125 159	»
	1895	111 423	»

Im Monat Januar sind bis heute angekommen:

am 6. Januar	17 372	Sack	per	»Portugal«	
» 19. »	18 738	»	»	»Zaire«	
zusammen	36 110	Sack			
gegen	27 751	»	im	Januar	1902
	31 735	»	»	»	1901
	28 719	»	»	»	1900
	22 682	»	»	»	1899
	20 307	»	»	»	1898
	9 898	»	»	»	1897
	11 355	»	»	»	1896
	10 451	»	»	»	1895

Unverkauft lagerten am 20. Januar in Lissabon 76 111 Sack.

Guayaquil-Cacao. Die Ernte von Guayaquil-Cacao wird angegeben für

1902	ca	280 000	Sack à 80 Kilo
1901	»	276 000	»
1900	»	203 000	»
1899	»	280 000	»
1898	»	240 000	»
1897	»	186 000	»
1896	»	195 000	»

Ecuador. Der Export von Ecuador-Cacao betrug im Jahre 1902 467 496 Quintals
gegen 1901 452 430 »
1900 350 501 »

Am 3. Februar kommen in **London**, ausser den an anderer Stelle schon gemeldeten
100 Tons Cadbury-Cacaobutter
noch 85 » Cadbury-Cacaoschalen
zur Auktion.

England hat im letzten Jahre, also
1902 20 377 000 Kilo Cacaobohnen
verzollt, also im Lande verarbeitet.
Im Jahre 1901 18 908 000 Kilo
1900 16 888 000 »
Der englische Konsum steigt also in ganz normaler Weise alljährlich um ca. 10 Prozent.

Da Deutschland im Jahre 1902 20 687 000 Kilo Cacaobohnen verzollt hat, so sehen wir, dass sich Deutschland wieder an die Spitze aller Cacao verarbeitenden Länder gestellt hat. Im vorigen Jahre war England der grösste Konsument. England hat ferner an fertigen Fabrikaten, darunter meist schweizer Chocoladen und holländischen Cacao, eingeführt: 1902 3 628 000 Kilo
1901 3 434 000 »
1900 3 076 000 »

Die folgende Anzeige stammt aus Stuttgart:

Cacao
in vorzüglicher Qualität, garantiert rein,
pro Pfund 1,10 Mk., bei 5 Pfund 1,— Mk.
empfiehlt Oskar Zahn, Stuttgart,
Calwerstrasse 39. Telephon 2033.

Der Görlitzer Waren-Einkaufs-Verein ist noch in der Lage, »garantiert reinen löslichen Cacao, aus enthülsten gewaschenen Cacaobohnen hergestellt, frei von Färbung und Parfüm« mit 105 Pfg. in Zentnerkisten inkl. Kiste verkaufen zu können. — Freut Euch, Ihr Konsumenten, über das Leid des Fabrikanten! —

Paul Bähr in Magdeburg hat garantiert reinen Sparcacao zu 1,08 Mk. das Pfund zu verkaufen. Er versichert in den Zeitungen, er müsse eigentlich 1,25 Mk. dafür haben,

aber »weil Sie es sind« begnügt er sich mit 1,08 Mk., und wer ein ganzes Pfund kauft, bekommt ausserdem noch einen hübschen Gebrauchsgegenstand gratis!! — Mit zwei Ausrufungszeichen! — So steht's in der »Deutschen Pfennigzeitung« zu Magdeburg.

In Hirschberg ist ein Konditor wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz mit einer kleinen Strafe überzogen worden, weil er in seinem Laden Chocoladenmehl verkauft hat, das mit Weizenmehl vermischt war, also aus Cacao, Zucker und Mehl bestand, und er diesen Gehalt an Weizenmehl nicht angegeben hat. Dieses Chocoladenmehl hat der Konditor sich selber gemischt. Anscheinend ist er und noch ein Dutzend anderer Konditoren vor Schreck über diese Verurteilung aufs Kreuz gefallen und anscheinend glauben manche Konditoren, hier sei einem Kollegen Unrecht geschehen. Das ist aber nicht der Fall; es liegt ganz offenkundig ein Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz vor. Will ein Konditor mit mehlhaltigem Chocoladenpulver Handel treiben, dann muss er die dafür geltenden Vorschriften kennen und beachten. Präsentiert er das mehlhaltige Chocoladenpulver als Getränk in der Tasse, dann ist er straffrei und zwar auf Grund der überall geltenden Verkehrsauffassung, dass es nicht als Verfälschung angesehen wird, wenn Trink-Chocolade mit Mehlzusatz sämig gemacht wird. Damit soll aber nicht gesagt werden, dass das Weizen- oder Kartoffel- oder Maismehl in der Trinkchocolade absolut notwendig ist und dass eine gute Tasse Chocolade ohne den Zusatz derartigen Mehles nicht bereitet werden könne. Im Gegenteil. Wir halten die Mehlverwendung für vollständig überflüssig und glauben, dass das Mehl in recht vielen Fällen der mangelnden Milchgüte zu Hilfe kommen muss. Was es denn auch vortrefflich thut. Eine gute Tasse Trinkchocolade soll bündig und sämig aus den Bestandteilen des Cacaos, des Zuckers, der Milch (der Sahne) sein und soll auf Mehlkleister verzichten können. Aber immerhin kann ein Konditor, Hotelwirt, Kaffeehausbesitzer nicht verurteilt werden, wenn er seine Trinkchocolade mit Mehl anrührt. Wem sie so nicht schmeckt, muss eben anderswo hingehen. Das Nahrungsmittelgesetz will Fabrikation und Handel treffen; dazu gehört aber das Bereiten und Verabreichen von Chocolade in Tassen nimmermehr.

In Berlin hat sich ein neuartiges Geschäft etabliert, eine »Bezugsquellen-Auskunftei G. m. b. H.« —

Wir lesen über sie:

Bezugsquellen-Auskunftei, G. m. b. H.

Diese Gesellschaft, welche soeben in Berlin neu gegründet ist, hat der Handelskammer nachstehendes Schreiben zukommen lassen, welches wir hierdurch zur Kenntnis der Interessenten bringen:

In fünfjähriger Arbeit haben wir mit grösster Sorgfalt, Mühe und Energie sämtliche im deutschen Handel befindlichen inländischen Industrie-Erzeugnisse nach ihren verschiedenen Benennungen registriert, die einzelnen Fabrikanten ermittelt, deren Fabrik- sowie eingetragenen Schutzmarken gesammelt. Unsere Aufgabe war es ferner, die Etiketten und Verpackungen der verschiedensten Waren zu besitzen.

Schliesslich stellten wir alle deutschen Patente, Gebrauchsmuster und Schutzmarken nach eignem System, nicht wie das Kaiserl. Patentamt nach Klassen, sondern nach Motiven zusammen, wodurch das Auffinden eines jeden dieser drei Schutztitel noch nicht eine Minute Zeit in Anspruch nimmt, selbst bei Schutzmarken, welche nur bildliche Darstellungen enthalten.

Unsere Archive, welche nach dem Kartensystem eingerichtet sind, umfassen heute viele Hundert Tausende einzelne Karten, nicht gezählt die 400 000 Schutztitel, welche sich auf

ca. 60 000 Schutzmarken,
über 136 000 Patente,
über 187 000 Deutsche Reichs-Gebrauchsmuster

verteilen.

Wir glauben, ohne Uebertreibung, die Behauptung aufstellen zu können, dass wir ein Werk geschaffen, das einzig in der Welt dasteht.

Durch tägliche Registrierung aller Neuerscheinungen auf den in Betracht kommenden Gebieten sind wir im stande, unsere Archive allezeit bis zur Stunde zu ergänzen und stets auf dem Laufenden zu erhalten.

Zweck und Ziel unseres Unternehmens sind nun, jeder Zeit unparteiische Auskunft zu geben

über alle Bezugsquellen,
über alle Neuerscheinungen,
über alle Schutztitel,
über alle Verfahren,
über alle technischen Rezepte,
über etwaigen Missbrauch geschützter Warenzeichen,
kurz über alles, was die deutschen Erzeugnisse zu fördern in der Lage ist.

Ausgeschlossen von unserem Geschäftsbetriebe ist die Auskunfterteilung über Kreditverhältnisse.

Dass für eine derartige Handelsauskunftsstelle ein grosses Bedürfnis vorliegt, beweisen nicht allein die vielen Anfragen, denen man im Sprechsaal und Inseratenteil jeder Fachzeitung begegnet, sondern auch die vielen Anfragen, welche, obwohl wir erst jetzt in die Oeffentlichkeit treten, bereits an uns gestellt worden sind.

* * *

Wenn Männer mit reicher Erfahrung an den Pulten sitzen, kann der Betrieb gutes leisten und den Kaufleuten und Rechtsanwälten mit der Zeit unentbehrlich werden.

Ludwigslust. Herr Eduard Kusel, Inhaber der Firma Carl Schultz & Co. in Ludwigslust, ist am 24. Januar gestorben. Er hinterlässt eine Frau und vier Töchter. Ohne Zweifel wird das recht vielseitige Geschäft für Rechnung der Erben weitergeführt werden.

Zuckerkartell und Verband. Wir werden befragt, ob wir über den Stand der Verhandlungen des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten mit dem Zuckerkartell »genau« orientiert worden sind. Das sind wir nur einseitig und wir glauben von dieser einseitigen Information zunächst keinen Gebrauch machen zu sollen. Was darüber in der Frankfurter Zeitung zu lesen war, ist folgendes:

Die Frankfurter Zeitung schreibt:

»Zwischen dem Syndikat deutscher Zucker-Raffinerien und dem Verband der Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten scheint es nunmehr zum offenen Kriege zu kommen, da das Syndikat sich weigert, den Mitgliedern des Verbandes die Umsatzprämie zu bezahlen, weil der Verband die kartellfreie Zuckerfabrik Genthin gründete. Die Chocoladefabrikanten sind der Ansicht, die Umsatzvergütung von 1,50 Mk. per 100 Kilo sei ihnen fest zugesagt gewesen. Die Prämie kommt bei ihnen erheblich in Betracht, da sie das ganze Jahr mitkalkuliert war, und sie für die einzelnen Fabrikanten bedeutende Summen ausmacht; man rechnet z. B. für die Stollwerck-Aktiengesellschaft bei Nichtzahlung der Prämie auf einen Ausfall von 100 000 Mk.

Nach einem von Herrn. Peter Jos. Stollwerck, Köln, in seiner Eigenschaft als Vorsitzender des Verbandes der Chocoladefabrikanten an die Beirats-Mitglieder des Zucker-Syndikats gerichteten Rundschreiben ist ihm persönlich von einem Vorstand des Syndikats wiederholt versichert worden, dass die Chocoladefabrikanten besondere Berücksichtigung finden würden und vollkommen unbesorgt sein könnten. Infolge dieser Zusage habe er seine Fachgenossen mit Erfolg davon abgehalten, gegen das Syndikat Stellung zu nehmen. Nachdem das Syndikat gegründet war, glaubten die Chocoladefabrikanten, dass es ein Leichtes sei, die mündlich gegebenen Versicherungen schriftlich bestätigt zu erhalten, kamen aber damit beim Syndikat schlecht an. Letzteres ging allen Unterhandlungen und den proponierten Zusammenkünften aus dem Wege; infolgedessen gründeten die Chocoladefabrikanten in ihrer Verbandssitzung am 11. September 1901 die Aktiengesellschaft zur Verwertung landschaftlicher Produkte, die dann die Zuckerfabrik Genthin baute, lediglich mit dem Zweck, für die Chocoladefabrikanten Zucker zu fabrizieren. Noch nach erfolgter Gründung wurden Einigungsversuche gemacht, um die Zuckerfabrik Genthin ins Kartell eintreten zu lassen. Diese scheiterten, und das Kartell suchte der Neugründung das Leben sauer zu machen, indem es den Nachbarzuckerfabriken grosse Summen als Kampfpreise bewilligte, um der neuen Fabrik das Rohmaterial zu verteuern. Nach den Syndikatsbedingungen haben kartellfeindliche Bestrebungen den Verlust der Umsatzprämie zur Folge, und die Gründung der Zuckerfabrik Genthin war ohne Zweifel gegen das Kartell gerichtet. Dagegen behaupten die Chocoladefabrikanten, dass ihnen keine Umsatzprämie, sondern als Grossverbraucher, eine Verbrauchsvergütung zugestanden worden sei, die sie nunmehr mit Recht beanspruchen. Man darf auf den Ausgang dieses Streitfalles gespannt sein; den einen Vorwurf kann man den Chocoladefabrikanten schon heute nicht ersparen, dass sie nämlich glaubten, sich auf mündliche Versprechungen des Zucker-Syndikats verlassen zu können.«

Ueber die Vereinigung der Cakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands lesen wir in No. 2 der Zeitschrift »Hand in Hand« folgendes:

Die Cakesfabrikation in Deutschland stand vor der Begründung der »Vereinigung der Cakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands«, welche — als Preisvereinigung — als eine Art von Kartell zu bezeichnen ist, vor einem schweren Niedergang. Die deutsche Cakesfabrikation ist, nachdem es seit 1879 gelungen war, die englische Konkurrenz zu überflügeln, zu einer schnellen und blühenden Entwickelung gelangt. Allein die errungene günstige Position gab Veranlassung, dass in Deutschland über den Bedarf hinaus Cakesfabriken gegründet, und dass von diesen über den Bedarf der Konsumenten hinaus fabriziert wurde. Die vorhandene grosse Ueberproduktion veranlasste nun die Konkurrenten der Branche, mit ihren Preisen zum grossen Teil unter die Gestehungskosten zu gehen, so dass von einem Verdienst nicht mehr die Rede war. Die Folge dieses Unterbietens war ferner eine starke Verschlechterung der Ware, da der Fabrikant bei einer zügellosen freien Konkurrenz naturgemäss bestrebt sein musste, für die unangemessenen Preise irgend einen möglichen Ausgleich zu finden. Diesem sowohl im Interesse des konsumierenden Publikums, wie im Interesse der Fabrikanten höchst ungesunden Zustande hat die Begründung der »Vereinigung der Cakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands« ein Ende bereitet.

Sie setzte für die Massenartikel der Produktion — Volksbiskuits, Tannenbaum-Cakes und einige andere gangbare Sorten — Mindestpreise fest. Es gelang auch, alle in Betracht kommenden Firmen zur Beteiligung zu veranlassen, weil jeder Fabrikant einsah, dass die herrschenden Zustände unhaltbar geworden seien. Ihre Folge wäre gewesen, dass England aufs neue den deutschen Markt erobert hätte und die deutsche Cakesfabrikation in ihrer Gesamtheit gegenstandslos geworden wäre.

Gegenwärtig ist die Vereinigung bis zum 1. April 1905 geschlossen. Da es gelungen ist, die Vereinigung neuerdings auf drei Jahre zu schliessen, während sie vorher immer nur auf ein Jahr verlängert wurde, beweist deutlich, dass jeder Fabrikant von der Notwendigkeit eines Zusammenschlusses überzeugt ist. Aussenstehend sind gegenwärtig nur zwei bis drei in Betracht kommende, meist neubegründete Firmen; sämtliche übrigen grossen und kleinen Fabriken Deutschlands führen ihr Programm durch und sind so stark geworden, dass sie in der Lage sind, gegen die noch aussenstehenden Firmen die satzungsgemässen

Maassregeln durchzuführen. Die festgesetzten Mindestpreise sind derartig niedrig bemessen, dass in der letzten Generalversammlung vom 29. Dezember v. J. einstimmig von einer Herabsetzung abgesehen wurde, weil der jetzt erzielte Gewinn immer noch ein recht bescheidener genannt werden muss.

Erwägt man auf der anderen Seite, dass durch das Aufhören des gegenseitigen Unterbietens die Qualitäten auch der billigeren Cakessorten sich wieder bedeutend gehoben haben, so geht aus dem Vorhandensein der Vereinigung der Nutzen für das konsumierende Publikum klar hervor: es erhält für eine geringe Preiserhöhung eine unverhältnismässig bessere Ware. Hieraus folgt ferner, dass durch die Maassnahmen des Kartells der Konsum gehoben wird, denn je besser die Ware, desto grösser die Kauflust. Da aber nicht alle Fabriken in der Lage sind, erstklassige Fabrikate auf den Markt zu bringen, so beschloss das Kartell in Uebereinstimmung mit sämtlichen grossen leistungsfähigen Betrieben, denjenigen kleineren Cakesfabriken, welche notorisch eine minderwertige Ware liefern, einen Nachlass im Preise auf einzelne Cakessorten bis zu drei Prozent einzuräumen. In diesem Beschluss der Vereinigung liegt nicht nur ein Beweis ihrer Stärke, sondern auch ein Beweis ihrer sachlichen und gerechten Absichten, denn sie ist nicht begründet worden, um den Markt für Grossbetriebe zu monopolisieren und die kleinen Betriebe allmählich auszumerzen, sondern sie ist aufgebaut auf dem Grundsatz eines gerechten Ausgleiches, und hat bewirkt, dass eine Reihe von kleineren Betrieben, die unter der Konjunktur von 1899 schlechterdings zusammengebrochen wären, heute als lebensfähige Betriebe weiter bestehen.

Wir fassen die Summe dieser Betrachtungen zusammen in der Schlussfolgerung, dass die Vereinigung nicht nur die Cakesfabrikation Deutschlands vor der Gefahr des Untergangs bewahrt hat, sondern auch der Gesundung und Erstarkung unserer gesamten wirtschaftlichen Lage förderlich und dienlich ist.

* * *

Im Anschluss an obigen Bericht über den Ring deutscher Biskuitfabrikanten wollen wir noch gleich über den Ring norwegischer Chocoladefabrikanten einiges mitteilen. Ein norwegischer Fabrikant erzählte uns bei seiner Anwesenheit in Hamburg davon und rühmte den zuverlässigen kollegialen Zug. Wir baten ihn vor einigen Tagen, er möchte uns doch einiges über ihn schreiben:

»— — Wenn es nun auch leichter ist, acht Köpfe unter einen Schirm zu stellen, als 170, so glauben wir doch, dass es nicht ohne Nutzen für die deutschen Fabrikanten wäre, wenn sie erfahren würden, auf welcher Grundlage Ihre norwegische Konvention steht und wie die zu erfüllenden Bedingungen heissen. Wenn Sie keine Indiskretion begehen, würden wir es dankbar anerkennen, wenn Sie uns einige Fragen noch als Zusatz zu Ihrer freundl. Antwort beantworten würden. Das wären folgende:

1. Welches ist pro Kilo der billigste Preis Ihrer garantiert reinen Chocolade, Ihres reinen Cacaopulvers?

2. Was kostet Ihnen der verzollte Zucker? der verzollte Cacao?

3. Haben Sie eine strenge Nahrungsmittelkontrolle, oder kontrollieren Sie sich untereinander?

4. Was wird mit dem, der fremde Fette, billige Mehle, braune Farben, fein gemahlene Cacaoschalen mit verarbeitet?

5. Wie hoch sind Sie gegen Einfuhr fremdländischen Fabrikats geschützt? Und welche Fabrikate werden trotz des Einfuhrzolles in Ihrem Lande dauernd gekauft und geschätzt?

Was Sie nicht beantworten können oder mögen, wollen Sie mit Stillschweigen übergehen. Wir stehen auf dem volkswirtschaftlichen Standpunkte, dass ein jedes Land dann das Recht hat, sich die Einfuhr ausländischer Fabrikate und Produkte zu verbitten, sobald es selber gleich gutes zu gleichem Preise herstellen kann.« Hochachtungsvoll

Redaktion des Gordian.

Hierauf erhielten wir die folgende Antwort:

»Die Konvention der norwegischen Chocoladefabrikanten hat ca. drei Jahre bestanden und ist kürzlich wieder erneuert worden. Es hat — selbstredend — s. Z. einen langen und harten Kampf gekostet, die Konvention endlich zu stande zu bringen, jetzt sind die sämtlichen Teilnehmer derselben, die grösseren sowohl als die kleineren Fabrikanten, von den grossen Vorteilen, welche die Konvention jedem einzelnen gebracht hat, vollkommen überzeugt. Die Konkurrenz ist in einen gesunden Sinn gekommen und hat unsere Industrie im grossen und ganzen auf eine höhere Stufe gebracht, wie während der Zeit der Schleuderkonkurrenz.

1. Der Minimalpreis lt. der Konvention für Kochchocolade ist Kr. 1,40 netto pro Kilo und auf Crêmechocoladen, figurierte Chocoladen u. s. w. Kr. 1,36 netto pro Kilo. Auf Cacaopulver Kr. 2,25 netto pro Kilo.

2. Der verzollte Zucker kostet uns heute $38^3/_4$ oere pro Kilo. Der Einfuhrzoll auf Rohbohnen 5 oere pro Kilo. Dieselben Offerten, welche den deutschen Fabrikanten vorgelegt werden, stehen auch zu unserer Verfügung.

3. Wir haben in unserem Lande kein strenges Nahrungsmittelgesetz wie in Deutschland. Die sieben norwegischen Fabrikanten (eine kleine nicht konkurrenzfähige Firma gehört nicht zu der Konvention) haben sich freiwillig unter die Kontrolle eines angestellten Chemikers gestellt. Diese Kontrolle soll auch ein Schutz sein gegen ausländische Fabrikanten, die verfälschte Ware auf unseren Markt bringen möchten.

4. Mehl, braune Farbe u. s. w. werden nicht gestattet, in der Fabrikation zu gebrauchen. Fremde Fette zu gebrauchen, ist bloss bei der Crême-Chocolade ge-

stattet, sie werden aber garnicht oder jedenfalls sehr wenig gebraucht.

5. Der Einfuhrzoll auf fremde Chocoladen und Cacaopräparate ist 40 oere pro Kilo und wird hoffentlich bald 50 oere pro Kilo werden.

Von Cacaopulver wird annehmlich ca. 25 000 Kilo eingeführt, hauptsächlich holländische Fabrikate. Van Houten hat seinen Teil, der, wie wir glauben, von Jahr zu Jahr ungefähr derselbe ist. An Chocolade u. s. w. wird ca. 50 000 Kilo eingeführt, davon hat annehmlich Suchard die Hälfte und sonst verschiedene schweizer Fabrikanten, z. B. Galla Peter, die doch eigentlich keinen festen Fuss auf unserem Markt bekommen haben. Es fangen hin und wieder neue Fabriken an, sich durch grosse Zeitungsreklamen u. s. w. einzuführen zu versuchen, die geben es aber regelmässig nach einiger Zeit wieder auf.«

Einen allgemeinen Ueberblick über die Zucker- und Chocoladen-Industrie Süd-Afrikas bringt der »South African Trade«, eine vor kurzem erschienene Handelszeitung, die von einem eigenen Berichterstatter Herrn T. Nicol Jenkin mit Material versorgt wird. Die betreffenden Abschnitte über diese Industrie sind nicht gerade sehr gross, enthalten dafür aber manche Aufschlüsse, die gewiss der Erwähnung wert sein dürften. Sie lauten in der Uebersetzung:

Der hiesige Handel ruht hauptsächlich in den Händen der Herren »Cadbury Brothers« und Fry & Sons. Beide Firmen haben ihre Ware mit der grössten Energie eingeführt und haben Stellvertreter im Lande. Neben ihnen haben die Milch-Chocoladen von Cailler und Peter in der letzten Zeit grosse Erfolge erzielt, die Früchte eines beharrlichen und klugen Vorgehens, das durch die gute Qualität der Ware unterstützt worden ist.

Ausserdem fällt ein beträchtlicher Prozentsatz auf ausländische Produktion, die jedoch nicht gegen die englische aufkommt.

In Cacao jedoch waren die Anstrengungen der englischen Fabrikanten seltsamerweise nicht so erfolgreich, denn die Marke »van Houten« erfreut sich noch immer der allgemeinen Beliebtheit und wird allen allen anderen vorgezogen. Vor einigen Jahren machte der Vertreter der Gebrüder Cadbury in der Kapkolonie ungeheure Anstrengungen, ihr den Vorrang streitig zu machen, so lieferte er z. B. an jede Firma der ganzen Halbinsel eine Gratis-Sendung ihres Cacaos, alles aber ohne wahrnehmbaren Erfolg.

In Hinblick auf Konditorwaren konnte ich feststellen, dsss dieser Industriezweig während der letzten Jahre in England einen solchen Aufschwung genommen hat, dass viele Häuser, die sonst nur von deutschen Exportfirmen zu kaufen pflegten, nun von England versorgt werden können, aber noch steht der deutsche Import an der Spitze. Unser Uebergewicht, sagt ein englischer Importeur, läge hauptsächlich in der Aufmachung, »die Deutschen verstehen es, ihrer Ware ein »geschmackvolleres Aussehen« zu verleihen«. Heute Morgen erhielt ich drei Kisten deutschen Fabrikats und hatte Gelegenheit, es mit dem englischen zu vergleichen. Die zwar an und für sich hübsche Aufmachung des letzteren wurde in der That von den deutschen Mustern übertroffen. Diese waren in farbiges Stanniol geschlagen und effektvoll sortiert, auf den Umstand bauend, dass die Konsumenten gewöhnlich das in die Augen stechende vorziehen. Die englischen Firmen haben ihre Ware bis jetzt nur in schlechtem Silberpapier auf den Markt gebracht und ich will mein möglichstes thun, sie zu der farbigen Aufmachung zu bewegen.

Eine englische Firma hält sich einen besonderen Reisenden für Süd-Afrika und steht sich dabei ganz gut. Andere begnügen sich mit Agenten, die mehr oder weniger auch andere Interessen vertreten.

Die Zuckerwarenbranche wird von sehr vielen Firmen betrieben, alle haben entweder dauernde Stellvertreter oder periodisch wiederkehrende Reisende im Lande.

In gewissen Zweigen dieser Industrie wird der Handel durch augenscheinliche Nachlässigkeit bei der Lieferung gefährdet. So erzählte mir z. B. ein Grossist aus einer der Küstenstädte: »Vor acht Monaten schickten wir eine Order auf einen gangbaren Artikel ab, bis heute haben wir aber nur die Bestätigung erhalten. Unsere Stellvertreter in London berichten, dass eine Firma mit der Ausführung ihrer Ordres sechs Monate im Rückstande ist. Früher hat England in dieser Spezialbranche immer die Oberherrschaft behauptet, aber bei solchen Verzögerungen darf man sich nicht wundern, wenn der Bedarf anderweitig gedeckt wird. Angesichts der eifrigen Nachfrage wäre es der betreffenden Firma doch ein leichtes gewesen, ihre Fabrik zu erweitern, um den gestellten Anforderungen zu genügen.

Aus Bristol. Für die hiesige Chocoladen-Industrie ist allem Anscheine nach ein recht günstiges Jahr zu erwarten. Die Firma J. S. Frey arbeitet nicht nur mit mehr Händen als sonst, sondern vergrössert auch ihre Fabrik und die Zahl ihrer Maschinen. Ihr Werk Nr. 7 nähert sich der Vollendung. Dieses neuhinzugefügte Gebäude, das einen ungeheuren Flächenraum bedeckt, grenzt an die Grundstücke der Union Street und reicht bis an die alte Pithay zurück, deren alte Gebäude durch eine lange Reihe mächtiger Fabrikgebäude ersetzt worden sind. Die neue Fabrik ist mit allen Fortschritten und Verbesserungen der Neuzeit ausgerüstet, so z. B. einer Maschine zur Herstellung ganzer Kisten u. s. w. Weitere umfangreiche Aufbesserung hat die Fabrikation der Milch-Chocolade erfahren, die diese Firma im vergangenen Jahre auf den Markt gebracht hat.

Zeitgemässes Preis - Ausschreiben. Die Firmen Continental-Caoutchouc-Co., Edler & Krische, Hannoversche Cakes-Fabrik, Georg A. Jasmatzi, Kathreiners Malzkaffee-Fabriken, Dr. A. Oetker, Gebr. Stollwerck, Günther Wagner, Oscar Winter haben unter Schaffung eines neuen Wettbewerbungsmodus zum 28. Januar 1903 ein Preisausschreiben für Plakat-Entwürfe erlassen, zu welchem 90 eingeladene Künstler ihre Beteiligung zugesagt haben. Jeder Entwurf wird mit 100 Mk. honoriert, es kommen insgesamt 20 000 Mk. an Honorar und Preisen zur Verteilung. Durch das gemeinsame Vorgehen wird eine Vergeudung von Talent und Arbeit und jede Ausbeutung der mitarbeitenden Künstlerschaft vermieden, was im Interesse derselben freudig zu begrüssen ist.

Die Jury wird zusammengesetzt aus Willy von Beckerath-München, Prof. Ludwig Dill-Karlsruhe, Prof. Ludwig Herterich-München, Prof. Arthur Kampf-Berlin, Prof. Max Liebermann-Berlin, Prof. Claus Meyer-Düsseldorf, Prof. H. Schaper-Hannover, ferner Otto Edler, in Firma Edler & Krische, Graphische Kunstanstalt, Hannover, und einem Mitglied jeder teilnehmenden Firma, jedoch nur mit Stimme für seine Gruppe.

Wanderausstellungen sind in Aussicht genommen in Hamburg, Hannover, Berlin, Leipzig, Dresden, Nürnberg, München, Stuttgart, Karlsruhe, Frankfurt, Düsseldorf, Köln, Breslau, Wien, London.

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche
Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.

» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.

» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian

in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian
in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C-Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver** mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver** mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch** in Blechdosen von ca. 12½ Kilo aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch** in Blechdosen von 15 Kilo aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.



1903. VIII. Jahrgang. **No. 188.** Hamburg, 20. Februar 1903.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

H. Lichtenberg

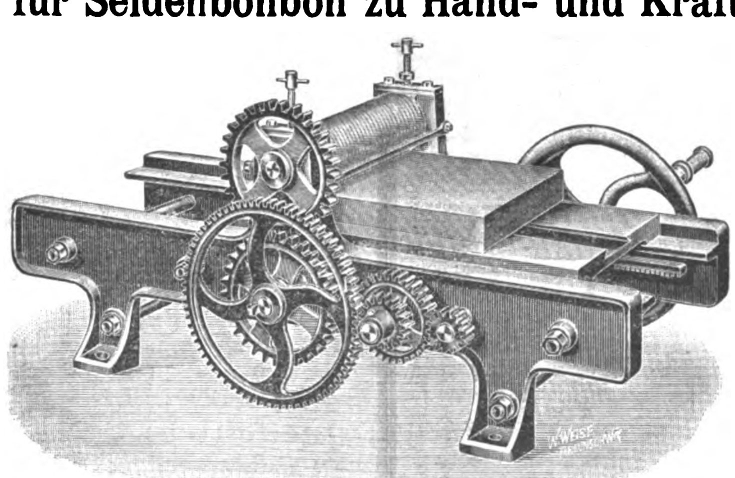
Magdeburg-Neustadt 4

Sahnen- und Irisbonbon-Schneidemaschine

ferner:

Pressen für Seidenbonbon zu Hand- und Kraftbetrieb.

Permanente Ausstellung:
BERLIN N., Schönhauser Allee 9/9a.





Kataloge auf Wunsch.



L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld,

offerirt seine Fabrikate

in bekannter unerreichter Güte

zu den billigsten Tagespreisen.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.

Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Wer Waarenzeichen

Wort oder Bild

anmelden will, erhält praktische Winke und Vorschläge von Namen.

Anfragen mit Angabe der Branchen an

Hugo Rentzsch Nachf. in Chemnitz.

Wellpapier



Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Inhalt dieser Nummer 188:

Zur Untersuchung und Begutachtung der Cacaofabrikate.

In der Zeitschrift für öffentliche Chemie finden wir eine Rede des Herrn Dr. Filsinger, die dieser auf einer Versammlung der Vereinigung öffentlicher analytischer Chemiker Sachsens kürzlich in Zittau gehalten hat Wenn auch für die Gordianleser nicht gerade neues darin vorkommt, so glauben wir doch, sie aufnehmen zu sollen:

»Welch grossen Aufschwung die Industrie der Cacaofabrikate in der jüngsten Zeit in Deutschland genommen hat, lässt sich schon daraus ersehen, dass das Deutsche Reich in dem Zeitraume vom 1. August 1901 bis Ende Juli 1902 von den eingeführten Cacaobohnen einen Zoll von rund 7 Millionen Mark erhoben hat. Dazu tritt noch 1 Million Mark Steuer für den zu Chocolade verarbeiteten Zucker, so dass zusammen rund 8 Millionen Mark Reichseinnahmen daraus für ein Jahr entstanden sind.

Unter solchen Verhältnissen ist es begreiflich, dass auch bei uns die Cacaofabrikate weit verbreitete Nahrungs- und Genussmittel geworden sind, in den kleinen und kleinsten Ortschaften feilgehalten werden und in der Nahrungsmittelkontrolle eine wichtige Rolle spielen. Eine gesetzliche Regelung über die Begriffsdefinitionen der mannigfachen Cacaofabrikate und damit auch der Anforderungen, welche chemischerseits an sie zu stellen sind, hat bisher nicht stattgefunden und alle darauf gerichteten Bemühungen des Verbandes Deutscher Chocoladenfabrikanten sind vergeblich gewesen. Auf eine bezügliche Umfrage des Reichskanzlers ist von den Einzelstaaten die Bedürfnisfrage verneint worden und so auf absehbare Zeit hinaus eine Aenderung dieser Sachlage nicht zu erwarten. Für die Beurteilung kommen demnach lediglich die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 in Betracht und ist damit der chemischen Begutachtung ein sehr weiter Spielraum gestattet.

Wenn nun auch das dritte und letzte Heft der Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich, unter dem Artikel „Cacao und Chocolade" eine vortreffliche, aber nur in grossen Umrissen gehaltene Arbeit bringt, so ist es doch dankbar anzuerkennen, dass der gedachte Verband Deutscher Chocoladefabrikanten für seine Mitglieder Begriffsdefinitionen und Reinheitsbestimmungen schon vor einer Reihe von Jahren festgelegt hat. Wohnt diesen Bestimmungen naturgemäss auch keine gesetzliche Bedeutung inne, so finden sie dennoch, je länger, um so mehr, bei den Gerichts- und Verwaltungsbehörden und bei allen soliden Fabrikanten und Kaufleuten Beifall und in den Entscheidungsgründen eines Dresdener landgerichtlichen Erkenntnisses ist ausgesprochen, man müsse diesen Verbandsvorschriften zustimmen, nicht weil sie vom Verbande herrühren, sondern weil sie die Grundsätze von Treu und Glauben im Handelsverkehr, übertragen auf die Chocoladenindustrie, zum Ausdruck bringen.

Was nun zunächst die Chocoladen und Chocoladenüberzugsmassen (Kouvertüren) anbetrifft, so handelt es sich dabei in der Hauptsache um Erkennung und Beurteilung von Fremdfett (Nichtcacaobutter), Cacaoschalen und -Abfällen, Mehlstoffen, fremden Farbstoffen und Ueberfüllung mit Zucker.

Unter den Fremdfetten spielen die bedeutendste Rolle das Sesamöl, Talgzwischenprodukte (Sebin) der Margarinefabrikation, Kokosbutter und die grosse Zahl der aus Kokosbutter bereiteten Pflanzenfette, welche, abgesehen vom Arom, der Cacaobutter äusserlich oft täuschend ähnlich sind. Ueber das Unzulässige fremder Fettbeimischungen kann kein Zweifel sein, denn dieselben sind ohne Arom, leichter dem Verderben ausgesetzt, darum auch viel billiger als Cacaobutter und beeinträchtigen, wenn man vom Nähreffekte ganz absieht, doch erheblich den Genusswert der Waren, da sie Haltbarkeit und Wohlgeschmack herabsetzen. Am häufigsten finden Fremdfette Verwendung in den sogenannten Kouvertüren, mit welchen Pralinées- und

Crêmechocoladen überzogen werden und an welche nach reichsgerichtlichem Erkenntnis die gleichen Anforderungen zu stellen sind, wie an Tafelchocoladen. Der Nachweis der Fremdfette findet in bekannter Weise durch Ermittelung der Refraktion, Jod-, Verseifungs- und Säurezahl und des Schmelzpunktes des extrahierten Fettes statt. Bei Beurteilung dieser Werte ist aber zu berücksichtigen, dass Kouvertüren und manchen Speisechocoladen geröstete Mandeln und Nüsse als Gewürze bis 5 Prozent beigefügt werden dürfen, deren Oel in das Fett übergeht und gewisse Abweichungen seiner chemischen und physikalischen Konstanten hervorruft, mit welchen gerechnet werden muss. Auch bei den Mehlchocoladen und dem Hafer-Cacao ist auf das Getreidefett Rücksicht zu nehmen. Dazu treten noch die natürlichen Schwankungen der Cacaobohnen verschiedener Herkunft, sodass der sichere Nachweis fremder Fettzusätze oft keineswegs leicht ist.

Die Erkennung grösseren Gehaltes an Cacaoschalen oder der Verarbeitung ungeschälter Bohnen wird hauptsächlich mikroskopisch zu geschehen haben. Sind die Schalen (äussere Hülsen und Samenhäute) lediglich dem Präparationsgange der Cacaomasse unterworfen worden, so kann man durch das Schlämmverfahren auch ihre Menge annähernd ermitteln und in dem grossen Betriebe der Gebrüder Stollwerck zu Köln am Rhein wird nach Mitteilung des P. Welmans regelmässig so verfahren. Die ungünstige Geschäftslage der letzten Jahre, schärfste Konkurrenz, Ueberproduktion und hohe Preise für Rohcacao haben es aber zu Wege gebracht, dass man Cacaoschalen für unlautere Benutzung geradezu herstellt, chemisch präpariert und aufs feinste pulverisiert, um sie dann den Fabrikaten beizumischen. Der Nachweis solcher Beimischungen ist oft recht schwer. Wichtige Anhaltspunkte gewähren aber mikroskopisch namentlich die vermehrten Bruchstüche der grossen Spiralgefässe und chemisch die Menge der Cellulose und des den Cacaohülsen vom Rotten immer anhaftenden Sandes, während das Schlämmverfahren dabei im Stiche lässt. Uebermässiger Schalengehalt ist ein häufig zu beobachtender Mangel, und wenn auf absichtlichen Zusatz begründet, als Verfälschung anzusehen. Bei der Begutachtung hat man aber einmal zu berücksichtigen, dass die mit Ventilatoren arbeitenden Schälmaschinen nicht in chemischem Sinne quantitativ reinigen, ein gewisser Schalenrückhalt also nicht zu vermeiden ist und dass diese Vorrichtungen aus zufälligen Ursachen teilweise oder zeitweise versagen können und dann nur von einer Fahrlässigkeit die Rede sein kann. —

Früher bildeten die Cacaoschalen für den Fabrikanten eine erhebliche Last, weil er nichts Rechtes damit anfangen konnte und sie zum Wegwerfen doch zu wertvoll sind. Neuerdings haben die Märcker'schen Fütterungsversuche sie als brauchbares Futter für Milchkühe, Mastvieh und Hochwild erkennen lassen, ein Futter, das im Nährwerte zwischen Kleie und Wiesenheu steht und auch mit gutem Erfolg zur Wildfütterung in der Dresdener Haide gebraucht sein soll.

In Bezug auf den Zusatz von Mehlstoffen muss berücksichtigt werden, dass die Mehlchocoladen einen wichtigen Handelsartikel bilden und überall fabriziert werden. Zu fordern ist aber unbedingt deutliche Deklaration aller Zusätze von Weizen-, Gersten-, Kartoffelmehl etc, weil sie billiger als Chocoladen sind, die Hausfrau sie auch selbst machen kann und der Käufer das zweifellose Recht hat, sofort zu sehen, was er erwirbt. Eine undeutliche Deklaration, in Perlschrift und an der Kante der Tafelumhüllung, ist zu beanstanden. Der Nachweis der Mehlarten kann durch das Mikroskop geführt werden und verursacht kaum Schwierigkeiten. Für die Folgerungen aus dem mikroskopischen Bilde ist jedoch zu bedenken, dass vereinzelte Körnchen fremder Stärke in Cacaofabrikaten meist ohne Bedeutung sind. Zipperer hat Mischungen bereitet aus gewogenen Mengen reiner Chocolade und verschiedenen Mehlsorten und dabei gefunden, dass 1 Teil Weizenmehl auf 5000 Teile Chocolade noch in jedem Präparate die fremden Stärkekügelchen wahrnehmen liess. Da in den Fabriken mit Mehl gearbeitet wird und Staubteilchen desselben sich weit verbreiten können, ist auf zufällige Verunreinigung mit Mehlstaub Rücksicht zu nehmen. Bei derartigen Spuren ist höchstens auf einen Mangel von Sorgfalt in der Fabrikation, also auf Fahrlässigkeit, niemals aber auf einen absichtlichen Zusatz, auf Verfälschung, zu schliessen.

Von fremden Farbstoffen begegnen dem Chemiker in unseren Surrogat-Fabrikaten vorwiegend die braunen und rötlichen Teerfarben, sowie das rote Sandelholz Früher kamen auch noch Eisenocker und roter Bolus vor. Der Zweck der künstlichen Färbung ist im allgemeinen der, dem Fabrikate nicht nur ein gefälligeres, sondern auch ein gehaltreiches Aeussere zu verleihen, und weil dabei die Farbe leicht in Widerspruch zum Inhalt tritt, ist das Verlangen, die Färbung dem Käufer deutlich zu deklarieren, vollkommen berechtigt. Am besten wäre es freilich, bei Cacaofabrikaten die künstliche Färbung ganz zu unterlassen. Die Fabrikanten behaupten aber, ein grosser Teil des Publikums weise die hellen Suppenmehle zurück, weil es an dunkle gewöhnt sei und deshalb wird diese Unsitte wohl noch einige Zeit geduldet werden müssen, selbstverständlich niemals bei Chocoladen und Cacaos, sondern nur bei den sogenannten Surrogatwaren, den Suppenpulvern, Suppenmehlen, Vanillemehlen etc, die aber immer noch häufig als „Chocolodenmehl" in die Hand des Konsumenten gelangen. —

Einen weiteren Missbrauch bildet die Ueberfüllung der Chocoladen mit Zucker, wozu man sich neuerdings der sogenannten Fettsparer bedient, auf deren Verwendung zuerst Welmans in unserer Zeitschrift für öffentliche Chemie aufmerksam gemacht hat. Es sind dies in kleinen und kleinsten Mengen benutzte fremde Zusätze (Traganth, Gelatine, Dextrin etc.), deren wässerige Lösung die Chocolade befähigt, besonders grosse Mengen Zucker aufzunehmen und zu binden. Da dieses Resultat sonst nur durch Erhöhung der Cacaobuttermenge zu erreichen und das Bestreben der Fabrikanten darauf gerichtet ist, an diesem teuren Material möglichst zu sparen, so hat sich für solche Zusätze die Bezeichnung Fettsparer eingeführt. Gelatine und Dextrin scheinen sich weniger zu eignen als Traganth, von welchem 10 g des feinsten Pulvers, mit Wasser in einem homogenen Schleim verwandelt, ausreichen sollen, um 50 Kilo Chocolade mit 35 Kilo Zucker, also 70 Prozent herzustellen. Wenn man von beteiligter Seite auf die Geringfügigkeit dieses Traganthgehaltes (0,02 Prozent) hinweist und daraus die Zulässigkeit des Verfahrens ableiten möchte, so ist dem entgegen zu halten, dass Traganth, wenn auch ein harmloser, so doch ein der Chocolade durchaus fremder Stoff ist, also schon deshalb darin beanstandet werden muss und dass weiter der Zweck der Beimischung keineswegs auf eine Verbesserung, sondern nur auf Verbilligung der Ware gerichtet ist, also auch nach dieser Seite Bedenken erregen muss. Auf die Schwierigkeiten eines Nachweises hat Welmans gleichfalls hingewiesen. Sie liegen einesteils in der höchst geringen Menge des Zusatzes, ferner in der Thatsache, dass manche Körnchen der Traganthstärke der Cacaostarke ähnlich sind und auch noch darin, dass die übrigen Bestandteile des Traganth, das Bassorin und die löslichen Gummiarten, sich in ihrem chemischen Verhalten den Kohlehydraten eng anschliessen, also irgend welche Aussicht

nach dieser Richtung analytisch etwas zu erreichen, in Chocolade nicht bestehen kann.

Bei Besichtigung des Schlämmrückstandes einer grossen Anzahl billiger, auch als garantiert rein bezeichneter Chocoladen wurden nun nicht selten kleine, farblose, schwach getrübte, sagoähnliche Kügelchen wahrgenommen, die in notorisch reinen Fabrikaten noch niemals angetroffen worden waren. Diese Kügelchen liessen sich mit der Präpariernadel herausheben, boten weder chemisch noch mikroskopisch bemerkenswerte Eigenschaften dar und trockneten an der Luft zu sehr kleinen, gelblich gefärbten Schüppchen ein. Sie dürften aus gequollenen Traganthteilchen bestehen und hat diese Annahme insofern Bestätigung gefunden, als der daraufhin ausgesprochene Verdacht einer Verwendung dieses Fettsparers in keinem Falle widerlegt worden ist.

Auf Grund dieser Beobachtungen wird nun neuerdings in meinem Laboratorium von allen nach solcher Richtung verdächtigen Chocoladen, d. h. Fabrikaten mit 60—70 Prozent Zucker, 16—18 Prozent Fett und 2—3 Prozent Feuchtigkeit ein besonderer Schlämmrückstand hergestellt. Man reibt 10—20 g der vollkommen entfetteten Chocolade mit Wasser an, spült in einem 100 ccm-Zylinder und überlässt zur Quellung 24 Stunden der Ruhe. Nach dieser Zeit wird abgegossen und der Bodensatz mehrere Male, ähnlich wie beim Abschlämmen der Cacaoschalen aber mit längeren Ruhepausen, ausgewaschen. Den von trübenden Teilchen befreiten Rückstand giesst man auf einen flachen Porzellanteller und durchmustert ihn mit einer starken Lupe. Dabei treten dann die gequollenen Traganthpartikelchen in der erwähnten Weise hervor. Klümpchen von Cacaomasse, oft mit einer kleinen Luftblase als Kern, lassen sich durch Anstechen mit der Nadel von den luftfreien Gallertklümpchen bald unterscheiden. Neben dem geringen Fettgehalt sind die Traganthchocoladen gewöhnlich auch feuchter als andere Fabrikate, denn es ist nicht ganz leicht, das mit dem Schleime zugefügte Wasser wieder auf das gewöhnliche Quantum von zirka 1—1,5 Prozent zu entfernen.

Fast noch wichtiger als die Chocoladen sind für den Nahrungsmittelchemiker im letzten Jahrzehnt die entölten Cacaopulver geworden, weil der Cacaogenuss als tägliches Getränk an Stelle von Kaffee und Thee in Deutschland ganz ausserordentlich zugenommen hat. Der Anstoss dazu ist vom Auslande, besonders Holland, gekommen, wo zuerst vor ungefähr 30 Jahren Cacaopulver nach dem sogenannten Aufschliessungsverfahren fabrikmässig bereitet und auch bei uns eingeführt wurde. Heute stellt fast jede Chocoladenfabrik, die von der rohen Bohne arbeitet, auch Cacaopulver her und eine ganze Reihe besonderer Fabrikationsverfahren bemüht sich, die Cacaobohnen entsprechend zu behandeln.

Die chemische Untersuchung hat sich zu erstrecken auf Ermittelung der Feuchtigkeit, der Asche (mit Alkalität und Sand- bez. Thongehalt), des Fettes (und seiner Eigenschaften), eines Zusatzes von Cacaoschalen resp. -Abfällen und einer Beimischung von Mehl und Zuckerpulver. Besondere Aufmerksamkeit verlangt neuerdings der Feuchtigkeitsgrad, denn während gute Cacaopulvermarken nur 5—6 Prozent davon enthalten, steigt derselbe in manchen billigen Sorten auf 9—10 Prozent und darüber. Damit ist nicht nur der Nachteil verbunden, dass 5 und mehr Prozent Wasser als Cacao bezahlt werden, die feuchten Pulver neigen auch viel leichter zum Verderben, werden klumpig, bilden einen guten Nährboden für Pilzwucherungen und büssen ganz erheblich an Aroma ein.

Bedeutende Schwankungen treten auf im Gehalte der Cacaopulver an Mineralstoffen, an Asche, denn dieser Gehalt wird nicht nur durch die Bohnensorte, sondern vor allem von dem befolgten Aufschliessungsverfahren und dem Grade der Entölung beeinflusst. Der letztere Umstand verlangt Umrechnung auf einen mittleren Fettgehalt von 25 bis 30 Prozent und zur Kontrolle des Aufschliessungsverfahrens ermittelt man die wasserlösliche Alkalität, unter Berücksichtigung der natürlichen des Rohcacaos. Die Feststellung etwa vorhandenen Sandes und Tones hat ihre Bedeutung darin, dass sie mittelbar auf eine Beimischung von Schalen oder Abfällen folgern lässt, weil sie den Cacaobohnen vom Rotten her anhaftenden Erdteilchen kaum vollständig zu entfernen sind und mit den Schalen in das Fabrikat übergehen. Eine gesetzlich festgelegte obere Grenze für die fixen Alkalien als Aufschliessungsmittel giebt es zwar nicht, die Fabrikanten richten sich aber vielfach, und sicherlich nicht mit Unrecht, nach dem Bundesratsbeschluss vom 3. November 1898, der für Cacaopulver bei der Rückvergütung des Zolles als Ausfuhrware höchstens 3 Prozent in der Fabrikation zugesetzte Alkalien gestattet. — Uebermässig alkalisierte Cacaopulver verraten sich schon durch einen faden, laugenartigen Geschmack; sie haben auch durch teilweise Zersetzung der esterartigen Aromstoffe am Wert verloren, werden darum mit Vanille, Zimmetöl oder -Pulver, Piment u. s. w. parfümiert und treten gar nicht selten mit einem Geruch und Geschmack auf, der vielmehr an schlechte Gewürzchocolade als an das reine und liebliche Cacaoarom erinnert.

Nicht zutreffend ist die vielfach gebräuchliche Bezeichnung „entölter" Cacao für die Cacaopulver, denn selbst die am stärksten entölten besitzen immer noch ca. 15 Prozent Oelgehalt, und bei den schwach abgepressten kann er bis auf 35 Prozent steigen. Bindende Vorschriften bestehen darüber nicht; der Fabrikant bemisst die Menge einmal nach dem Geschmack seiner Käufer und dann auch nach dem Marktpreise der Cacaobutter. Steht diese hoch im Preise, was oft der Fall ist, weil sie als Zusatz für billige Tafelchocoladen, Crêmefabrikate und Pralinées gebraucht wird, so entölt er möglichst stark, neuerdings mit einem hydraulischen Druck bis zu 300 Atmosphären; im anderen Falle kommt das Pulver fettreicher in den Handel. Die Cacaobutter ist ein Hauptträger des Aroms. Die stark abgepressten Pulver schmecken deshalb nicht nur trocken, strohig, wie man sagt, sondern auch wenig aromatisch und verleiten auch dadurch zuweilen zur Parfümierung. Während das aus tadellosem Cacaopulver durch offizinellen Aether extrahierte Fett wie reine Cacaobutter riecht und schmeckt und auch die gleichen physikalischen sowie chemischen Eigenschaften darbietet, treten im Handel neuerdings sehr billige Fabrikate auf, deren eingetrocknetes Aetherextrakt bei dunkelbrauner Farbe nicht nur ganz ohne Arom, sondern zuweilen geradezu talgig und ranzig ist. Da diese Erscheinung mehrfach an Proben mit hohem Feuchtigkeitsgrad hervortrat, ist anzunehmen, dass das Pulver als solches verdorben war. Es liegt aber auch Grund mancherlei Art vor für den Verdacht, dass einzelne Fabrikanten beim Einkauf des Rohcacaos mehr Wert auf den billigen Preis als auf gute und gesunde Beschaffenheit der Ware legen und in Folge davon neuerdings havarierte oder sonstwie beschädigte und minderwertige Bohnen verarbeitet werden. Für mich besteht kein Zweifel an der Berechtigung des Nahrungsmittelchemikers, Cacaosorten, die ein übelriechendes und schmeckendes Aetherextrakt geben, zu beanstanden. Dabei möchte ich noch bemerken, dass die Tassenprobe zuweilen solche Veränderungen in Folge der Parfümierung kaum wahrnehmen lässt. Die Feststellung eines Zusatzes oder Rückhaltes an Cacaoschalen bezw. -Abfällen geschieht im Cacaopulver ebenso wie in den Chocoladen. Für die Beurteilung ist zu berücksichtigen,

dass, wie schon erwähnt, die Brech- und Schälmaschinen nicht quantitativ in chemisch analytischem Sinne arbeiten können und man nach den von Welmans ausgeführten Betriebsversuchen mit einem unvermeidlichen Schalenrückhalte von durchschnittlich 1—2 Prozent rechnen muss.

Mit Mehlstoffen verfälschtes Cacaopulver ist nur selten angetroffen worden; es handelte sich um ausländische Fabrikate und zwar um solche, welche eine erhebliche Beimischung von Stärkemehl, eine Palmenart, einen sagoähnlichen Stoff, erfahren hatten. Dagegen ist deklarierter Zusatz von Zuckerpulver wiederholt konstatiert worden. Berücksichtigt man die grosse Differenz im Preise, so wird man solche Vermischung als grobe Verfälschung charakterisieren müssen. Da die wässrigen Auszüge des Cacaos nur selten eine kleine Ablenkung des polarisierten Lichtes zeigen, meistens sogar optisch ganz inaktiv sind, so giebt über derartigen Verdacht das Polarimeter den besten und schnellsten Aufschluss.

Damit hätte ich, meine sehr geehrten Herren, dasjenige berührt, worüber ich zu referieren beabsichtigte, und danke ich Ihnen verbindlichst für Ihre liebenswürdige Aufmerksamkeit.

Vorsitzender:

Die Diskussion über das Gehörte ist eröffnet. Wer wünscht das Wort? —

Herr Dr. Röhrig:

Ich möchte den Herrn Vortragenden doch noch etwas fragen. In letzter Zeit ist mir ein Cacao vorgekommen, der, wie es scheint, gefärbt worden ist. In dem Vortrage, der ja sehr ausführlich die einzelnen Punkte berührte, die bei der Untersuchung des Cacaos und der Cacaofabrikate in Betracht kommen, ist keine Rücksicht auf diesen Punkt genommen worden. Ich möchte fragen, ob dem Herrn Vortragenden bekannt ist, dass man Cacao färbt, ich denke vielleicht an havarierten, der unansehnlich geworden ist, dass man den wieder aufbessert durch Zusatz irgend eines Farbstoffes, und welcher Farbstoff vielleicht in Frage kommen könnte.

Herr Dr. Filsinger:

Ich muss erklären, dass mir gefärbtes Cacaopulver noch nicht vorgekommen ist.

Vorsitzender:

Hat irgend ein anderer der Herren vielleicht gefärbtes Cacaopulver in der Hand gehabt? —

(Stillschweigen.)

Herr Dr. Röhrig:

Die Farbe war sehr auffällig. Ich bin nämlich noch damit beschäftigt, und deswegen erlaubte ich mir anzufragen. Ich weiss selbst noch nicht, womit es gefärbt ist. Ich glaube, es gibt wohl rohen Cacao, der schon von vornherein eine ganz intensiv rote Farbe besitzt. Die Farbe erinnert an englisch Rot, und zwar an eine sehr helle Nüance des englisch Rot, ich habe aber noch nicht herausfinden können, womit es geschehen wäre.

(Zuruf: Das Suppenpulver wird mit Sandelholz gefärbt.)

Ja, das ist bekannt. Ein derartiger Zusatz ist nicht beobachtet worden. Es kann sich nur um eine lösliche Farbe handeln, es kann aber auch sein, dass er angefärbt ist mit irgend einem Mineralstoff, der in der Asche nicht zum Ausdruck kommt.

Herr Dr. Filsinger:

Ich möchte nur eines erwähnen. Neuerdings wird zur Färbung nicht nur des Suppenpulvers sondern vielleicht auch des Cacaopulvers die Schale insofern verwendet, als man ihr auf nassem Wege den Farbstoff entzieht, also einen Cacaofarbstoff herstellt, der möglicherweise zum Auffärben minderwertiger, havarierter Bohnen verwendet werden kann. Bei Suppenpulvern habe ich das mehrfach beobachtet.

Herr Weber:

Ich habe bei verschiedenen billigen Cacaopulvern auf Teerfarbstoffe geprüft und habe in den meisten Fällen einen Wollfaden damit färben können. Da mir aber bei der grossen Zahl von Cacaofabrikaten, die diese Reaktion gaben, ein Teerfarbstoffzusatz unwahrscheinlich schien, so habe ich zweifellos reinen Cacao in derselben Weise behandelt und habe auch dieselbe Färbung des Wollfadens erhalten.

Vorsitzender:

Ich kann das bestätigen und hinzufügen, dass auch ich empfehle, nur mit grösster Vorsicht die Frage zu bejahen, ob eine künstliche Färbung des Cacaos und der Cacaochocoladen vorliegt. Ich habe Proben von einer sehr renommierten Firma bezogen und habe die bezogenen Waren geprüft. Dann wurde eine sehr grosse Anzahl anderer Chocoladen unter der Hand aufgekauft und demselben Verfahren unterworfen. Da stellte es sich denn heraus, dass anscheinend — ich will mich ganz vorsichtig ausdrücken — das Alter der Chocolade verändernd auf die Farbe wirkt und dass in einer ganz uralten Chocolade der Farbstoff extrahierbar ist und zu Täuschungen Anlass giebt, insofern dieser Farbstoff mit Erfolg sich auf Seide und Wolle fixieren lässt.

Ich habe die Sache nicht weiter verfolgt, weil mir die Zeit dazu fehlte, habe aber nicht unterlassen, der betr. Fabrik eine entsprechende Mitteilung zukommen zu lassen, und ich glaube, dass die Firma die wissenschaftliche Seite der Sache noch weiter verfolgen wird.

Wünscht noch jemand das Wort?

Herr Dr. Schmitz-Dumont:

Ich möchte auf eine Reaktion aufmerksam machen, die uns bisher recht gute Dienste geleistet hat zur Unterscheidung von Teerfarbstoffen, zumal braunen — was man im Handel »braun« nennt — und den natürlichen Cacaofarbstoff. Man kann das einfach erzielen dadurch, dass man den Auszug mit 70 prozentigem Alkohol mit Bleiessig fällt. Alle Fälle, die uns bis jetzt vorliegen, zeigen uns im Falle eines reinen Cacaos bezw. reiner Cacaomischungen eine Fällung von grüngrauem bis gelbgrüngrauem Niederschlag, während die Anwesenheit von Teerfarbstoffen bräunlicher oder rötlicher Art sich stets durch Färbung der überstehenden Flüssigkeit durch den betreffenden Farbstoff dokumentiert. Ich weiss nicht, ob andere Herren in dieser Hinsicht Erfahrungen gemacht haben, dass die Reaktion nicht zuträfe? — Es würde von grossem Wert sein, darüber etwas zu hören.

Vorsitzender:

Wünscht noch jemand das Wort? —

Ich nehme in diesem Falle auch an, in Ihrem Sinne zu handeln, wenn ich Herrn Dr. Filsinger aufrichtigen Dank dafür ausspreche, dass er es gerade übernommen hat, eine orientierende Zusammenfassung des augenblicklichen Standes der Beurteilung der Cacao- und Chocoladenpräparate uns zu geben. Kaum einer in Deutschland ist hierzu so berufen, wie Herr Dr. Filsinger, der seit langer Zeit speziell auf diesem Gebiete arbeitet.

Ich muss gestehen, dass ein gewisses gemischtes Gefühl dabei mit zur Geltung gekommen ist, wenn ich gehört habe von den »Fettsparern«. Es ist allen denen bekannt, welche Cacao- und Chocoladenpräparate untersuchen, mit welchen Schwierigkeiten wir auf diesem Gebiete zu rechnen haben, und wenn jetzt gar noch Traganth hinzukommt, so ist es ein höchst ungemütliches Geschäft. Chemisch ist mit ihm nicht viel anzufangen, mikroskopisch ist er auch nicht genügend charakterisiert — ich muss gestehen, es ist eine höchst unangenehme Mitteilung, die ich da erhalten habe. —



Die amerikanische Chocoladen-Industrie.

Die Vereinigten Staaten haben im Jahr 1902 einen sehr grossen Sprung aufwärts im Verbrauch von Cacaobohnen gemacht. In früheren Jahren hielt sich der Konsum auf seiner Höhe, nahm bald ein wenig ab, bald ein wenig zu. So wurden z. B. im Jahre

1896 148 001 Sack Cacao verzollt;
1897 139 259 »
1898 140 638 »

Dann aber kam das Jahr 1899 mit 197 200 Sack; es folgte 1900 mit 226 269 Sack, 1901 mit 253 382 Sack und 1902 sogar brachte einen Verbrauch von 296 541 Sack. Seit vier Jahren also sehen wir eine recht bedeutende Steigerung, die sich fast gleichmässig auf alle Hauptsorten verteilt. Nur Surinam-Cacao und Thomé-Cacao haben in Amerika an Beliebtheit eingebüsst oder doch nicht zugenommen, was die folgenden Tabellen zeigen.

SORTEN	Import in Säcken						Export in Säcken					
	1902	1901	1900	1899	1898	1897	1902	1901	1900	1899	1898	1897
Guayaquil	37386	43042	30097	26173	23389	16513	904	947	1744	2182	1503	2105
Trinidad	54471	38419	46497	35823	36220	33406	1658	368	1091	977	2004	1611
Grenada	7092	5391	6015	1841	1382	1585	36	1129	72	29	95	66
Jamaica	5059	1949	2402	2191	857	815	152	375	9	511	123	164
Para	8640	8074	4211	2278	2546	2316	—	—	—	—	—	—
Caracas	27908	19961	29834	28333	18367	18617	1053	653	772	1908	1443	2737
Maracaibo	2283	2189	3607	2107	2903	732	307	206	1473	841	1928	187
Angostura	—	—	9	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Surinam	21455	27318	27557	28133	22909	27024	—	—	31	174	—	1166
Dominica	—	28	27	86	36	4	—	—	—	—	—	—
St. Domingo	1956	309	2175	2801	1013	2187	—	8	15	115	24	868
Bahia	69056	60144	40849	28090	28650	18061	315	100	45	425	195	448
Cauca	1846	5398	3222	1402	978	592	825	1216	1634	1135	854	394
Savanilla	342	197	107	30	70	—	111	—	58	20	.6	—
Cuba	12547	10097	9403	7877	35	—	290	468	765	731	—	—
Ceylon	9396	9686	10734	15361	7336	12836	545	25	920	3111	201	180
Java	5333	7552	6188	6381	3064	6473	140	—	—	658	—	—
Afrika	19390	14457	14082	20431	—	—	297	—	—	292	—	—
Sanchez	11071	10241	—	—	—	—	1276	217	—	—	—	—
Verschiedene	1194	2022	676	914	2201	1692	11	—	—	—	—	—
Total	296425	266474	237692	210272	151956	142853	8320	5712	8629	13409	8376	9926

SORTEN	Konsum in Säcken						Vorrat am 31. Dezember in Säcken					
	1902	1901	1900	1899	1898	1897	1902	1901	1900	1899	1898	1897
Guayaquil	44017	35733	28101	25640	19216	14355	828	8363	2001	1749	3698	1028
Trinidad	51892	38154	44815	35300	35167	30361	2152	1531	1634	1043	1497	2448
Grenada	6760	4962	4915	1841	1229	1574	653	357	1057	29	58	—
Jamaica	4797	1762	2241	1676	773	670	114	4	192	40	36	75
Para	8640	8306	3979	2278	2546	2436	—	—	232	—	—	—
Caracas	26775	20821	28708	26168	17537	21061	541	441	1954	1600	1343	1956
Maracaibo	1946	2136	2685	531	1114	438	80	50	203	754	19	158
Angostura	—	4	5	20	—	—	—	—	4	—	—	—
Surinam	22775	26242	28342	28248	21403	26543	312	1632	556	1372	1661	155
Dominica	—	28	43	70	36	37	—	—	—	16	—	—
St. Domingo	1931	1045	1439	2667	985	1319	25	—	744	23	4	—
Bahia	68302	59251	39477	28635	27472	19294	2937	2498	1705	378	1348	365
Cauca	2454	2830	1248	227	119	183	324	1757	405	65	25	20
Savanilla	212	183	49	57	17	—	33	14	—	—	47	—
Cuba	12193	9515	8367	6925	35	—	670	606	492	221	—	—
Ceylon	8992	9376	9724	12171	7139	12857	562	703	418	328	249	253
Java	5486	7289	6208	5503	3655	6439	220	513	250	270	50	641
Afrika	18335	14207	15247	18319	—	—	1663	905	655	1820	—	—
Sanchez	10271	9516	—	—	—	—	32	508	—	—	—	—
Verschiedene	1183	2022	676	924	2195	1692	—	—	—	—	10	4
Total	296541	253382	226269	197200	140638	139259	11446	19882	12502	9708	10045	7103

Die Aussichten der Cacaokultur auf Samoa.

Im Februarheft des »Tropenpflanzers« berichtet Herr C. E. Ettling über die alte, die sogenannte wilde Art der Cacaogewinnung folgendes:

Der ruhige, wirtschaftliche Fortschritt Samoas seit der Flaggenhissung, das schnelle Aufblühen dieses neuesten Kolonialbesitzes in der Südsee nach Wiederherstellung von Gesetz und Ordnung im Lande, und

die Erkenntnis, dass der Cacaobau auf Samoa rentabel sei, haben zur Anlage vieler Neupflanzungen geführt und sind die Veranlassung gewesen, dass auch grössere neue englische, amerikanische wie auch deutsche Pflanzungsunternehmen entstanden oder noch im Entstehen begriffen sind, die alle mehr oder weniger dem Cacaobau sich zuzuwenden beabsichtigen.

Nicht mit Unrecht darf daher die Frage aufgeworfen werden, inwieweit man berechtigt ist, so kühne Hoffnungen auf die Cacaokultur zu setzen und ob die Aussichten für diese Kultur auch wirklich so glänzend sind, wie sie in letzter Zeit so häufig von meist unberufener Seite dargestellt werden. Die Antwort ist unschwer zu geben. Jeder gewissenhafte Kenner Samoas, jeder praktische Landwirt, der längere Zeit auf Samoa gelebt, muss zur Ueberzeugung gekommen sein, dass die Aussichten für die Cacaokultur günstig, sogar glänzend sind, jedoch nur dann, wenn rationell gewirtschaftet wird.

Die äusserst günstigen Ergebnisse, welche die Cacaokultur augenblicklich auf Samoa aufweisen kann, haben die Bevölkerung in eine derartige Begeisterung versetzt, dass nun jedermann Cacao bauen und Cacaopflanzer sein will. Dieses überhastete Vorgehen der weissen Bevölkerung Samoas, die zum grössten Teil allen anderen Berufsklassen angehört, nur nicht der Landwirtschaft, kann die Zukunft der so viel versprechenden Kultur stark kompromittieren.

Weitere Kreise haben sich nun in Deutschland für Samoa und seine Kulturen interessiert, so auch das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee, das für die wirtschaftliche Erschliessung unserer Kolonien recht bemerkenswertes geleistet und auch Samoa in den Kreis seiner Wirksamkeit aufgenommen hat und binnen kurzem unseren schönsten Besitz in der Südsee auf seinen Wert wissenschaftlich untersuchen lassen will.

Bei einem rationellen Betriebe ist vor allen Dingen eine genaue Kenntnis des Bodens und seiner chemischen Stoffe von einschneidender Bedeutung. Daher ist es mit Freuden zu begrüssen, dass Mitte Februar der Geheime Regierungsrat Professor Dr. Wohltmann an Ort und Stelle diese Bodenuntersuchungen vornehmen wird. Praktisch erfahrene Pflanzer sind zwar imstande, beim jungfräulichen Urwalde an den verschiedenen Kennzeichen einigermaassen den Wert eines Bodens zu bestimmen, aber chemische Analysen dürfen selbstredend nicht ausser acht gelassen werden und müssen für eine Wertbestimmung des Bodens den Ausschlag geben, zumal wenn berücksichtigt wird, ob auch die sonstigen Umstände, Lage des Terrains, Windschutz, Regenmenge u. s. w. eine Kultur gestatten.

Für den Pflanzer und Ansiedler auf Samoa wird wird demnach die erwähnte Expertise von ganz hervorragender Bedeutung sein, sie wird zwar manche Illusionen zerstören, aber sicherlich dazu beitragen, den Wert unserer kleinen Besitzung in der Südsee in das rechte Licht zu stellen.

Wir sagen absichtlich und mit Betonung, »sie wird manche Illusionen zerstören«. Die Cacaokultur auf Samoa wird nämlich augenblicklich fast ausschliesslich in der Nähe Apias auf den ausgesogenen, tief gelegenen Ländereien der Eingeborenen betrieben, die zwar wieder mit Busch überwachsen sind, aber darum doch nicht in die gleiche Bonitätsklasse gehören, wie die etwas höher gelegenen, wirklich jungfräulichen Urwaldböden.

Der Distrikt Lotopa, in welchem die meisten Pflanzungen angelegt sind, ist von kleinen Leuten besiedelt, welche meist nur in Samoa ihre Erfahrungen im Cacaobau gesammelt haben. Wer eingehend und mit offenen Augen diese Pflanzungen besichtigt hat, wird manches finden, was zu Besorgnis Anlass geben kann.

Diese Pflanzungen liegen im allgemeinen zu niedrig und leiden daher bedeutend unter der Trockenheit, weil auch nur von den wenigsten Ansiedlern für guten Schatten vorgesorgt ist. Die wenigen Pflanzungen, die gute Schattenbäume besitzen und dabei den Vorzug haben, höher zu liegen, sahen im letzten Jahre, trotz der grossen Trockenheit, prächtig aus, gewiss ein Zeichen dafür, dass man auf die Cacaokultur bei genügender Höhenlage gute Hoffnungen setzen darf.

Ein weiterer Umstand, der den »Lotopapflanzungen« verhängnisvoll werden kann, besteht darin, dass die Pflanzungen dicht bei einander liegen. Sie sind durch keinerlei grössere Waldstreifen getrennt, die bei eventuellen Seuchen eine Beschränkung dieser auf die einzelnen verseuchten Pflanzungen ermöglichen. Man muss sich mit dem Gedanken vertraut machen, dass auch in Samoa Cacaokrankheiten Eingang finden werden. Wir wenigstens glauben nicht, dass unsere Bäume ewig von schädlichen Pilzen, Blattkrankheiten, Bohrwürmern u. s. w. verschont bleiben. Speziell weisen wir auch noch auf die Rattenplage hin, die sich bereits jetzt unangenehm fühlbar macht. Hiermit sollten die Pflanzer rechnen und darum die Pflanzungen so bewirtschaften, dass die Bäume gesund und kräftig sich entwickeln können und die Pflanzungen namentlich frei von allem Unkraut, faulendem Gehölz u. s. w. gehalten werden. Gerade in letzterem findet man die Brutstätte ungeheurer Mengen von Ungeziefer.

Die Frage wird nun aufgeworfen werden: Wie wirtschaftet man eigentlich auf Samoa?

Mit nur wenigen Ausnahmen liegt augenblicklich der Cacaobau in Händen von Personen, die weder praktische noch theoretische Vorbildung als Pflanzer genossen haben. Ein jeder auf Samoa glaubt die Sache zu verstehen, und dieser Dilettantismus ist auch ein Grund, weshalb man von fachmännischer Seite aus die Zukunft dieser Cacaopflanzungen so kritisch betrachtet, entgegen allem dem, was bisher von meist unberufener Seite hierüber geschrieben wurde.

Wie mancher in Samoa Cacao baut, ist mit wenigen Worten gesagt, aus denen jedem Fachmanne und auch Laien deutlich wird, dass eine einschneidende Aenderung eintreten muss.

Man legt nämlich einfach den Wald nieder, meist ohne sich vorher darüber vergewissert zu haben, ob auch das Terrain einigermaassen für die Kultur geeignet, ob genügend Windschutz und speziell Wasser vorhanden ist. Brennen hält man in Samoa für unnötig, sogar für schädlich, das konnte Schreiber dieses vielfach hören.

In dieses Urwaldchaos hinein steckt man auf möglichst geringem Abstand zwei bis drei Cacaobohnen, nachdem man den Boden einigermaassen — oder auch nicht — gelockert hat, und kennzeichnet den Platz mit Stäbchen. In solcher Wildnis erblickt also die Cacaopflanze das Licht der Welt. Denn wunderbarerweise keimen die Bohnen und man findet verhältnismässig wenig Versager. Die junge Pflanze beginnt nun den Kampf um die Existenz und verteidigt sich gegen Unkraut, Schling- und Wucherpflanzen, die ihr Licht und Luft rauben. Trotz allem möglichen Ungeziefer, welches in den verfaulenden Baumstämmen seine Brutnester hat, gedeiht die Pflanze — aber wie? Sie sieht kläglich aus. Hoch aufgeschossen, ohne rechte Kraft und Saft, sucht sie ihren Weg durch die Wildnis, ein trauriger Anblick für jeden Pflanzer, der gewohnt ist, seine Pflänzlinge mit grösster Sorgfalt zu hegen und zu pflegen. Man muss unwillkürlich staunen, wie es überhaupt möglich ist, dass eine solch misshandelte Pflanze aufkommen kann. Die einzige Pflege, die ihr geboten wird, besteht in etwas Ausjäten. Bodenbearbeitung aber,

Baumschnitt und sonstige Pflege wird ihr nicht zu teil. Das hat nach der Meinung der Pflanzer auf Samoa der Cacaobaum nicht nötig, das ist unnötige Geldverschwendung. Die Hauptsache ist in Samoa, dass der Baum trägt, und wunderbarerweise arbeitet sich derselbe durch Unkraut, Schlingpflanzen und faulendes Gehölz durch und bringt doch noch reiche Ernten.

Wer mit offenen Augen derartig bewirtschaftete Pflanzungen durchwandert, dem wird es klar, wie sehr, zum Nachteile der Kultur, des Landes und der Bevölkerung gesündigt wird. Jeder einsichtsvolle Mensch muss sich sagen, dass eine solche Misswirtschaft auf die Dauer nicht so weiter gehen darf, sondern dass eine einschneidende Umwälzung stattfinden muss, soll die Zukunft der Cacaokultur auf Samoa nicht aufs Spiel gesetzt werden. Freilich wollen wir zur Entschuldigung der Cacaopflanzer in Samoa nicht unerwähnt lassen, dass die frühere Unsicherheit im Lande, der Arbeitermangel und die misslichen finanziellen Verhältnisse, hervorgerufen durch die letzten Kriege, zum grossen Teile schuld daran sind, dass eine derartige Misswirtschaft auf den Pflanzungen herrscht. Glücklicherweise haben sich diese Verhältnisse jetzt aber grossenteils geändert, und daher ist die Reise von Professor Wohltmann mit Freuden zu begrüssen. Sie wird dazu beitragen, die Bevölkerung über die bisher gemachten Fehler aufzuklären. An Ermahnungen und Ratschlägen wird es derselbe gewiss nicht fehlen lassen, nachdem er sich von dem Stand der Dinge persönlich überzeugt haben wird.

Wir wollen daher nicht allein im Interesse der beteiligten Pflanzerkreise, sondern noch mehr in dem unserer fernen kleinen Kolonie hoffen, dass die Reise den Erfolg haben möchte, unsere Samoapflanzer zur Einsicht zu bringen, dass nur bei rationeller Bewirtschaftung ihrer Ländereien die Zukunft der Cacaokultur auf Samoa eine aussichtsvolle sein kann. Die Pflanzer und Ansiedler werden dann zwar keine grossen Vermögen erwerben, aber ein sorgenfreies und beneidenswertes Leben führen können.«

Es ist zu verstehen, dass es den Herren, die bisher nur zahme, d. h. mit allen Regeln der Agrarkunst aufgezogene Cacaopflanzungen kennen gelernt haben, sonderlich, wild, unsparsam, unkultiviert vorkommt, wenn sie Anbau und Aberernte dieser wilden Pflanzungen auf Samoa sehen. Aber liegt nicht vielleicht gerade in dieser wilden Kultur der höhere Gattungswert, den man bis heute dem Samoa-Cacao zugesprochen hat? Alles was heute von Samoa-Cacao nach Europa gekommen ist, hat hohe Preise erzielt, ist aber doch ganz zweifellos so wild gewachsen und mit so primitiven Mitteln geerntet, gerottet und getrocknet worden, wie es als unpraktisch und unsparsam vom Herrn Berichterstatter geschildert wird! Recht oft hat man bei Früchten aller Art den Beweis, dass dort, wo des Menschen ordnender und rechnender Sinn nicht eingreift, die willige Natur allein besseres leistet. Wir brauchen ja bloss an das Aroma der Walderdbeeren und der in den Plantagen gezogenen zu denken, oder an das Aroma der Waldmaiglöckchen und damit das Aroma der getriebenen zu vergleichen, um bestätigt zu finden, dass die planmässig angelegten Kulturen wohl grössere Mengen von Früchten liefern können, dass es aber auch viele Fälle giebt, in denen dieses auf Kosten der Güte geschieht.

Uebrigens ist der Herr Verfasser des obigen Aufsatzes bemüht, eine neue Samoa-Gesellschaft zu gründen, worüber in derselben Zeitschrift folgendes zu lesen ist:

Safata-Samoa-Gesellschaft.

Ein Syndikat, bestehend aus dem Pflanzer Carl Ettling, den Plantagenbesitzern Fiedler und v. der Heide, Berlin und Apia, Paul Hoeflich, Kaufmann und Plantagenbesitzer, Apia, G. Kunst, Plantagenbesitzer, in Firma Kunst & Albers, Hamburg, Villa Vailima, Apia, Emil Haaben, Ingenieur und Plantagenbesitzer, Apia, Paartsch, Kaufmann, Apia, Landwirt E. Thilo, Buchholz, Schlesien, Pflanzer Brünicke, Apia, zur Gründung einer Cacaogesellschaft, versendet einen Prospekt, dem wir folgendes entnehmen:

Das in Betracht kommende Land liegt auf der Südseite der Insel Upolu im Distrikt Safata, etwa $2^1/_2$ englische Meilen von der Seeküste, zwischen 400 und 1400 Fuss über dem Meere, grösstenteils unterhalb 1000 Fuss, es ist vorzüglich bewässert, mit dem Safata-Hafen leicht durch einen ganz ebenen Weg zu verbinden, andererseits auch von Apia aus über das Gebirge hin zugänglich; und zwar soll der bisherige Fussweg zu einem Fahrweg ausgebaut werden. Der Boden ist vulkanischen Ursprungs, tiefgründig und ziemlich steinfrei, von nicht besonders schwerem, aber ursprünglichem Wald bestanden und gut gegen die trockenen Ostwinde geschützt.

Das zur Verfügung stehende Terrain ist 1000 Acres gross (also etwa 400 ha), von denen mindestens 600 Acres (240 ha) für den Cacaobau geeignet sind; es ist auf die Dauer von 40 Jahren gepachtet und zwar die ersten zehn Jahre für 1 Mk., die nächsten zehn Jahre für 1,50 Mk. und der Rest für 2 Mk. pro Acre; kann das Land nicht angekauft werden, so geht die Pacht, falls der Pächter nicht kündigt, ruhig weiter, wie lange und zu welchem Pachtpreise, wird freilich nicht mitgeteilt.

Neben dem Cacaobau sollen in den niedrig gelegenen Teilen Kokospalmen gepflanzt und gleichzeitig Viehzucht daselbst getrieben werden; ebenso sollen die Lebensmittel für die Arbeiter (man rechnet auf die einzuführenden Chinesen) dort selbst gebaut werden. Durch die Viehzucht wird vor allem noch beabsichtigt, Dünger für die Cacaopflanzung zu beschaffen; die Nähe der See würde freilich auch die Zufuhr mineralischen Düngers

ermöglichen, im Falle dies nötig erscheinen sollte.

Die Gesellschaft ist als Kolonialgesellschaft gedacht mit einem Kapital von 500 000 Mk. in Anteilen à 100 Mk.

Der Aufsichtsrat soll hauptsächlich aus Leuten gebildet werden, die in Samoa ansässig sind, was, wenn es zur Ausführung kommt, eine vortreffliche Neuerung sein würde.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 7. Februar 1903.

Unterm 7. Februar wird aus London berichtet, dass am Dienstag, den 10. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkaufe kommen:

477	Blln.	Grenada
933	»	Ceylon
599	»	Trinidad
2763	»	andere Sorten.

Die letzte Auktion brachte das beträchtliche Angebot von 8929 Blln., bestehend aus 8834 Blln. Kolonienware (3798 Blln. Ceylon) und 95 Blln. anderen Sorten. Die Nachfrage war sehr gut und 5038 Blln. fanden Käufer. Trinidad brachte feste Preise; Grenada, gute Qualität, zeigte einen Preisfall von 0,50 Mk., die anderen Sorten zeigten keine Veränderung; Dominica war 1—2 Mk. niedriger; Ceylon, gute bis feine Sorten erzielten 2—3 Mk. höhere Preise, während die anderen Sorten unverändert blieben. Es wurden verkauft:

770	Blln.	Trinidad	(Angeb. 1668 Blln.)	zu 58—67	Mk.
492	»	Dominica	(» 987 »)	» 50—54	»
114	»	Jamaica	(» 124 »)	» 52	»
46	»	St. Lucia	(» 76 »)	» 50—56	»
1495	»	Ceylon	(» 3798 »)	» 31—75	»
2181	»	Grenada		» 53—58	»
55	»	Esmeralda		» 60—61	»
38	»	Afrika		» 54	»

Im Privatmarkt sind nur kleinere Geschäfte abgeschlossen worden und zwar:

300 Blln. Dominica zu 50—53 Mk.
120 » Guayaquil » 66—70 »

Die Londoner Abladungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 3260 Blln., die Anlieferungen waren dagegen ca. 1000 Blln. grösser als im vorhergehenden Jahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 5000 Blln. vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 5320 Blln. ergab.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 13. Januar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1502	536	104	12206
Grenada	1572	133	188	14247
And. West.-Ind.	808	300	30	4007
Ceylon u. Java	2460	844	780	13083
Guayaquil	1960	336	169	21732
Brasil. u. Bahia	—	100	—	3858
Afrika	298	382	50	6866
Andere Ausländ.	830	291	—	3998
Zusammen	9430	2922	1321	79997
gegen dieselbe Woche 1902	8371	4568	2938	85317

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der zweiten Hälfte des Januar betrugen:

17 000	Ztr.	in	1903
9 500	»	»	1902
21 500	»	»	1901
12 360	»	»	1900

Der Total-Export betrug:

29 500	Ztr.	in	1903
17 000	»	»	1902
42 500	»	»	1901
25 100	»	»	1900

Herr M. G. Taulin in Le Hâvre giebt folgende Cacaostatistik für den Monat Januar in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	286	1270	7346
Trinidad	7580	6240	18014
Côte-Ferme	4250	6225	24751
Bahia	11051	6280	14553
Haiti	3870	4125	7306
Guayaquil	8856	9450	26122
Martinique	902	470	1310
Andere Sorten	8520	6120	20078
Zusammen	45315	40180	119480
gegen 1902	32167	34838	67890

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 5 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	28354	21669	9053	10286	4012	2981	43543	45663	44979
Auslandsware	8926	15889	4834	11832	1080	4794	36451	39654	47405
	37280	37558	13887	22118	5092	7775	79997	85317	92384

Cacaoschalen. In Auktion wurden 2300 Blln. (85 tons) Cadbury's Schalen verkauft und zwar:

A	zu	118—140	Mk.
B	»	120—130	»
C	»	143	»
D	»	217—220	»

600 Blln. in Bond zu 90—93 Mk.

Cacaopulver. Von 74 Pack Holländischen Cacaos wurde zwei zu 113 Pfg. verkauft. 239 Pack waren ausserdem noch angeboten, wovon aber nur 66 Pack zu etwas niedrigeren Preisen verkauft wurden.

London, den 14. Februar 1903.

Aus London wird unterm 14. Februar berichtet, dass am Dienstag, den 14. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

466	Blln.	Trinidad
613	»	Ceylon
141	»	Jamaica
1341	»	andere Sorten.

In der letzten Auktion stand das bedeutende Quantum von 8809 Blln., bestehend aus 8359 Blln. Kolonienware (4264 Blln. Grenada) und 450 Blln. anderen Sorten zum Verkaufe. Die Nachfrage war im allgemeinen gut und zwei Drittel des angebotenen Quantums fand zu geregelten Preisen Käufer. Trinidad erzielte frühere Werte; Grenada brachte einen weiteren Preisfall von 0,50 Mk. Andere West-Indische waren fest; Ceylon war unregelmässig. Es wurden verkauft:

212	Blln.	Trinidad	(Angebot 842 Blln.)	zu 58—67	Mk.
3984	»	Grenada	(» 4264 »)	» 50—57	»
194	»	Dominica	(» 331 »)	» 50—54	»
76	»	Jamaica	(» 202 »)	» 50—53	»
50	»	Guayaquil	(» 349 »)	» 49	»
1270	»	Ceylon	(» 2634 »)	» 33—86	»
19	»	St. Lucia		» 53—54	»
7	»	St. Vincent		» 50—64	»
58	»	Demerara		» 60—61	»
21	»	Esmeralda		» 60—61	»
2	»	Montserrat	} wurden zurückgezogen.		
80	»	Afrika			

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Januar und der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import Januar	Engl. Konsum Januar	Export Januar
1903	tons 3098	1622	359
1902	» 4150	3512	499

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Januar:

5859 tons in 1903
6030 » » 1902
7394 » » 1901

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacaos im Vereinigten Königreich für den Monat Januar der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Januar lbs.	Engl. Konsum Januar lbs.	Export Januar lbs.	Lagerbest. Januar lbs.
1903	838490	740973	50175	138000
1902	632931	639994	71273	128000
1901	687535	584411	52210	382000

Die Anlieferungen der letzten Woche waren in London sehr bedeutend und mehr als die Hälfte bestand aus Grenada; die Anlieferungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 2400 Blln., die Ablieferungen waren dagegen nur 1200 Blln. grösser als im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 3500 Blln. vermehrte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 4100 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 7. Februar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lager-bestand Sack
Trinidad	711	855	259	11803
Grenada	4717	1013	512	17439
And. West-Ind.	294	131	113	4057
Ceylon u. Java	1964	843	980	13224
Guayaquil	780	255	61	22196
Brasil. u. Bahia	—	100	—	3758
Afrika	143	247	48	6714
Andere Ausländ.	711	217	118	4374
Zusammen	9320	3661	2091	83565
gegen dieselbe Woche 1902	6948	3136	1452	87677

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

28 856 Blln. in 1903
27 696 » » 1902
21 146 » » 1901
15 907 » » 1900
18 834 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 29. Januar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	9480	4095	5434	19009
1900—1901	14800	6325	17661	38786
1901—1902	12859	12247	13876	38982
1902—1903	16882	19329	34802	71013

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 6 Wochen der letzten Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	36040	26785	11895	12301	5876	3832	46523	47863	46993
Auslandsware	10560	17771	5653	12953	1307	5395	37042	39814	47230
	46600	44506	17548	25254	7183	9227	83565	87677	94223

Guayaquil-Cacao. Die Firma Reyre frères & Cie., Paris, berichtet uns unterm 5. Februar über die Cacao-Ankünfte in Guayaquil folgendes:

Während des letzten Januars wurden in Guayaquil angebracht:

29 500 Ztr. { 24 500 Ztr. Arriba-Cacao; 3 500 » Balao- »; 1 500 » Machala- » }

Das Ergebnis der Weihnachtsernte wird dasselbe gewesen sein, wie das des Vorjahres, woraus man wohl schliessen kann, dass die Haupternte an Bedeutung ungefähr derjenigen von 1902 gleichkommen wird.

Da sich dieses fast alle Jahre wiederholt, schwächen die Notierungen auf dem Markte in Guayaquil stets gerade in dem Moment ab, wo die Ankünfte am schwächsten sind, und erscheint diese Widersinnigkeit um so seltsamer, als eine Steigerung stets dann erst wieder eintritt, sobald die Ankünfte der beginnenden Sommerernte an Ausdehnung gewinnen. Deshalb warten die meisten Käufer lieber auf die April- und Mai-Ankünfte und die Konkurrenz versäumt dann nicht, veranlasst durch die Anhäufung von Orders, eine Hausse herbeizuführen, die sich dann während der ganzen Saison behauptet.

Die letzten Guayaquil-Notierungen stellen sich wie folgt:

Arriba	s/ 19,—	bis s/ 20,—	Kurs 194—198 Frcs.
Balao	s/ 19,—	» s/ 19,50	
Machala	s/ 18,—	» s/ 18,50	

Auf den europäischen Märkten sind trotz der Baisseneigung der ordinären Cacaosorten ziemliche Geschäfte in Guayaquil-Cacao abgeschlossen worden, und zwar sowohl in Lokoware als auch auf Lieferung, und die ersten Ankünfte der neuen Ernte werden diese Bewegung nur beleben können.

Port of Spain (Trinidad), den 30. Januar 1903. Man berichtet uns aus Port of Spain unterm 30. Januar wie folgt:

Die Witterung der letzten vierzehn Tage war den Cacaobaum-Kulturen sehr zuträglich und die Erntearbeiten konnten dabei unter günstigen Bedingungen bewerkstelligt werden, ohne dass die Trockenheit so gross war, die jungen Früchte in Gefahr zu bringen, welche die Juni-Ernte ausmachen sollen. Die Einkünfte aus den Plantagen während der letzten 14 Tage waren bedeutend und werden allem Anscheine nach auch noch einige Zeit so beibleiben. Infolge der flauen Haltung des Artikels auf den Konsummärkten haben unsere Notierungen einen weiteren leichten Preisfall erlitten, sodass wir heute folgendermaassen notieren können:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,—
Guter roter (El Salvador) » 12,25
Bester (Plantation, Agua Santa) » 12,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unser Export während der letzten 14 Tage belief sich auf 5736 Sack nach Europa und 6863 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 16484 Sack nach Europa und 5084 Sack nach den Vereinigten Staaten während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao vom 1. Januar bis zum heutigen Datum betrug in den letzten fünf Jahren:

1903	27415 Sack, inkl.	12433 Sack nach d. Ver. Staaten
1902	23963 » »	9404 » » » » »
1901	13662 » »	5214 » » » » »
1900	14578 » »	3140 » » » » »
1899	17552 » »	6892 » » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 18. Februar 1903.

Für die nächsten Auktionen, die am 3. März in London und Amsterdam abgehalten werden sollen, sind folgende Mengen und Marken angemeldet worden.

Für London 100 Tons Cadbury-Butter. — Die März-Preise und Mengen der letzten Jahre waren:

1899	75 Tons	Preis	$13^{7}/_{16}$	pence	pro lb.
1900	100 »	»	$17^{3}/_{16}$	»	»
1901	60 »	»	$15^{3}/_{4}$	»	»
1902	90 »	»	$12^{1}/_{4}$	»	»
1903	100 »				

In England waren recht grosse Vorräte bis Anfang Februar sichtbar. Ein sehr grosser Konsument hatte in den vier letzten Monaten des vorigen Jahres ein recht grosses Quantum Kontinentbutter in Amsterdam billig kaufen können, so dass seine Aufträge in den Londoner Auktionen fehlten. Nun ist aber am 7. Februar die Dr. Tibble'sche Cacaofabrik bei London niedergebrannt und grosse Vorräte von Cacaobutter sind ins Feuer geflossen. Dieser Unfall hat ein grosses Loch in die Vorräte gerissen. Ob der Markt hieran unbeteiligt vorübergehen kann, wird die März-Auktion zeigen.

Für Amsterdam werden folgende Mengen angemeldet:

75 000	Kilo	Van Houten
40 000	»	Bensdorp
20 000	»	Helm
16 000	»	Dejong
9 500	»	Mignon
6 000	»	Merkurstab mit Waage
3 000	»	ohne Marke.

Die März-Mengen und Preise für Van Houtens Butter waren in den letzten Jahren:

1899	80 000 Kilo,	Preis	74 cents	pro $^{1}/_{2}$	Kilo
1900	70 000 »	»	$92^{1}/_{4}$ »	» $^{1}/_{2}$	»
1901	115 000 »	»	$75^{1}/_{4}$ »	» $^{1}/_{2}$	»
1902	80 000 »	»	$64^{1}/_{8}$ »	» $^{1}/_{2}$	»
1903	75 000 »				

Aus Amsterdam wird ruhiger Markt bei festen Preisen gemeldet. Dasselbe können wir von Hamburg sagen.

In der folgenden graphischen Tabelle zeigen wir den Preislauf für Van Houtens Butter in den Jahren 1901/1902:

Preislauf für Van Houtens Butter in den Jahren 1901, 1902, 1903.

Pro $^{1}/_{2}$ Kilo Holl. cents — Januar — Februar — März — April — Mai — Juni — Juli — August — September — Oktober — November — Dezember — Pro $^{1}/_{2}$ Kilo Holl. cents

90 89 88 87 86 85 84 83 82 81 80 79 78 77 76 75 74 73 72 71 70 69 68 67 66 65 64 63 62 61 60



Allerlei.

Bahia-Cacao. Aus Bahia wird bekannt, dass die laufende Ernte ein Ergebnis von rund 300 000 Sack haben wird, während bei der dann kommenden die Aussichten so glänzend sind und soviel neue Bäume tragfähig werden, dass man mit 350 000 Sack rechnen kann. Man setzt als sicher voraus, dass angesichts der heutigen unkonsumierten Vorräte und angesichts der in Aussicht stehenden grösseren Zufuhren aus neuen Ernten sich die Spekulation von dem Artikel fernhalten wird und dass dadurch eine ruhige Versorgung mit Bohnen auf normaler Preisbasis auf Jahre hinaus gesichert ist.

Als normale Preisbasis sieht man einen Preis von ca. 50 Mk. cif Hamburg für gesunde kurante Bohnen an.

Stählerne Arbeitskästen. Ueber diesen Artikel sind uns von verschiedenen Seiten Wünsche vorgetragen worden, einige sogar in Form von Klagen, so dass wir darauf, weil es am billigsten und bequemsten ist, an dieser Stelle antworten wollen. Alle Wünsche zu befriedigen, ist nicht möglich. Der Artikel ist ein Massenartikel und so wie er im grossen fertig wird, so muss er entweder genommen oder abgelehnt werden. Wünsche auf Berücksichtigung kleiner Aenderungen müssen daher von vornherein abgelehnt werden. Aber in Bezug auf die Materialstärke glauben wir doch nach zwei Richtungen hin folgen zu müssen. Ein Teil der Fabrikanten will die Kästen stark und schwer haben, ein anderer Teil schwächer und leichter. Diese Wünsche glauben wir berücksichtigen zu müssen, weil wir uns sagen, die starken und schweren finden eine andere Verwendung als die leichten und schwächeren, und um den Bedarf auf beiden Seiten decken zu können, soll in Zukunft jede der sieben Nummern ausser in der bisherigen mittelschweren Ausführung auch noch in extraschwer angefertigt werden. Ebenso können sämtliche Sorten mit umbördeltem Rande angefertigt werden; dadurch wird dann aber jeder Kasten um so viel flacher als für das Umlegen des Randes verloren geht. Dass diese Umbördelung notwendig ist, glauben wir nicht. Denn wenn von den gewöhnlichen Kästen mit glattem Rand heute gegen 30 000 Stück in Chocoladenfabriken gebraucht werden, wenn Firmen wie Hildebrand 7—800 Stück Nr. 5, Reichardt 5—600 Stück Nr. 5, Hoffmann & Tiede 5—600 Stück Nr. 5 u. s. w. u. s. w. seit Jahren benutzen und sie immer wieder fordern, so müssen sie in der bisherigen Ausführung doch wohl ihrem Zwecke entsprechen. Das Umbördeln kostet je nach Grösse zwischen 0,50—1,20 Mk. fürs Stück mehr, was erspart werden kann.

Bei den mittelschweren Kästen, die wohl immer die beliebtesten bleiben werden, sind die Nummern

0, 1	= ca.	1 mm	stark
1, 2, 3	= »	$1^3/_{10}$ »	»
4	= »	$1^1/_2$ »	»
5, 6	= »	2 »	»

Bei den extraschweren Kästen sind die Nummern

0, 1, 2	= ca.	$1^1/_2$ mm	stark
3, 4	= »	2 »	»
5, 6	= »	$2^1/_2$ »	»

Der heutige und gangbarste Kasten Nr. 5 in mittelschwer, also ca. 2 mm stark, wiegt ca. 8 Kilo, während der extraschwere aus $2^1/_2$ mm Stahlblech 10 Kilo wiegt, womit zu rechnen ist.

Unsere Erfahrung geht dahin, dass die mittelschweren Kästen die besten sind. Der Preisunterschied ist klein; die schweren sind um 15 Pfg. bei Nr. 0 und um 75 Pfg. bei Nr. 5 teurer.

Weltproduktion in Cacao. In der vorigen Nummer 187 haben wir auf Seite 3525 die Weltproduktion von Cacaobohnen auf rund 135 Millionen Kilo und den Weltkonsum auf 117 » » angegeben, wodurch sich 18 Millionen Kilo als Bohnenüberschuss ergeben. Weder bei den Produktions- noch bei den Konsumzahlen sind alle Mengen absolut genau; einige Zahlen sind geschätzt worden. Nach und nach aber werden wir die geschätzten Zahlen umwandeln können in absolut feststehende, damit nicht der Anschein erweckt werden kann, dass wir blind geraten haben. Für Jamaica z B. können wir das heute schon thun. Wir hatten die Produktion für 1902 mit $1^1/_2$ Millionen Kilo berechnet. Sie hat aber schon

1900/1901	1 172 500	Kilo
1901/1902	1 997 650	»

als Ausfuhrziffer betragen; wir hätten also für das volle Jahr 1902 mindestens 2 Millionen Kilo einsetzen können.

Für Para-Cacao hatten wir die Produktion auf $3^1/_2$ Millionen Kilo geschätzt. Da wir von einer Seite befragt worden sind, woher wir diese Zahlen haben, so bemerken wir, dass nach Angaben des Kaiserlich deutschen Konsulates in Para, mit Brief vom 18. Fe-

bruar 1901 uns berichtet worden ist, dass die Ausfuhr betragen hat:

1897	3 800 000	Kilo
1898	3 708 000	»
1899	4 742 000	»
1900	2 970 000	»
ergiebt für 4 Jahre	15 220 000	Kilo.

Wenn wir für das Jahr 1902 die Ausfuhr mit 3 500 000 Kilo für Para angegeben haben, so haben wir auch hier ganz sicher eine halbe Million Kilo zu wenig angenommen, womit bewiesen werden kann, dass wir durchaus nicht zu hohe Produktionszahlen genommen haben. Zuzüglich dieser beiden Berichtigungen erhöht sich also der Bohnenüberschuss um mindestens noch eine Million Kilo und muss somit auf 19 Millionen Kilo angegeben werden.

San Thomé-Cacao. Der am 4. Februar in Lissabon eingetroffene Dampfer »Loanda« hat 17 174 Sack Cacao gebracht. Der Lagerbestand war am 4. Februar 81 835 Sack. Man rechnet darauf, dass die Februareinkünfte ungefähr 30 000 Sack betragen werden.

Gewichtsverlust der Kameruner Cacaobohnen durch Waschung. Ueber diese für die Pflanzungen Kameruns wichtige Frage liegt jetzt ein Versuch von Herrn Eigen, Leiter der Moliwepflanzung, vor. Es wurden einer sechs Tage fermentierten Cacaomenge von etwa 100 Kilo zweimal je 5 Kilo entnommen, hiervon wurden 5 Kilo sauber gewaschen und 5 Kilo ungewaschen an der Sonne getrocknet. Die Trocknung dauerte, da es zum Teil sehr bewölkt war, bei dem gewaschenen Cacao fünf Tage, bei dem ungewaschenen sieben Tage. Das Ergebnis war folgendes:

die 5 Kilo gewaschene Bohnen
wogen nach der Trocknung . 2,200 Kilo
die 5 Kilo ungewaschene Bohnen
wogen nach der Trocknung . 2,340 Kilo.

Es ergiebt sich hieraus also ein Verlust durch die Waschung der Bohnen von etwa 6 Prozent. Da die Waschung der Cacaobohnen Arbeitskräfte in Anspruch nimmt und die Preise für gewaschenen Kamerun-Cacao momentan keine besseren sind wie für ungewaschenen, so dürfte es sich empfehlen, auf die Waschung der Bohnen zu verzichten. Es fehlen noch Untersuchungen darüber, ob nicht die gewaschenen Bohnen auf dem Transport nach Hamburg grösseren Gewichtsverlust erleiden als die ungewaschenen, da ihnen die schützende eingetrocknete Schleimhülle fehlt.«
(Tropenpflanzer.)

Was bei den Bohnenproduzenten hier als Verlust eingesetzt wird, ist bei den Bohnenkäufern, also bei den Chocoladefabrikanten, Ersparnis oder Gewinn. Die dünnschaligen, gewaschenen, gut trocken ankommenden Kamerunbohnen sind eben deswegen seit Jahren um einige Mark höher bezahlt worden, weil die reine Kernausbeute bei ihnen grösser war, als bei vielen anderen Bohnen. Geht man in Kamerun von dem Prinzip des Waschens ab, so sinkt die Kernausbeute, steigt der Gehalt an Schalen und Abfällen (die als Kern verzollt und verfrachtet werden müssen) und die Konsumenten bezahlen dann für die ungewaschenen Bohnen keinen Pfennig mehr als für jede andere Sorte. Man sollte doch endlich in Kamerun mit dem Experimentieren und Theoretisieren aufhören! Es sind bis jetzt 7 Millionen Mark in Cacaokulturen angelegt worden. Das Jahr 1900 hat 260 000 Kilo Bohnen im Werte von 334 000 Mk. geliefert; 1901 wurden 600 000 Kilo im Werte von 720 000 Mk. und 1902 ca. 800 000 Kilo im Werte von 900 000 Mk. geerntet. Es müssen also noch sehr grosse Ernten folgen, wenn das Anlagekapital Zinsen tragen soll. Und es muss darauf gesehen werden, dass die Qualität des Kamerun-Cacaos bald als eine gleichmässig fallende Eingang in die Kreise der Fabrikanten findet. Man ist in der Industrie nicht geneigt und garnicht dazu im stande, öfters neue Cacaomischungen in seine Rezeptbücher einzutragen; man ist gewöhnt, dass die alten bekannten Bohnensorten mit wenig Unterschied jahraus jahrein gleiche Fabrikate ergeben. Wollte man mit den Kamerunbohnen noch immer länger experimentieren und in jedem Jahr ihre Type ändern, dann werden sie unwillig aufgenommen, für ordinäre Fabrikate verwendet und nur bei billigeren Preisen übernommen, womit weder den Pflanzern noch den deutschen Kapitalisten gedient sein wird.

Cacaoschalen. In der Februarauktion sind in London 2300 Sack Cacaoschalen von Cadbury in vier verschiedenen Qualitäten verkauft worden.

A	erzielte	£ 5,17,6	bis	£ 7	pro Tonne
B	»	» 6	»	» 6,10	»
C	»	» 7,2,6			
D	»	» 10,17,6	»	» 11	»

Das Warenhaus Gebr. Barasch in Magdeburg hat ca. 2000 Pfd. Haushalt-Chocolade, garantiert rein Cacao und Zucker, zu 65 Pfg. das Pfund zu verkaufen. So zeigt die Firma in Magdeburgischen Zeitungen an. Anscheinend hat sie diese Ware doch dann wohl mit 55—57 Mk. frei Magdeburg, inkl. Kisten, eingekauft. Will nicht ein Magdeburger Gordianleser uns von dieser Ware ein viertel Pfund kaufen?

In derselben Stadt handelt auch **Wolf Seelenfreund** am Breitenweg Nr. 61 mit Chocoladen allerlei Art. Bei diesem Herrn mit dem seelenfreundlichen Gesicht kosten bestreute Plätzchen 20 Pfg. das viertel Pfund, Pralinés auch 20 Pfg.; für Koch-Chocolade aber nimmt er 75 Pfg. fürs Pfund, dafür aber verkauft er den Karton Tell-Chocolade Nr. III zu 29 Pfg., der, soviel uns berichtet wird, engros 30 Pfg. im Einkauf kostet.

Wir lesen im Zentralblatt für die Zucker-Industrie:

Kartellzucker. Die Magdeburger Privat-Bank war durch einen Zuckerhändler dadurch hintergangen, dass ein grosses Quantum Zucker an die kartellfreie Zuckerfabrik Genthin geliefert wurde. Die Angelegenheit ist jetzt in befriedigender Weise erledigt und der Zucker wird gemäss den Kartellbestimmungen Verwendung finden Hoffentlich trägt die Affäre dazu bei, unehrlichen Elementen gegenüber die nötige Vorsicht zu üben!

Die Brüsseler Konvention ist seit Anfang dieses Monats als abgeschlossen zu betrachten; alle beteiligten Länder haben unterschrieben, als letztes Oesterreich. Am 1. September d. J. tritt sie in Kraft; ihre Dauer ist zunächst auf fünf Jahre festgesetzt.

Der Verein der deutschen Zuckerindustrie, Abteilung der Rohzuckerfabriken, hat an den Landwirtschaftsminister von Podbielski eine Eingabe gerichtet, worin sie eine gesetzliche Kontingentierung des Zuckerverbrauchs anstreben will.

Die Dr. Tibble'sche Cacaofabrik in Watford bei London ist am Abend des 7. Februar total durch Feuer zerstört worden. Ein heftiger Sturmwind peitschte die Flammen, die an den angrenzenden Holzschuppen reichliche Nahrung fanden, so dass alle Bemühungen der Feuerwehr erfolglos blieben. Der Schaden beläuft sich auf viele Tausend Pfund Sterling, und zwei bis dreihundert Fabrikmädchen sind dadurch brotlos geworden. Ein Korrespondent berichtet: »Das ganze Gebäude wurde vollständig in Asche gelegt, nur der Heizraum mit dem Fabrikschornstein vermochte den Flammen einigen Widerstand zu leisten. Das Feuer brach in dem Warenlager aus und ein Seitengebäude, das einen grossen Posten Cacaobutter enthält, steht noch in hellen Flammen und ist nicht mehr zu retten. Das Gebäude allein wird auf 80 000 £ geschätzt und für die Maschinenanlagen, die Lagerbestände u. s. w. muss man ebenfalls weitere 100 000 £ rechnen. 600 Angestellte haben durch das Brandunglück mit einem Schlage ihren Lebenserwerb verloren. Es ist dies das schrecklichste Unglück, das sich seit Jahren in Watford ereignet hat.«

Eintragungen in das Handelsregister.

Hannover.
Im hiesigen Handelsregister Abteilung A No. 2401 ist heute eingetragen die Firma Wagener's Conditorei und Marzipan-Fabrik, Frieda Wagener mit Niederlassungsort Hannover und als Inhaberin derselben Fräulein Frieda Wagener in Hannover. Dem Adolf Wagener in Hannover ist Prokura erteilt.
Hannover, den 11. Februar 1903.
Königliches Amtsgericht. 4 A.

Stettin.
In unser Gesellschaftsregister ist bei der unter Nr. 1226 verzeichneten offenen Handelsgesellschaft in Firma Albert Krey in Stettin heute eingetragen:
Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der Kaufmann Kurt Carl Albert Krey in Stettin setzt das Geschäft unter bisheriger Firma fort. Die im Prokurenregister für die Firma eingetragenen Prokuren des Hermann Rothenbücher, Friedrich gen. Fritz Krey und Kurt Krey sind erloschen.
Stettin, den 26. Januar 1903.
Königliches Amtsgericht. Abt. 5.

Stettin.
In unser Handelsregister A. ist bei der unter No. 1554 verzeichneten Firma Albert Krey in Stettin heute eingetragen: Dem Hermann Regel, Stettin, ist Prokura erteilt.
Stettin, den 28. Januar 1903.
Königliches Amtsgericht. Abt. 5.

Roda, S.-A.
In unser Handelsregister Abt. A. ist heute unter No. 37 die Firma Louis Mittelhäuser, Erste Thüringer Lebkuchenfabrik, Roda S.-A. in Roda, und als deren Inhaber der Konditor Otto Max Mittelhäuser in Roda eingetragen worden.
Roda, den 26. Januar 1903.
Herzogliches Amtsgericht.

Kaiserslautern.
Der Kaufmann Adam Rieger in Kaiserslautern betreibt daselbst unter der Firma »Kaffee-, Thee- und Chocoladenhaus Adam Rieger« ein Kolonialwarengeschäft.

Eschwege.
In das Handelsregister B. I ist heute bei der Firma Zuckerfabrik Niederhone, Aktiengesellschaft in Niederhone — No. 1 — eingetragen worden:
An Stelle des ausgeschiedenen Theodor Bierschenk ist der Landwirt Emil Raabe zu Wichmannshausen und als viertes Mitglied der Oberamtmann Carl Otto zu Blankenheim in den Vorstand gewählt.
Eschwege, den 24. Januar 1903.
Königliches Amtsgericht. Abt. II.

Duisburg.
In das Gesellschaftsregister ist bei No 622, die Gesellschaft »Duisburger Zucker-Raffinerie Gesellschaft mit beschränkter Haftung« zu Duisburg betreffend, eingetragen:
»Die Liquidation ist beendet.
Die Firma ist erloschen.«
Duisburg, den 26. Januar 1903.
Königliches Amtsgericht.

Berlin.

No. 18637 offene Handelsgesellschaft: »Erste Berliner Marmeladenfabrik mit Dampfbetrieb Zielinsky & Co.« und als Gesellschafter die Kaufleute zu Berlin, Frau Ernestine Zielinski, geb. Karpeles, und Julius Zielinski. Die Gesellschaft hat am 18. August 1902 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur die Frau Ernestine Zielinski befugt. Dem Kaufmann Wilhelm Zielinski in Berlin ist Prokura erteilt.

Allstedt.

In unser Handelsregister Abt. A. Nr. 71 ist heute bei der Firma:

»Zuckerfabrik Allstedt«,
offene Handelsgesellschaft in Allstedt,

eingetragen worden:

Oekonomierat Hugo Albin Hoch in Wolferstedt ist durch Tod ausgeschieden. An seiner Stelle sind von seinen Erben:

a. Gerichtsassessor a. D. Friedrich Hermann Hugo Hoch in Schönewerda,
b. Rittergutsbesitzer Alfred Hugo Hoch in Wolferstedt,
c. Fräulein Ella Karoline Anna Hoch in Wolferstedt

in die Gesellschaft eingetreten, jedoch unter Ausschluss der Erben unter b. und c. von der Befugnis, die Gesellschaft zu vertreten.

Allstedt, den 26. Januar 1903.

Grossh. S. Amtsgericht.

Altona.

L. C. Oetker, Ottensen. Die Gesellschafter Carl Albert Oetker und Paul Emil Oetker sind aus der Gesellschaft ausgeschieden.

Königl. Amtsgericht, Abt. IIIa, Altona.

Cöthen, Anhalt.

Im Handelsregister Abteilung B. No. 4, woselbst die Aktiengesellschaft »Zuckerfabrik zu Prosigk« in Prosigk geführt wird, ist heute folgendes eingetragen worden:

Der Gutsbesitzer Gustav Berger in Reupzig ist durch Tod aus dem Vorstand ausgeschieden. An seiner Stelle ist der Gutsbesitzer Robert Bunge in Prosigk zum Vorstandsmitglied bestellt.

Cöthen, den 30. Januar 1903.

Herzogl. Anhalt. Amtsgericht. 3.

Eintragungen in das Musterregister.

Görlitz.

In unser Musterregister ist folgendes eingetragen worden:

No. 227. Firma Mattke & Sydow, Chocoladenfabrik in Görlitz, ein offenes Paket, enthaltend 21 Exemplare eines Chocoladenplätzchens (Liebesplätzchen), Geschäftsnummer 3, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 15. Januar 1903, Mittags 12 Uhr.

Görlitz, den 16. Januar 1903.

Königliches Amtsgericht.

Aus der Kapkolonie. In Oktober bis Januar 1902 führte die Kapkolonie für 298 637 £ Kaffee und für 227 323 £ Konditorwaren, Cacao und Chocolade ein.

Apfelkultur in New-York und anderen Staaten der Union. In der Produktion von Aepfeln steht New-York allen anderen Staaten der Union voran. Missouri hat zwar die grösste Zahl von Apfelbäumen aufzuweisen, bleibt aber in dem Ertrag der Plantagen bedeutend hinter New-York, Ohio und Pennsylvanien zurück; es erscheint mit seiner Ernte sogar erst an sechster Stelle der Aepfel produzierenden Staaten. Dabei wurden in Missouri nicht weniger als 20040399 Apfelbäume gezählt und in New-York nur 15054832 Stück. Jeder Baum in letzterem Staate ergiebt aber einen durchschnittlichen Ertrag von 3½ Bushel (zu 35,2 l) Aepfeln, sodass sich die Gesamternte New-Yorks auf 52,7 Millionen Bushel und damit um fast 16 Millionen höher als die Ohios und 17 Millionen höher als die pennsylvanische stellt. Der vierte Teil der Aepfel New-Yorks wird in den Grafschaften Orleans, Erie, Wayne, Monroe und Niagara gezogen. (Nach Bradstreet's.)

Der Neid könnte einem packen, wenn man das liest. Allein an Aepfeln haben wir im letzten Jahre gegen 115 Millionen Kilo einführen müssen aus Amerika, Oesterreich, Italien, Holland, Frankreich, Schweiz u. s. w. Noch grösser ist die Einfuhr an frischen Gemüsen. Dazu kommt die Einfuhr von Birnen, Kirschen, Steinobst, Beeren aller Art, Zwetschen und schliesslich die Südfrüchte, Ananas, Apfelsinen. Wir haben Acker genug, sich regen und schaffen wollende Hände genug — es fehlt aber die richtige Organisation, die an Wegen, Strassen, Bahndämmen entlang, auf Zuckerrübenfeldern Obstplantagen errichtet, dem deutschen Volke obige Einfuhrnöte abnimmt und sein Volksvermögen um viele Millionen in jedem Jahre wachsen lässt.

Zuckereinfuhr Grossbritanniens in den Monaten Januar bis Oktober 1902. Die Einfuhr von Rohzucker nach Grossbritannien belief sich in den Monaten Januar bis Oktober 1902 auf 11 146 689 cwts im Werte von 5 203 752 Pfd. Sterl. gegen 10 554 132 cwts im Werte von 4 211 404 Pfd. Sterl. im gleichen Abschnitt des vergangenen Jahres. Der Menge nach hat also die Einfuhr um 592 557 cwts zugenommen, während sie dem Werte nach um 992 348 Pfd. Sterl. zurückgegangen ist. Im Vergleich zu den ersten zehn Monaten des Jahres 1900 ergiebt sich der Menge nach eine Zunahme der Einfuhr um 786 555 cwts, dem Werte nach eine Abnahme von 1 242 092 Pfd. Sterl. Die Beteiligung der wichtigsten Länder an dieser Einfuhr gestaltete sich in dem besprochenen Zeitraum der letzten beiden Jahre wie folgt:

Herkunftsländer	Einfuhrmenge in cwts		Wert in £	
	1901	1902	1901	1902
Deutschland . .	3388384	5195138	1519925	1898302
Frankreich . .	3099724	1688258	1576784	651276
Britisch Westindien, Guayana und Honduras .	845590	1183974	627094	692353
Argentinien . .	433790	592466	217125	218152
Brasilien . . .	309143	548894	143168	180637
Belgien . . .	1129375	523471	512341	186078

An raffiniertem und Kandis-Zucker gelangten in den ersten zehn Monaten des laufenden Jahres 15 675 429 cwts im Werte von 8 264 643 Pfd. Sterl. zur Einfuhr gegen 16 380 645 cwts im Werte von 10 235 251 Pfd. Sterl. und 14 627 027 cwts im Werte von 9 415 033 Pfd. Sterl. in den Monaten Januar bis Oktober 1901 und 1900. An dieser Einfuhr waren in den letzten beiden Jahren hauptsächlich folgende Länder beteiligt:

	Einfuhrmenge in cwts		Wert in £	
	1901	1902	1901	1902
Deutschland. .	9776178	11338987	6093564	5889217
Frankreich . ,	4140028	2142367	2534770	1119653
Niederlande, .	2063703	2046953	1354980	1171873

(Nach Accounts relating to Trade and Navigation of the United Kingdom.)

Apfel-Ausfuhr der Vereinigten Staaten von Amerika. Die Ausfuhr von frischen Aepfeln aus den Vereinigten Staaten von Amerika belief sich in

dem am 30. Juni 1902 abgelaufenen Fiskaljahre auf 459 719 Fässer im Werte von 1 628 886 $ gegen 883 673 Fässer im Werte von 2 058 964 $ im vorhergehenden Fiskaljahre. Mit einer Ausnahme war die Ausfuhr frischer Aepfel im Jahre 1901/02 geringer als in den Jahren seit 1896/97, in welch' letzterem die hohe Ausfuhrziffer von 1 503 981 Fässern im Werte von 2 371 143 $ erzielt worden war. Auch die Ausfuhr von getrockneten Aepfeln war im Fiskaljahre 1901/02 geringer als in allen vorhergehenden Jahren seit 1894/95; sie belief sich auf nur 15 664 463 Pfund im Werte von 1 190 593 $ gegen 28 309 023 Pfund im Werte von 1 510 581 $ im vorhergehenden Fiskaljahre. Im Jahre 1894/95 waren nur 7 085 946 Pfund getrocknete Aepfel im Werte von 461 214 $ ausgeführt worden. (Crop Reporter.)

Der Umfang des Schadensersatzes. Wer zum Schadensersatze verpflichtet ist, hat den Zustand herzustellen, der bestehen würde, wenn der zum Ersatze verpflichtende Umstand nicht eingetreten wäre, so lautet das Gesetz. Danach ist die Höhe des zu leistenden Ersatzes prinzipiell durch die Höhe des entstandenen Schadens bestimmt und begrenzt. Was ist nun Schaden? Schaden ist eine erlittene Vermögenseinbusse, mag dieselbe in einer effektiven Minderung des realen Vermögensbestandes oder in dem Verlust eines erwarteten Gewinnes zu erblicken sein. Der Privatmann, dem mangelhafte Ware geliefert worden ist, erleidet Schaden dadurch, dass ihm ein Preis abgenommen worden ist, für den er mangelfreie Ware hätte beanspruchen können. Diese Preisdifferenz ist ein realer Vermögensverlust. Der Kaufmann, der die Ware kauft, um sie mit Nutzen weiterzuverkaufen, erfährt durch mangelhafte Lieferung einen doppelten Schaden, einmal wegen des Preisunterschiedes, sodann wegen der ihm genommenen Möglichkeit, mit dem Verkauf der Ware Gewinn zu machen. Darauf, ob der Kaufmann im Einzelfalle, wenn ihm gute Ware geliefert worden wäre, für dieselbe in Wirklichkeit auch einen Abnehmer gefunden hätte, kommt es nicht an. Es wird nach der Praxis der Gerichte angenommen, dass jede Ware jeder Zeit zu dem Marktpreise verkäuflich ist.

Der entgangene Gewinn braucht nicht immer in der geschwundenen Verkaufsmöglichkeit zu bestehen. Wo es sich um für den Eigengebrauch gelieferte Waren handelt, entsteht ein Schaden dadurch, dass sie für die beabsichtigten Zwecke unbrauchbar sind und aus diesem Grunde z. B. eine Lieferung, die der Käufer schlechter Rohfabrikate übernommen hat, unterbleiben muss.

Da, wie bereits festgestellt, der Ersatzumfang sich einzig und allein nach dem Schadensumfange richtet, ist es erheblich, welchen Wert das Kaufobjekt hat. Das kann zu überraschenden Resultaten führen. So hatte jemand Maschinenteile im Gesamtwerte von 20 Mk. bezogen und wegen Unbrauchbarkeit derselben die Fabrik mit einem Schaden von 1000 Mk. belastet, welchen er in diesem Umfange durch ein Stillstehen seiner Maschine erlitten hatte. In den Fällen derartigen unverhältnismässig hohen Schadens gilt eine besondere gesetzliche Vorschrift, nach welcher der Käufer den Lieferanten bei der Bestellung bezw. rechtzeitig genug auf die Gefahr eines solchen ungewöhnlich hohen Schadens zuvor aufmerksam machen muss, sofern er ihn selbst bei entsprechender Sorgfalt voraussehen kann. So würde in dem obigen Falle die Maschinenfabrik den Schaden im geltend gemachten Umfange nur dann zu ersetzen haben, wenn ihr bekannt gegeben war, welchem Zwecke die in Auftrag gegebenen Maschinenteile dienten und welchen Schaden aus einer bestellungswidrigen Lieferung möglicherweise entstehen konnte. Waren ihr die gedachten Umstände unbekannt, so wird eine Schadensersatzpflicht von ihr zwar nicht total zu nehmen, sondern in verhältnismässiger Teilhöhe nach Maassgabe ihrer Schuld aufzuerlegen sein.

Nicht anders verhält es sich, wenn der Käufer seinem Abnehmer gegenüber eine Konventionalstrafe eingegangen ist. Wird dieselbe verwirkt, weil der Lieferant dem Käufer nicht rechtzeitig oder mangelhaft liefert, dann kann der Käufer die Konventionalstrafe von seinem Lieferanten nur unter der Voraussetzung erstattet verlangen, dass er ihn auf dieselbe hingewiesen hat. In einem dieser Art praktisch gewordenen Falle wurde einer Eisenfirma, die unter hohen Konventionalstrafen Zeitlieferungen übernommen hatte, der Rückgriff auf ihren Lieferanten vom Gericht versagt, obwohl dieser sie durch Nichtlieferung in die Lage gebracht hatte, dass sie vertragsbrüchig wurde. Dr. jur. Abel.

Die Zuckerrübenernte in Südrussland. In Südrussland herrscht in diesem Jahre Mangel an Arbeitskräften, und die früher eingetretene kühle Witterung liess schon vor mehreren Wochen voraussehen, dass die Zuckerrübenernte nicht rechtzeitig beendigt werden und ein Teil der Rüben auf den Feldern verbleiben würde. Diese Befürchtung hat sich, obwohl die Erntearbeiten nach Möglichkeit beschleunigt wurden, bestätigt.

Wie der »Kiewljanin« berichtet, sind im Gouvernement Charkow etwa 10 bis 15 Prozent der Rüben nicht eingeerntet worden und durch Fröste zu Grunde gegangen; im Gouvernement Kiew beträgt dieser Verlust 4 bis 5 Prozent und im Gouvernement Podolien ist er ganz besonders gross, doch liegen noch keine ziffernmässigen Daten darüber vor. (St. Petersburger Zeitung.)



Ein junger Mann **sucht** die

Vertretung

einer Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik für Plauen bez. Vogtland zu übernehmen. Gefl. Offerten unter **L. P. 343** an **Rudolf Mosse, Plauen i. V.,** erbeten.

Ein junger Kaufmann, 28 Jahre alt, der mehrere Jahre eine **bedeutende Cacao- und Chocoladenfabrik** mit grossem selbsterworbenen Kundenkreis **Rheinland** u. **Westfalen** vertritt, **sucht** anderweitig

Vertretung.

Offert. u. **F. C. 3179** an **Rudolf Mosse, Düsseldorf.**

Einem Kaufmann oder

ersten Reisenden

aus der Branche ist Gelegenheit geboten, sich an einem

bekannten Fabrikgeschäft

in der schönsten Residenz Deutschlands mit Kapital thätig zu beteiligen.

Alleinige Herstellung

patentamtlich geschützter

vorzüglich eingeführter

Monopol-Artikel,

doch soll Betrieb erweitert werden. Gefl. Off. unter **M. A. 474** an die Expedition d. Gordian.

Chocolade-Fabrik.

Für eine alt eingeführte, grosse Chocolade- und Canditenfabrik in Oesterreich, welche den Betrieb wesentlich erweitern und deshalb durchgreifend reconstruiren will, wird aus der Reihe der hervorragendsten Fachmänner ein

Betriebsleiter

gesucht. Nur vollkommen qualifizirte Petenten werden gebeten, ausführliche Offerten, welche deren Befähigung klar nachzuweisen geeignet sind, an nachstehende Adresse zu richten.

Stadtbureau der Act.-Ges. der Schönpriesner Zuckerraffinerie, Prag, Hybernergasse 4.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)

Fabrik technischer Papiere

empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**

Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Generalvertreter einer erstkl. hier seit Jahren bekannten

Cacao- und Chocoladen-Fabrik

wünscht mit einem respektablen tüchtigen gut eingeführten Vertreter unter vorteilhaften Bedingungen in Verbindung zu treten, um den hiesigen Platz evtl. auch Schleswig-Holstein gemeinsam intensiv zu bearbeiten. Selbständiges angenehmes Zusammenarbeiten zugesichert. Nur wirklich eingeführte solide Herren wollen unter Aufgabe von Referenzen Offerten einreichen an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg,** unter **O. W. 390.**

Tüchtiger rout. **Reisender** der **Colonialwaarenbranche,** seit 12 Jahren bestens eingeführt, sucht die

Vertretung

einer nur erstklassigen **Chocoladen- u. Cacaofabrik** für **Bremen.** Ia. Referenzen. Gefl. Anerbieten bef. unt. **B. C. 4140 Rudolf Mosse,** Ann.-Exped., Bremen.

Für unsere

Cacao- und Chocolade-Fabrik

suchen wir zum baldigen Eintritt einen durchaus soliden, tüchtigen und mit der Fabrikation in jeder Beziehung vertrauten

Fabrik-Meister.

Bei guter Leistung Stellung angenehm und dauernd. Reflektanten belieben sich unter Darlegung ihrer näheren Verhältnisse direkt an uns zu wenden und wird Verschwiegenheit zugesichert.

Königliche Niederländische Confederation A.-G.
Cacao- und Chocolade-Fabriken
Krefeld.

Fachmann mit disponiblem Vermögen sucht ein mittleres

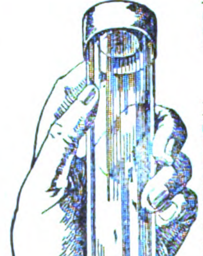
Fabrikationsgeschäft für Zuckerwaren

zu kaufen. Offerten unter **551** an die Expedition des Cottb. Anzeiger, Cottbus, erbeten.

Zu kaufen gesucht:

1 **Melangeur**
1 **Sechswalzwerk**
1 **Röstmaschine**
1 **Brechmaschine**

in **gebrauchtem,** aber **gut erhaltenem** Zustande. Gefl. Offerten unter **»Speculant 1903«** an den **Verlag des Gordian.**



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

---

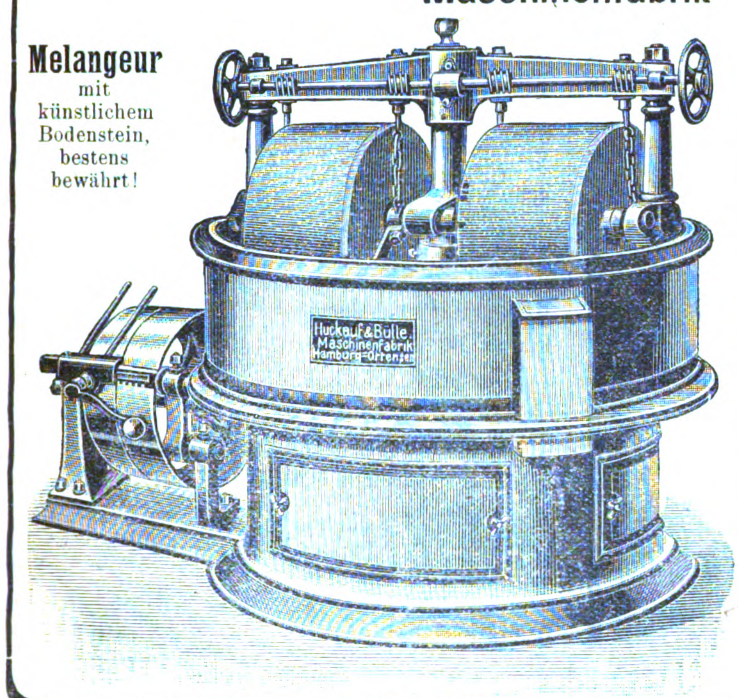
6 Plansichter
2 Dismembratoren (Schlagmühlen)

erst vor circa 3 bis 4 Jahren beschafft und noch im Betriebe, sind Einzeln oder im Ganzen billig zu verkaufen. Offerten unter **W. R.** an den Verlag des Gordian erbeten.

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Melangeur
mit
künstlichem
Bodenstein,
bestens
bewährt!



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Aug. Riecke

Glasformen-Maschinen- und
Chocoladenformen-Fabrik
Deuben-Dresden.

Die Abteilung: Chocoladenformen-Fabrik empfiehlt sich hiermit zur Lieferung sämtlicher

Tafel- und Wellenformen, Tabletten-, Croquett- und Doppelformen

aus **allerfeinsten** und **bleifreien Hochglanzblechen** hergestellt. Vorherige **Kalkulation** und **prompte Lieferung** sämtlicher **Formen** nach **Skizze, Gypsabguss** oder eingesandten **Chocoladenmustern** und **gebrauchten Formen.**

Die Fabrik hat eigene **Metall-** und **Eisengiesserei,** bedeutende **Ciselir-** und **Gravir-**Werkstatt, **Schleiferei, Verzinnerei** und **Vernickelungsanstalt, technisches Bureau, Modellir- und Zeichnen-Atelier.**

Man verlange gefälligst **Katalog.**



In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen für hohen Dampfdruck liefern wir unsere »Universal« zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.

Referenzen auf der ganzen Erde.


Digitized by Google

1903. VIII. Jahrgang. **No. 189.** Hamburg, 5. März 1903.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

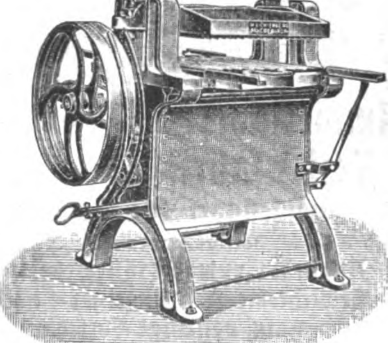
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.















Inhalt dieser Nummer 189:

Weltproduktion und Weltkonsum.

Zu den von uns aufgestellten Zahlen haben wir allerlei Zuschriften und Berichtigungen erhalten, die aber, im ganzen betrachtet, das von uns gezeichnete Bild wenig verschieben können. Völlig übereinstimmende Zahlen werden auch in den Fällen und aus solchen Ländern nicht beizubringen sein, die sonst Anspruch auf Zuverlässigkeit machen können.

Ein Beispiel: In folgender Tabelle zeigen wir die Verschiffungen von Bahia-Cacao in der Zeit zwischen 1. Januar bis 31. Dezember 1902. Darin stehen als nach New-York verschifft 71 916 Sack à 60 Kilo. Die New-Yorker Statistik aber meldet als importiert nur 68 302 Sack. Ganz klar: was in Bahia noch im Jahre 1902 von der Statistik gefasst wurde, kommt in New-York erst später an und erscheint dort erst in der Statistik für 1903.

Da diese Verschiffungstabelle ein gutes Bild darüber giebt, wohin die grössten Mengen Bahia-Cacao im letzten Jahre gegangen sind, so drucken wir sie hier ab:

Bahia-Cacao. Verschiffungen vom 1. Januar bis 31 Dezember 1902:

nach	New-York	71 916	Sack
	Hamburg	47 005	»
	Southampton u. s. w.	44 141	»
	Hâvre	37 216	»
	Liverpool	22 212	»
	Bremen u. s. w.	20 585	»
	Marseille	5 977	»
	Bordeaux	7 006	»
	Antwerpen	2 400	»
	Genua	1 327	Sack
	Fiume	2 350	»
	Buenos Aires	4 197	»
	Total	266 332	Sack
		à 60 Kilo.	

Wohlgemerkt, dieses sind die verschifften Mengen; wir hatten sie als das Ergebnis der Ernte eingesetzt, was nicht richtig ist, denn die Zufuhren in Bahia sind immer naturgemäss grösser als die Abladungen. Und wenn wir auf Seite 3525 die Bahiaernte des Jahres 1902 mit rund 270 000 Sack à 60 Kilo gleich 16 200 000 Kilo beziffert haben, so haben wir sie viel zu klein bemessen. Denn schon die Zufuhren in Bahia aus der Zeit vom 1. April 1902 bis 31. Januar 1903 betrugen 283 790 Sack. Dieses ist das Resultat aus zehn Monaten der Ernteperiode 1902/1903, die mit Ende März abschliesst. Zehn Bahiamonate haben also schon 17 027 400 Kilo gebracht. Die beiden Monate Februar und März fehlen noch; immerhin werden sie, klein angenommen, noch 30 000 Sack bringen. Dann würde die Bahiaproduktion in der Ernteperiode 1902/1903 rund 19 000 000 Kilo liefern, also fast 3 Millionen Kilo mehr als wir gesagt hatten. Die Steigerung ist in Bahia noch gewaltiger als in San Thomé, wie folgende Zahlen zeigen:

Zufuhren waren

Bahia			Thomé		
1899/1900	160240	Sack	1899	219052	Sack
1900/1901	193167	»	1900	220149	»
1901/1902	232009	»	1901	267768	»
1902/3 ca.	314000	»	1902	296539	»

Bei der Berechnung des Konsums haben wir Holland zu hoch angerechnet und zwar um 4 Millionen Kilo; statt 18 Millionen Kilo sind in Holland im Jahre 1902 nur 14 Millionen Kilo Bohnen verbraucht worden. Das Plus im Bahia-Cacao von rund 3 Millionen Kilo und das Minus im holländischen Konsum würde danach zu dem vorhandenen Bohnenüberschuss von 19 Millionen Kilo einen solchen von 26 Millionen Kilo ergeben. Aber wir haben anscheinend zu hoch geschätzt:

Die Surinam-Ernte	um	3	Millionen	Kilo
die Ceylon-Ernte	»	2	»	»
die Java-Ernte	»	1	»	»
zusammen	um	6	Millionen	Kilo,

so dass wir auf die ursprüngliche Zahl von 18—19 Millionen Kilo als Ueberschuss der Bohnenernte über den Bohnenkonsum bis auf weiteres und trotz aller dieser Einzeländerungen stehen bleiben können.

Wir sagen absichtlich »anscheinend«. Denn soweit wir auch rundfragen, Zahlen, d. h. Erntezahlen, auf die wir schwören würden,

haben wir noch nicht vor uns. Ueber Surinam und Java haben wir uns in Holland kontrollieren lassen und man hat uns gesagt, dass, wie oben schon ausgerechnet, die Surinam-Ernte nicht grösser als 3 Millionen Kilo, die Java-Ernte nicht grösser als 1 Million Kilo sei. Wir haben sie so in die obige Berichtigung aufgenommen, obgleich wir der Meinung sind, dass 3 Millionen Kilo als Erntezahl bei Surinam für 1902 zu niedrig ist. Denn die Verschiffungen waren schon in früheren Jahren, z. B.

1897 = 3 585 000 Kilo
1898 = 2 830 000 »
1899 = 3 860 000 »
1900 = 2 927 000 »
1901 = 3 163 000 »

Sollte nun die Ernte im Jahre 1902 nur 3 Millionen Kilo gebracht haben? Wir nehmen es an, da wir glauben, dass Holland über Kraft und Thätigkeit seiner eigenen Kolonie besser Bescheid wissen muss als wir. Der Hauptkäufer des Surinam-Cacao ist aber nicht Holland, sondern Amerika, das im Jahre 1902 = 22 775 Sack konsumiert hat. Nach einem Berichte des deutschen Konsuls aus Paramaribo betrug die Ausfuhr von Surinam-Cacao in den ersten sechs Monaten

1902 = 1 668 657 Kilo
und davon sind 1 567 176 »
nach Amerika gegangen, so
dass nur . . . . 101 481 Kilo

im ganzen ersten halben Jahr 1902 nach Europa gegangen sind. Das ist ein ganz merkwürdiges Handelsbild: eine holländische, von Holländern bevölkerte, mit Holland durch verwandtschaftliche Bande eng verbundene Kolonie findet im eigenen Mutterlande, das durch seine Cacaoindustrie andererseits wieder weltbekannt ist, keinen so günstigen Markt für ihren Cacao als sie es in einem ganz fremden Lande, in Amerika, findet. Die Erklärung liegt natürlich darin, dass die Reise von Paramaribo nach New-York wesentlich kürzer ist, als von Paramaribo nach Amsterdam und dass es gar eine Todsünde wäre, wollte man den Cacao erst nach Europa und von Europa wieder nach Amerika zurück schicken.

Auch in England haben wir unsere Zahlen kontrollieren lassen. Ein Londoner Cacaospezialist schreibt uns wie folgt:

London, 27. February 1903.

Dear Sir!

In reply to your inquiry as to the world production of Cocoa as shewn in your number 187 we beg to inform you that in some cases we have no reliable information in many instances your figures are so greatly at variance with official reports that your estimate as a whole is most misleadory. [1]) We give as instances[2]) the following figures: Trinidad 26 000 bag in excess, Grenada 19 000 bag in excess, Ceylon 2 400 000 Kilo in excess. The statement is of no value whatever is calculated to injure[3]) the trade.

Yours truly

Das heisst auf deutsch:

Antwortlich Ihrer Anfrage über den Vergleich Ihrer Statistik der Welt-Produktion von Cacao, die Sie in Ihrem Gordian Nr. 187 geben, erlauben wir uns Ihnen mitzuteilen, dass wir in einigen Fällen keine zuverlässigen Informationen besitzen, dass aber in vielen Fällen Ihre Zahlen sehr bedeutend mit den offiziellen Berichten variieren, so dass Ihre Aufstellungen im ganzen durchaus irreführend wirken. Wir geben Ihnen als Beispiel die folgenden Zahlen:

Trinidad 26 000 Sack mehr
Grenada 19 000 Sack mehr
Ceylon 2 400 000 kg mehr

Die Aufstellung ist jedenfalls ohne Wert und ruft den Eindruck hervor, als ob der Handel beeinflusst werden sollte.

Dieser Herr ist ärgerlich über den Eindruck, den unser Mühen, einmal das Verhältnis genau festzulegen, in dem die Produktion zum Konsum steht, gemacht hat. Wir kennen noch viel mehr Herren, denen es unangenehm gewesen ist, aber wir schreiben niemals mit der Absicht, Dunkelheit zu verbreiten, sondern wollen Klarheit in die Verhältnisse bringen. Den Markt beeinflussen zu wollen, ist durchaus unsere ernste Absicht. Das wollen wir jedem laut zurufen und schriftlich geben. Aber wir wollen ihn nicht aus egoistischen geldgierigen Gründen beeinflussen, nicht in demselben Sinne wie es Spekulanten thun, sondern mit der Absicht, den Spekulanten das Heft aus der Hand zu nehmen, indem wir die ewig wiederkehrenden, preissteigernd wirkenden Allarmgerüchte über enorme Konsumsteigerung, Fehlernte, knappe Ernte, Mord, Revolution und Todschlag, Vulkanausbrüche u. s. w. unschädlich machen helfen. Alle die Kaufleute, die in Ruhe ihre Versorgungsarbeit ausführen wollen, stehen auf unserer Seite. Die andern, die künstliche Haussen und Baissen machen, erklären, unsere Statistik wäre irreführend und hätte keinen Wert. In wenigen Wochen werden unsere in alle Ernteländer ausgeschickten Fragebogen zurück sein und dann werden wir melden, ob wir richtig gerechnet haben oder nicht. Soviel

steht heute fest, dass von dem Bohnenüberschuss von rund 18 Millionen Kilo aus dem Jahre 1902 wenig oder nichts zu ändern sein wird.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die in unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit sie uns bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183 und zuletzt in unserer Nr. 186 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden **neu** eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 57 767. R. 4664. Klasse 26 c.

Eine Theekiste in der Originalpackung. An der Vorderseite steht »Thee Riquet Nr. II".

19. 9. 1902. **Riquet & Co.**, Oetzsch-Gautzsch, Bez. Leipzig. 21. 1. 1903. G.: Theeimport, Cacao-, Chocolade- und Waffelfabrik. W.: Thee.

Nr. 57 385. M. 5540. Klasse 26 d.

Ein hübscher Kinderkopf in einem Jugendstilrahmen. Darunter stehen die Worte: Cacao und Chocolade Virginia.

26. 3. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 31. 12. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocolade-Fabrikation, Dampf-Kaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade und Zuckerwaren.

Nr. 57 566. T. 2240. Klasse 26 d.

In einem gotischen Schilde ein kleiner Engel.

22. 11. 1901. **Harry Trüller,** Celle. 12. 1. 1903. G.: Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Makkaroni, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Chocolade und Cacao, Gelees, Marmeladen, Vanille, Vanillin, Fruchtaromas, natürliche und künstliche, Honig, Milch, Käse.

Nr. 57 540. K. 7326. Klasse 26 a.

In einem schwarzen viereckigen Felde das Wort »Frowein«.

18. 10. 1902. **Kaffee-Gross-Rösterei „Phönix" Frowein & Nolden G. m. b. H.,** Düsseldorf. 9. 1. 1903. G.: Kaffeerösterei und Grosshandlung in Drogen- und Kolonialwaren. W.: Konserven, Gelees, Fruchtsäfte, Marmeladen, frisches und getrocknetes Obst, Gemüse und Fleisch; Fleischextrakte, Milch, Butter, Käse, Kunstbutter, Speisefette, Speiseöle; Kolonialwaren, und zwar: Kaffee und Kaffeesurrogate, Thee, Zucker, Gewürze; Cacao, Chocolade, Zuckerwaren; Nährsalz, Konservesalz, Eiweisspräparate, Kaseïnpräparate, Essig, Sirupe, Limonaden, Mineralwasser.

Nr. 57 681. H. 7440. Klasse 42.

In einem Viereck ein Vierländer in seiner typischen Originaltracht. Ueber dem Bilde steht das Wort »Vierländer«.

22. 2. 1902. **J. Heimerdinger,** Hamburg, Neuerwall 34. 17. 1. 1903. G.: Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln aller Art. W.: Obst, Früchte, Gemüse, Mandeln, Nüsse, Rosinen, Korinthen, Gelees, Marmeladen, Obstwein, Fruchtsäfte, Milch, kondensierte Milch, Milchpräparate, Kaffee, Kaffeesurrogate, -Essenzen und -Extrakte, Thee, Theesurrogate und -Essenzen und -Extrakte. Cacaopräparate, Cacao, Chocolade, Chocoladewaren, Zucker, Zuckerwaren, Kandis, Sirup, Honig, Bonbons, Pastillen, Knall- und Zierbonbons. Backwaren, Brot, Zwieback, Marzipanmasse, Marzipan, Lebkuchen, Baumkuchen, Pfeffernüsse, Teigwaren, Nudeln, Makkaroni, Croustaden, Back- und Puddingpulver, Plumpudding, Malz, Malzextrakte, Malzpräparate, Vanille, Vanillepräparate, Gelatine, Agar-Agar, Hausenblase, Pflanzengelees, Nahrungsmittelfarbstoffe.

B. Wortzeichen.

Nr. 57 384. K. 7043. Klasse 26 d.

Iro

14. 6. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 31. 12. 1902 G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge und sonstige Kindernährmittel, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Karten, auch Karten für photographische Aufnahmen, Zündhölzer. — Beschr.

Nr. 57 386. W. 4352. Klasse 26 d.

Werckmeister's

27. 9. 1902. **Werckmeister & Retzdorff,** Berlin. 31. 12. 1902. G.: Fabrikation von Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Marzipan, Back- und Konditorwaren und Fruchtkonserven. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Marzipan, Back- und Konditorwaren, Fruchtkonserven.

Nr. 57 328. O. 1545. Klasse 26 c.

Diana

27. 8. 1902. **Herm. Oberniedermayr,** Hamburg, neue Gröningerstr. 17. 29.12.1902. G.: Vertrieb von getrockneten Früchten. W.: Korinthen und evaporierte Aepfel. — Beschreibung.

Nr. 57 413. P. 3166. Klasse 26 c.

Meline

30. 9. 1902. **M. Pagener,** Epe i. W. 2. 1. 1903. G.: Honighandlung. W.: Naturhonig, Kunsthonig und aus Zucker und sonstigen Bestandteilen mit oder ohne Zusatz von Naturhonig (Bienenhonig) hergestellte Honigsurrogate.

Nr. 57 705. St. 2030. Klasse 26 d.

Strässer

19. 8. 1902. **Emil Strässer,** Lülsdorf a. Rh. 19. 1. 1903. G.: Bäckerei. W.: Backwaren, insbesondere Delikatessbrote und Puddinge.

Nr. 57 857. G. 3925. Kasse 26 c.

Sifar

20. 3. 1902. **Rudolf Gericke,** Potsdam. 27. 1. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Back-, Teig-, Konditor- und Zuckerwaren, Zucker, Cacao, Chocolade, Cacao- und Chocoladepräparate, Thee, Kaffee, Thee- und Kaffeesurrogate und -Präparate, Mehle und mehlige bezw. pulverisierte diätetische Präparate in Kapseln oder gepresster Form; Getreide, Graupen, Grütze, Back- und Puddingpulver, Suppen- und Bouillonzusätze, Suppenmehle, Suppengewürze; Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Frucht- und Gebäckkonserven; Milch, kondensierte Milch und Rahmgemenge; Fleisch, Fleischsaft, Fleischmehl und Fleischsaucen; Kindernährmehl, Medikamente; Bier- und Malzextraktzusätze, Malzextrakte und Malzzucker; Stärke, Sirup, Honig, Fleischpulver und Fleischextrakte; Spirituosen und Weine; Butter, Speise-, technische und medizinische Fette, Speiseöle, Seifen, Gelatine.

Nr. 57 417. K. 6166. Klasse 26 d.

Kronprinz

13. 5. 1901. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh., 3. 1. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine kondensierte Milch, Rahmgemenge und sonstige Kindernährmittel, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Parfüms, Seife, Karten. — Beschr.

Nr. 57 514. H. 6882. Klasse 26 d.

Augusta

16. 7. 1901. **Joh. Gottl. Hauswaldt,** Magdeburg-Neustadt. 8. 1. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Chocoladen, Cacaos, Zuckerwaren, Biskuits und allen anderen Backwaren. W.: Chocoladen, Cacaos, Zuckerwaren, Biskuits und alle anderen Backwaren.

Nr. 57 515. S. 4141. Klasse 26 d.

Rübezahl

31. 5. 1902. **Franz 'Sobtzick,** Ratibor. 8. 1. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade.

Nr. 57 583. M. 5571. Klasse 26 d.

Cora

11. 4. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 12. 1. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladenfabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Bouillon, Bouillonkapseln, Butter, Butterfarbe, Datteln, Dörrgemüse, Eierkonserven, Eierfarben, Eiernudeln, Eierteigwaren, Erbswurst, Honig, Puddingpulver, Rosinen, Reis, Safran, Vanille, Vanillin, Würste, Zucker. — Beschreibung.

Nr. 57 567. T. 2384. Klasse 26 d.

Das grosse Loos

26. 5. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 12. 1. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Makkaroni, frische Früchte, konservierte Früchte, eingemachte Früchte, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Kleie, Schrot, Leguminosen, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Gelees, Marmeladen, Geleepulver, Geleeextrakt, Backpulver, Puddingpulver, Vanille, Vanillin, Fruchtaromas, natürliche und künstliche, Malz, Malzertrakt, Malzsurrogat, Honig, Milch, Käse, Kasein.

Nr. 57 568. T. 2413. Klasse 26 d.

Rätsel

15. 7. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 12. 1. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Maccaroni, Früchte

in jeder Zubereitung, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Kleie, Schrot, Leguminosen, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Saucen, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Gelees, Marmeladen, Geleepulver, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Vanille, Vanillin, Fruchtaromas, natürliche und künstliche; Malz, Malzextrakt, Malzsurrogat, Honig, Milch, Käse, Kaseïn, Konservierungspulver, Eier, Eierkonserven.

Nr. 57 368. M. 5572. Klasse 26 d.

Dora

11. 4. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona - Bahrenfeld. 30. 12. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Bonbons, Brauselimonadebonbons, Cacao, Chocolade, Konfitüren, Datteln, Dörrgemüse, Eierkonserven, Eierfarben, Eierteigwaren, Fruchtmarmeladen, Fruchtgelees, Honig, Hafercacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Marzipan, Mehl, Obst, Vanille, Vanillin, Zucker, Zuckerwaren.

Nr. 57 369. M. 5574. Klasse 26 d.

Hora

11. 4. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona - Bahrenfeld. 30. 12. 1902. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Bonbons, Brauselimonadebonbons, Cacao, Kaviar, Chocolade, Zitronensaft, kondensierte Milch, Konfitüren, Datteln, Dörrgemüse, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelees, Gries, Grütze, Haferflocken, Hefe, Honig, Hülsenfrüchte, Hafercacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Marzipan, Obst, ätherische Oele, Speiseöle, Puddingpulver, Rosinen, Vanille, Vanillin, Würste, Zucker, Zuckerwaren. — Beschreibung.

Nr. 57 013. K. 6915. Klasse 26 d.

Czarika

10. 4. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 9. 12. 1902. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao- und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge und sonstige Kindernährmittel aus Milch und Körnerfrüchten, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Karten. — Beschreibung.

Nr. 57 742. Sch. 4953. Klasse 42.

Nara

15. 2. 1902. **Wilh. Schwenckert, Kaffeebrennerei „Stern",** Magdeburg. 21. 1. 1903. G.: Kaffeebrennerei, Getreidekaffee- und Kaffeeersatzbrennerei, auch Feinkost-, Kolonial-, Material- und Mehlwarenhandlung. W.: Roher und gerösteter Kaffee, Getreidekaffee, Malzkaffee, Eichelkaffee, Feigenkaffee, Gesundheitskaffee, homöopathischer Kaffee, Kaffeeersatz, Zichorien, Kaffeeessenz, Kaffeegewürz, Karamel, Traubenzucker, Fruchtzucker, Zuckerrohr, Zucker, Kandis, Gewürz, Anis, Ingwer, Kanehl, Vanille, Vanillin, Vanillezucker, Vanillinzucker, Thee, Cacao, Chocolade, Suppenpulver, Bonbons, Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Marzipan, Makronen, Honigkuchen, Kuchen, Waffeln, Biskuits, Zwieback, Semmel, Brot, Backwaren, Gerste, Hafer, Mais, Roggen, Weizen, Buchweizen, Grünkorn, Kleie, Mehl, Graupen, Gries, Grütze, Schrot, Flocken, Stärke, Stärkemehl, Makkaroni, Nudeln, Teigwaren, Sago, Tapioka, Backpulver, Puddingpulver, Crêmepulver, Saucenpulver, Limonadenpulver, Limonadenbonbons, Limonadenessenz, Rübensaft, Sirup, Apfelkraut, Honig, Kunsthonig, Milchzucker, Kindermehl, Kindernahrung (ein bestimmtes Erzeugnis aus verschiedenen Stoffen), Krankennahrung (ein bestimmtes Erzeugnis aus verschiedenen Stoffen).

Nr. 57 878. G. 4270. Klasse 26 d.

Da capo

29. 10. 1902. **P. W. Gaedke,** Hamburg-E. 28. 1. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Kakes und Biskuits, Fruchtkonserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate. — Beschr.

Nr. 57 899. M. 5390. Klasse 26 d.

Frauenglück

9. 1. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 29. 1. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bonbons, Brauselimonadebonbons, Brot, Kakes, Cacao, kondensierte Milch, Konfitüren, Datteln, Fruchtmarmelade, Fruchtgelees, Honig, Hafercacao, Kaffee, Kuchen, Lebkuchen, Limonade, Makkaroni, Malz, Mandeln, Marzipan, Obst, Puddingpulver, Pumpernickel, Pickles, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback. — Beschreibung.

Nr. 57 768. T. 2209. Klasse 26 d.

Immer voraus

28. 10. 1901 **Harry Trüller,** Celle. 21. 1. 1903. G.: Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Konfitüren, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Makkaroni, Marzipan, Früchte aller Art und in jeder Zubereitung, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Stärke, Kleie, Schrot, Leguminosen, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Saucen, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Gelees, Marmeladen, Geleepulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Vanille, Vanillin, Malz, Honig, Milch, Käse.

Nr. 57 915. K. 6690. Klasse 26 d.

Pommerania

8. 1. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 29. 1. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Konserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge und sonstige Kindernährmittel, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich Parfüms, Seife, Karten. — Beschreibung.

Nr. 57 916. O. 1479. Klasse 26 d.

Zirkel

24. 5. 1902. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 29. 1. 1903. G.: Fabrik chemischer Präparate, sowie Verlag von Rezepten für Küche und Haushalt. W.: Backpulver, Vanillinzucker, Vanillezucker, Salicyl, Puddingpulver, Gustin (Puddingmehl), Kuchengewürz, Backmehl, Zwieback, Fructin (präparierter Zucker), Marmeladen, Gelees, Triebmehl, Kochpulver, Brot, Drucksachen jeder Art, Mehle, Gries, Saucen, Kräuter, Gewürze, Geleepulver, Saucenpulver, Honig, Konservierungspulver, Salze, Zündhölzer, Stärkemehl.

Nr. 57 917. T. 2457. Klasse 26 d.

Trianon

22. 9. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 29. 1. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren, Nudeln, Maccaroni, frische Früchte, konservierte Früchte, eingemachte Früchte, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Kleie, Schrot, Leguminosen, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Saucen, Chocolade und Cacao, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Gelees, Marmeladen, Geleepulver, Geleeextrakt, Backpulver, Puddingpulver, Vanille, Vanillin, Malzsurrogat, Honig, Milch, Käse, Kaseïn.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1903.

Einfuhren.

Im Monat Januar 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1903	1902	1901
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Cacaobohnen	2537600	2754400	2870800
davon für Exportfabriken	32400	60100	26300
Es kamen im Januar aus:			
Ecuador	607700	582000	929900
Portug. Westafrika	460400	689200	338900
Brasilien	373100	444600	556900
Dominic. Republik	270500	163700	96300
Portugal	219500	163700	147400
Britisch-Westafrika	201200	86700	15200
Brit. Westindien u. s. w.	147700	158500	295400
Deutsch-Westafrika	93300	77000	12300
Venezuela	89100	112000	179800
Niederl. Indien u. s. w.	19300	113900	91100
Ceylon	19000	9600	5500
Niederlande	11900	97100	18800
Grossbritannien	10300	10000	34600
Columbien	7500	7700	2500
Frankreich	300	26000	13500
Dänisch-Westindien	300	—	2900
Haiti	100	7600	120300
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	700	400	1000
Cacaopulver aus den Niederlanden.	42000	41200	81500
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	800	200	400
Es kamen im Januar aus:			
Niederlande	800	100	300
Schweiz	—	100	100
Chocolade	32900	21700	18100
Im Januar kamen aus:			
Schweiz	25100	14700	10800
Frankreich	6400	6000	6100
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	—	100	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	5500	4600	4400
Im Januar kamen aus:			
Frankreich	2000	1700	1800
Schweiz	1100	1100	900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	86300	74000	77000
Im Januar kamen aus:			
Schweiz	40200	24500	24900
Italien	15300	18600	19800
Grossbritannien	9500	10700	8900
Frankreich	8700	9300	8700
Mandeln, getrocknet	525300	698900	493600
Im Januar kamen aus:			
Italien	350200	595400	308500
Frankreich	81300	36900	52200
Marocco	51100	39900	84700
Spanien	32400	16800	38500

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Vanille	26400	13300	28900
Im Januar kamen aus:			
Madagaskar	16700	1100	17400
Französisch-Australien	8200	10800	10400
Frankreich	1400	1200	1000
Honig, auch künstlicher	345000	196500	160200
Im Januar kamen aus:			
Chile	158000	103000	66200
Kuba, Portorico	55300	28900	40700
Verein. Staaten v. Amerika	45700	24300	27400
Mexiko	26000	13500	6400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	11671100	4576300	6623700
Im Januar kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	8626100	2161500	3391400
Oesterreich-Ungarn	1325700	1387200	1028100
Serbien	1149000	693500	957900
Niederlande	195500	74800	60600
Italien	123200	39000	17300
Frankreich	74800	126300	1049100
Belgien	69600	32900	15900
Türkei	17900	16300	34300
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	500	300	2600
Rohzucker, Rübensäfte	10500	15700	37500
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	87800	80800	76300

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	75300	20500	18300
Im Januar nach:			
Niederlande	74900	20500	8000
Schweiz	—	—	10100
Cacaobutter	114300	95500	52200
Cacaopulver	11200	7000	10600
Im Januar gingen nach:			
Schweden	2400	400	600
Verein. Staaten von Amerika	—	100	500
Cacaomasse	32800	18500	900
Im Januar gingen nach:			
Niederlande	17600	500	—
Oesterreich-Ungarn	13300	17200	500
Chocolade	31800	43400	29700
Im Januar empfingen:			
Grossbritannien	18500	20000	17700
Verein. Staaten von Amerika	2200	7800	3700
Chocoladensurrogate	300	400	600
Davon erhielten im Januar:			
Russland	100	200	400
Oesterreich-Ungarn	100	100	100
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	29000	27500	34000
Davon gingen im Januar nach:			
Grossbritannien	21000	15700	31600
Belgien	300	9400	300

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	106900	104800	84800
Im Januar gingen nach:			
Grossbritannien	18100	16400	12400
Niederländ.-Indien u. s. w.	5000	5400	1200
Britisch-Südafrika	2000	1100	900
Mandeln nach Grossbritannien.	3800	1400	1400
Honig, auch künstlicher	69200	13200	64300
Im Januar gingen nach:			
Freihafen Hamburg	55800	—	9500
Niederlande	400	10400	20300
Vanille	300	400	400
Es gingen im Januar nach:			
Russland	200	200	300
Oesterreich-Ungarn	100	100	—
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	22100	13500	7900
Im Januar erhielten:			
Schweiz	11200	300	2100
Grossbritannien	700	200	600
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	162200	84700	90400
Im Januar gingen nach:			
Grossbritannien	123300	57900	55800
Britisch-Australien	32700	25200	30000
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	29574800	67935700	56725400
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	54254800	56510000	41279200
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1108500	2133300	839100

Cacaobohnen-Markt.

London, den 21. Februar 1903.

Unterm 21. Februar wird aus London berichtet, dass am Dienstag, den 24. Februar, folgende Mengen Cacao in der Auktion zum Verkauf kommen:

2009 Blln. Trinidad
1388 » Ceylon
227 » Dominica
176 » Jamaica
106 » Colombia
60 » Curupano
1605 » andere Sorten.

Die letzte Auktion brachte 3528 Blln., wovon 3230 Blln. aus den Kolonien stammten und 298 Blln. fremdländische waren. Es herrschte eine sehr lebhafte Nachfrage, sodass über ein Drittel zu vollen und höheren Preisen verkauft wurde. Trinidad erzielte feste Preise und darüber. Eine Partie West-Ind. Cacao blieb unverändert, und auch Ceylon ging mit Ausnahme der geringeren Sorten zum Marktpreis weg.

Es wurden verkauft:

635 Blln.	Trinidad	(Angeb. 861 Blln.)	zu 60—64 Mk.
435 »	Ceylon	(» 2138 »)	» 48—82 »
20 »	Guayaquil	(» 76 »)	» 68 »
18 »	Colombia	(» 28 »)	» 48—51 »
12 »	Jamaica	(» 191 »)	» 52 »
40 »	Dominica		» 52—53 »
30 »	Costa Rica		» 54 »

22 Blln. Esmeralda		zu 61 Mk.
10 › Java		› 30 ›
2 › Cartagena	wurden zurückgezogen.	
54 › Caracas		
66 › Bahia		

Im Privatmarkte kamen nur kleinere Geschäfte zu Stande, nämlich:

500 Blln.	Ceylon	zu 50—74 Mk.
400 ›	Guayaquil	› 65—70 ›
200 ›	Trinidad	› 61—65 ›
66 ›	Bahia	› 57 ›

Die Londoner Anfuhren der letzten Woche zeigten im Vergleich zu der ungewöhnlich grossen Menge des vorigen Jahres ein weniger von über 700 Blln., während die Abladungen einen verhältnismässigen Zuwachs von 480 Blln. zu verzeichnen haben. Der um ca. 900 Blln. verringerte Lagerbestand weist eine verhältnismässig grössere Differenz von ca. 11 800 Blln. auf.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 14. Februar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	338	831	67	11243
Grenada	266	355	583	16767
And. West.-Ind.	498	271	43	4241
Ceylon u. Java	2613	769	1018	14050
Guayaquil	680	892	189	21795
Brasil. u. Bahia	200	—	30	3928
Afrika	—	5	250	6459
Andere Ausländ.	15	182	10	4197
Zusammen	4610	3305	2190	82680

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 7 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	39755	37578	14121	15434	7587	4283	46301	55122	43298
Auslandsware	11455	18707	6732	14110	1786	5666	36379	39322	43025
	51210	56285	20853	29544	9373	9949	82680	94444	86323

London, den 28. Februar 1903

Aus London berichtet man, dass am Dienstag, den 3. März, folgende Quantitäten Cacao zur Auktion kommen:

905 Blln.	Ceylon
37 ›	Afrika
220 ›	Trinidad
1150 ›	andere Sorten

und ferner:

71 tons	Cadbury's Cacaoschalen
300 ›	Cacaoschalen (in bond).

In der letzten Dienstag-Auktion kam das grosse Angebot von 6703 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 6400 Blln. Kolonienware (3713 Blln. Trinidad) und 303 Blln. anderen Sorten. Die Nachfrage war gut. 3046 Blln. wurden zu etwas höheren Preisen verkauft. Trinidad war sehr gefragt und erzielte feste Preise. Dominica brachte volle Werte. Andere West-Indische zeigten keine Veränderung; Ceylon war nur langsam abgehend, aber ohne Veränderung. Es wurden verkauft:

1655 Blln.	Trinidad	(Angeb. 3713 Blln.)	zu 59—68 Mk.
27 ›	Grenada	(› 34 ›)	› 53—56 ›
247 ›	Jamaica	(› 423 ›)	› 50—56 ›
8 ›	Columbia	(› 157 ›)	› 85 ›
827 ›	Ceylon	(› 1890 ›)	› 47—77 ›
227 ›	Dominica		› 50—55 ›
78 ›	St. Lucia		› 52—56 ›
3 ›	Seychelles		› 53 ›

28 Blln. Demerara		
27 › Guayaquil		
48 › Afrika	wurden zurückgezogen.	
11 › Caracas		
60 › Carupano		

Der Privatmarkt war ruhig und nur

300 Blln.	Trinidad	zu 59—65 Mk.
200 ›	Ceylon	› 60—70 ›

wurden verkauft.

Die Londoner Ablieferungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges weniger von 3000 Blln. Die Anlieferungen waren ca. 1400 Blln. kleiner als zu derselben Zeit im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2500 Blln. verringerte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 10 000 Blln. zeigte.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 21. Februar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1636	1134	145	11600
Grenada	7	1070	475	15229
And. West-Ind.	544	319	55	4411
Ceylon u. Java	1537	884	802	13901
Guayaquil	57	1042	358	20452
Brasil. u. Bahia	—	—	—	3928
Afrika	—	70	—	6389
Andere Ausländ.	477	341	79	4254
Zusammen	4258	4860	1914	80164
gegen dieselbe Woche 1902	5641	7860	2003	90222

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

40 575	Blln.	in 1903
34 813	›	› 1902
28 542	›	› 1901
17 124	›	› 1900
26 416	›	› 1899

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 10. Februar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	13408	5887	5434	24719
1900—1901	18995	8263	18027	45285
1901—1902	14783	14947	17662	47392
1902—1903	33794	19379	40147	93320

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 8 Wochen der letzten Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	43479	41334	17528	18318	9064	5693	45141	54584	43325
Auslandsware	11989	20592	8185	19086	2223	6259	35023	35638	45676
	55468	61926	25713	37404	11287	11952	80164	90222	89001

Trinidad-Bericht vom 13. Februar.

Aus Port of Spain wird uns berichtet: Die schon in früheren Berichten erwähnte milde Witterung dauerte beständig fort und ist besonders den jungen Pflanzen sehr zu Gute gekommen, so dass man allgemein auf eine recht günstige St. Jean-Ernte hofft. Die Abladungen und Anlieferungen waren während der letzten 14 Tage sehr bedeutend, besonders die letzteren haben alles bisher erreichte übertroffen. Anfangs war infolge der grossen Mengen ein leichtes Fallen der Preise zu bemerken, als aber zur Deckung des amerikanischen Marktes grössere Einkäufe stattfanden, blieben sie andauernd fest, doch erwartet man, angesichts des allgemeinen Sinkens der Preise, einen

weiteren Rückgang, wenn die Nachfrage sich verringert hat.

Wir notieren wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 11,90
Guter roter (El Salvador) » 12,25
Bester (Plantation, Agua Santa) » 12,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Die Ausfuhr betrug während der letzten 14 Tage: 16964 Sack nach Europa und 11210 Sack nach den Vereinigten Staaten gegenüber den 12018 und 3786 Sack des Vorjahres.

Unser Gesamtexport stellt sich während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 13. Februar wie folgt:

1903	55587 Sack,	inkl. 23643 Sack	nach d. Ver. Staaten
1902	29767 »	» 11068 »	» » » »
1901	18226 »	» 5580 »	» » » »
1900	20143 »	» 2140 »	» » » »
1899	36569 »	» 10298 »	» » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 3. März 1903.

Ueber den Ablauf der heutigen Auktionen können wir nur kurz und nur an Hand telegraphischer Informationen berichten, da uns die holländische Briefpost nicht erreicht hat, was wohl mit den Streikverhältnissen zusammenhängen mag.

Van Houten's Butter hat einen Durchschnittspreis von 60,10 c pro $^1/_2$ Kilo erreicht, gegen 61,35 c im Februar, 63,80 c im Januar. Die untenstehende Tabelle zeigt mit einer gewissen Regelmässigkeit, in welchen Monaten der drei letzten Jahre die billigsten Preise gegolten haben.

Bensdorps Butter ist mit 59 bis $59^3/_4$ c bezahlt worden. Helm und Dejong erzielten $59—59^1/_4$ c, Mignon $58^1/_2—59^3/_4$ c, Merkurstab $57—57^1/_4$ c, Butter ohne Marke wurde zurückgezogen.

In London sind die Preise noch mehr gefallen, als in Amsterdam. Der Durchschnittspreis der gestrigen Auktion steht auf $10^5/_8$ pence pro lb., gegen $11^1/_4$ pence im Februar und $11^1/_{16}$ pence im Januar.

Preislauf für Van Houtens Butter in den Jahren 1901, 1902, 1903.

Pro $^1/_2$ Kilo Holl. cents	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Pro $^1/_2$ Kilo Holl. cents
90													90
89													89
88													88
87	1901						1901						87
86													86
85		1901				1901							85
84									1901				84
83								1901					83
82													82
81													81
80													80
79													79
78										1901			78
77					1901								77
76													76
75			1901					1902					75
74							1902				1901		74
73													73
72													72
71	1902			1901									71
70													70
69		1902										1901	69
68					1902				1902				68
67				1902		1902							67
66										1902			66
65											1902		65
64			1902										64
63	1903												63
62													62
61		1903											61
60			1903									1902	60



Allerlei.

Zur Beachtung. Mit Nr. 192 — dieses ist Nr. 189 — schliessen wir den achten Jahrgang, mit Nr. 193 gehen wir in den neunten. Wir legen heute schon Einzahlungskarten bei und bitten, sich für den neunten Jahrgang recht zeitig einschreiben zu lassen, damit wir in Ruhe unsere Listen und Bücher vorbereiten können. Für November-Abonnenten gilt diese Aufforderung natürlich nicht.

Guayaquil-Cacao. Zwischen dem 1. Januar und dem 21. Februar sind von Guayaquil-Cacao 47 500 Zentner angeliefert,

gegen	23 500	»	in 1902
	55 500	»	» 1901
	36 700	»	» 1900

was als ein normales Verhältnis angesehen werden muss.

San Thomé-Cacao. Die am 20. Februar in Lissabon eingetroffenen Segler »Bella Vista« und »Ambaca« haben 13 483 Sack Thomé-Cacao gebracht, Damit ist für den Monat Februar eine Gesamtzufuhr von 30 657 Sack zu melden.

Ein Rückblick zeigt folgende Zahlen für die beiden ersten Monate:

	1897	1898	1899	1900
Januar	9898	20307	22682	28719
Februar	5062	12028	13752	15223
	14960	32335	36434	43942

	1901	1902	1903
Januar	31735	27751	36110
Februar	23687	17575	30657
	55422	45326	66767

Man hat hiernach zu urteilen im Jahre 1903 eine recht bedeutende Produktionssteigerung zu erwarten.

Trinidad-Cacao. In den ersten sechs Wochen dieses Jahres sind von Trinidad-Cacao schon 55 587 Sack ausgeführt,

gegen	29 767	»	in 1902
	18 226	»	» 1901
	20 143	»	» 1900
	36 569	»	» 1899

Näheres steht unter »Cacaomarkt«.

Aus England:

Ein Cacaofabrikant als Volkswirt. Unter dem Titel »Poverty — a Study of Town Life« hat Herr R. Seebohm Rowntree seine eingehenden Studien und Betrachtungen über die Bevölkerung der Stadt York veröffentlicht. Dieses Werk gewährt einen tiefen Einblick in den Kampf ums tägliche Brot, der sich heute in einer Grossstadt abspielt, und wird im Laufe des nächsten Monats erscheinen.

Bekanntmachung, betreffend Abänderung der Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze über die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren.

Der Senat bringt hierdurch zur öffentlichen Kenntnis, dass der Bundesrat in seiner Sitzung vom 15. Januar 1903 beschlossen hat, die Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892 (Amtsblatt für 1896 S. 486 ff.) dahin abzuändern, dass § 1 Absatz 2 unter c folgende Fassung erhält:

c) cacaohaltige Zuckerwaren, einschliesslich der nicht unter b fallenden Chocolade, welche mindestens 10 Prozent Cacaomasse und mindestens 60 Prozent Cacaomasse und Zucker der zu b gedachten Art zusammengenommen enthalten.

Gegeben in der Versammlung des Senats, Hamburg, den 13. Februar 1903.

Aus Königsberg. In der Königsberger Hartung'schen Zeitung steht folgende Anzeige:

Holl. Cacao 1 Mk.
pro Pfd. (m. ger. Cacaoschalenzus.),
holl. Cacao, garant. rein, 1,10 pro Pfund,
vrzg. Qualität,
Crême-Pralinés 65 Pf. mit sahnenweich. Füllung,
Biskuitrollen, sonst 10 Pf., jetzt 7 Pf.,
Eispralinés, ganz neu! Probieren! 85 Pf.!
Paul Mahlke,
Steindamm 73, Paradeplatz 5, Vordere Vorstadt 39, Weissgerberstr. 23, Löb. Langg. 8, Köttelstr. 26a, Hint. Vorst. 25, Steind. 150/151.

Wir machen Herrn Paul Mahlke darauf aufmerksam, dass er für 1,10 Mk. das Pfund keinen garantiert reinen holländischen Cacao in vorzüglicher Qualität verkaufen kann. Er preist hier etwas an, was unrichtig ist; es kann sich nur um Cacao handeln, der in Deutschland fabriziert worden, also »deutscher Cacao« ist. Die ganze Anzeige, besonders die erste grosse fette Zeile ist irreführend. Herr Mahlke wird eine Klage wegen unlauteren Wettbewerbs erwarten können, wenn er in dieser Weise weiter agitiert.

Rohrzucker gegen Rübenzucker. Durch verschiedene Zeitungen geht eine Berechnung, die ein Zuckersachverständiger aufstellt und mit der er beweisen will, dass der Rüben-

zucker, erzeugt in den Ländern alter Kultur, niemals mit dem Rohrzucker konkurrieren kann. Er kommt zu dem Resultat, dass der Zentner Rübenzucker 10,12 Mk., der Zentner Rohrzucker aber nur 5,70 Mk. als Herstellungskosten erfordert. — Diese Rechnung wird ungefähr stimmen. Da Rohrzucker erheblich reiner schmeckt, wird unsere Industrie für feine Chocoladen ganz sicher nach dem 1. September grosse Mengen Rohrzucker importieren, wobei der kleine Einfuhrzoll, also der etwas höhere Preis, gar keine Rolle spielen kann.

Aus England. »Herr Thomas Lipton, ein englischer Jams- und Zuckerwarenfabrikant, ist gewiss noch nie um erfolgreiche Reklame verlegen gewesen. Wie die »Wheel of Fortune« berichtet, verfährt er dabei in folgender origineller Weise:

Eines Tages bot sich den Bewohnern Glasgows ein eigenartiges Schauspiel. Ein langer Zug von mehreren Hundert niedlichen Ferkelchen bewegte sich durch die Strassen, alle steckten in einem roten Leibgurt, und auf jedem Leibgurt standen mit grossen Lettern die pathetischen Worte »Lipton's Orphans!«

Diese Art, seine Ware bekannt zu machen, dürfte gewiss noch manchem unserer Leser unbekannt sein.«

Allerdings! Aufs Ferkelchen als Anzeigenausträger sind wir in Deutschland noch nicht gekommen. Aber die Idee ist nicht übel, vorausgesetzt dass alle Ferkelchen weiss wie Schnee waren und sich vorher recht rein gewaschen hatten.

Erntezahlen und Verschiffungszahlen. Wie auch schon an anderer Stelle gesagt worden ist, verwechselt man bei der Aufstellung von Cacaostatistiken an vielen Stellen die Zahlen. Die eine Seite giebt die Ankünfte an, die andere die Verschiffungen. Hieraus ergeben sich natürlich Differenzen, die zu beachten sind.

Die Firma Merck & Arens in Freiburg teilt mit, dass Herr Otto Arens ausgeschieden ist, dass Herr Carl Arens jetzt alleiniger Inhaber ist und dass Herr Ph. Schuff Prokura bekommen hat.

Anbau von Kaffee, Bananen und Cacao in Costa Rica. So lange der Kaffee allein das Hauptlandesprodukt von Costa Rica bildet, hängt die mehr oder weniger günstige Lage der Republik von der Quantität dieses Produktes sowie von den im Auslande dafür zu erzielenden Preisen ab. Daher kommt es, dass, wenngleich im Jahre 1900 473 120 kg weniger Kaffee ausgeführt worden sind als im Jahre 1901, die ersteren dennoch 976 896 Pesos Gold mehr erzielt haben als die letzteren. Auch im Jahre 1902 wird das Resultat dem des Vorjahres wahrscheinlich gleichkommen, denn wenngleich höhere Preise erzielt worden sind, so ist doch die ausgeführte Menge nach der vom Statistischen Bureau gemachten Abschätzung geringer.

Der Bananenanbau nimmt bei Vergleichung der jährlichen Produktion einen zufriedenstellenden Aufschwung. Im Jahre 1900 wurden 3 420 166 Büschel ausgeführt, im Jahre 1901 dagegen 3 870 166, also 449 990 Büschel mehr.

Der Cacao hat die gleiche Tendenz wie der Bananenbau. Erst 1889 ist mit der Ausfuhr dieses Artikels begonnen worden, und schon im Jahre 1901 wurden 22 630 kg mit einem Wert von 9052,00 Pesos Gold ausgeführt. Nachstehende Zahlen zeigen den Export von Cacao in den letzten drei Jahren:

		annähernder Wert
1899 . .	11 442 kg,	2658,00 Pesos Gold
1900 . .	13 581 „	8233,60 „ „
1901 . .	22 630 „	9052,00 „ „

Ohne Zweifel ist dieser Produktionszweig zu einem grossen Aufschwung im Lande berufen trotz der Schwierigkeiten, die ihm entgegenstehen und die zum grossen Teil daher kommen, dass dieses Produkt Costa Ricas an den ausländischen Märkten noch nicht zur Genüge bekannt ist.

Versammlung der Interessenten für Konservierungsmittel. Am 4. ds. Mts. hat, wie die »Apotheker-Ztg.« mitteilt, in den Räumen des Hofmannhauses in Berlin unter Vorsitz des Herrn Dr. Kayser-Nürnberg auf Veranlassung des Bundes deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler eine Versammlung von Interessenten für Konservierungsmittel stattgefunden, an welcher u. a. Geheimrat Liebreich, Dr. Lebbin-Berlin, Dr. med. V. Gerlach-Wiesbaden, Dr. med. Schmidt-Nürnberg, sowie der Reichstagsabgeordnete Dr. Müller-Meiningen teilgenommen haben. Es wurde beschlossen: 1. in einer mit Gründen versehenen Eingabe an den Reichskanzler zu beantragen, dass die technischen Materialien zur Begründung von gesetzgeberischen Maassnahmen auf dem Gebiete der Nahrungs- und Genussmittel, bevor sie als Grundlagen der Gesetzgebung verwendet werden, den offiziellen Vertretungen der interessierten Kreise zur Begutachtung vorgelegt werden; 2. die physiologische Wirkung der Konservierungsmittel in umfassender Weise durch exakte Forschungen sachgemäss festzustellen; 3. durch geeignete Maassnahmen Aufklärung über die Widersprüche und Unrichtigkeiten in der Beurteilung gefärbter Nahrungsmittel zu schaffen, insbesondere mit Bezugnahme auf die Reichsvereinbarungen. In den Verhandlungen wurden die technischen Begründungen des Reichsgesundheitsamtes, welche zu den bekannten Verboten des Bundesrates gehört haben, lebhaft kritisiert.

Frankreich und die Niederlande. Handelsabkommen wegen der niederländischen Kolonien. Der französische Minister der auswärtigen Angelegenheiten hat der Deputiertenkammer am 20. Oktober d. Js. den Entwurf eines Gesetzes, betreffend die Genehmigung des am 13. August d. Js. zwischen Frankreich und den Niederlanden wegen der niederländischen Kolonien abgeschlossenen Handelsabkommens, vorgelegt.

Nach dem Abkommen sollen die nachstehenden kolonialen Verzehrungsgegenstände: Kaffee, Cacao,

Chocolade, Pfeffer, Piment, Amomen und Kardamomen, Zimmet, Zimmetkassia, Muskat, Macis, Gewürznelken, Vanille und Thee, soweit sie aus den niederländischen Kolonien stammen, bei der Einfuhr nach Frankreich, Algerien, den französischen Kolonien und Besitzungen sowie den Schutzgebieten von Hinterindien und Tunis die niedrigsten Zollsätze geniessen, die auf die gleichartigen Erzeugnisse irgend welchen anderen fremden Ursprungs anwendbar sind.

Umgekehrt sollen die Natur- und Gewerbserzeugnisse Frankreichs, Algeriens, der französischen Kolonien und Besitzungen sowie der Schutzgebiete von Hinterindien und Tunis bei ihrer Einfuhr nach den niederländischen Kolonien die niedrigsten Zollsätze geniessen, welche auf die gleichartigen Erzeugnisse irgend welchen anderen fremden Ursprungs anwendbar sind.

Diese Abmachungen gelten nicht für die Zollfreiheit, welche den Eingeborenen-Staaten des östlichen Archipels für die Einfuhr ihrer Erzeugnisse nach den niederländischen Kolonien bewilligt ist.

Das Abkommen ist mit einjähriger Kündigungsfrist abgeschlossen und soll sofort nach dem Austausch der Ratifikationsurkunden in Kraft treten.
(Documents Parlamentaires — Chambre — Annexe Nr. 353.)

Zuckerproduktion in den hauptsächlichsten Produktionsländern Europas. Nach einer in der Zeit vom 3. bis 13. Dezember d. Js. gehaltenen Umfrage der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik stelle sich die voraussichtliche Rübenverarbeitung und Zuckerproduktion der Kampagne 1902/03 in den hauptsächlichsten Länder Europas, wie folgt:

Länder	Im Betrieb befindl. Fabr.		Rüben-verarbeitung		Zucker-produktion	
			1902/03	1901/02	1902/02	1901/02
	1902 bis 1903	1901 bis 1902	Menge in t			
Deutschland	390	395	11328585	15999780	1703815	2293296
Oesterreich-Ungarn .	216	216	7130600	8945000	1060800	1291100
Frankreich .	322	332	6346900	9350581	818590	1109673
Belgien . .	100	107	1450000	2506000	198000	325000
Niederlande	24	32	699000	1487000	97700	203172
Russland . .	278	278	9161690	8196680	1184240	1076250
Schweden .	17	17	504626	903001	73098	127020
Dänemark .	7	7	308000	452300	38500	58132

Zu der bevorstehenden Zusammenstellung sei bemerkt, dass in der Zuckerproduktion Deutschlands mitenthalten ist die Produktion der selbständigen Melasseentzuckerungsanstalten (1902/03 115 000 t und 1901/02 116 500 t).

Die gesamte Rübenverarbeitung der vorgenannten acht Länder ergiebt 36 929 401 t und ihre Zuckerproduktion 5 174 743 t, während die Oktober-Umfrage insgesamt 37 471 490 t Rüben und 5 123 570 t Zucker ergeben hatte.

Aus Paris. Ein Bankett der Confiseure und Chocolatiers in Paris. »Am Mittwoch, den 18. Februar, fand in den »Salons Pain« ein vom Syndikat der Zuckerbäcker und Chocoladefabrikanten veranstaltetes Festmahl statt. Die Tafel war natürlich mit den ausgesuchtesten Schleckereien aller Art förmlich überladen, beim Menu jedoch hatte der Küchenkünstler des Etablissement sich selbst übertroffen. Eine grosse Anzahl von Gästen hatte der liebenswürdigen Einladung des Herrn M. Désandré, der vor kurzem Herrn M. Probst als Präses des Syndikats gefolgt war, Folge geleistet. Auch die Mitglieder des Vereins waren vollzählig erschienen.

Beim Champagner dankte der Herr Désandré den Anwesenden herzlich für ihr zahlreiches Erscheinen. Hierauf wurden einige Entschuldigungsschreiben verlesen, unter andern auch das der Herren Maguery, Ehrenpräsident, und Thiery, Ehrenmitglied des Vereins, die beide ihr Bedauern ausdrückten, nicht an diesem »Liebesmahle« mit teilnehmen zu können.

Nach Herrn Désandré hielt an Stelle des Herrn M. Artaud, der als Vorsitzender der Défense du Commerce verhindert war, Herr M. Hubert de Ciraud eine schwungvolle Rede, in deren Verlauf er die Konditorei mit einer lieblich duftenden Blume verglicht, was zugleich als Blüte der Rednerkunst allgemeinen Beifall fand.

Dann ergriffen nacheinander folgende Herren das Wort: M. Pépin, Preisrichter am Tribunal de commerce und Präses des Syndikats für Grossisten und Industrielle, ... Borgogno, Sekretär der Association du commerce de détail, an Stelle des Herrn M. Dauphin . . . Municipalrat Mazel als Vertreter der Fédération des Syndicats patronaux . . . Gibert, Vorsitzender des Syndikats der Stahlwarenfabrikanten . . . Comte, im Namen der Arbeiter der Konditorei- und Zuckerwaren-Industrie . . . Charlet, Präses der Société de secours mutuels Sainte-Geneviève . . . Mourgue, Vorsitzender des Étoile de Provence . . . Michel Ducartier als Repräsentant der Presse . . . und Besoux, der mit einer Anzahl gutgelungener Verse die stattliche Reihe der von lautem Beifall begleiteten Vorträge beschloss. Hierauf liessen, abwechselnd mit Konzertvorträgen, einige begabte Sängerdilettanten ihre Stimme hören und ernteten ebenfalls stürmischen Applaus. Das Schlussstück hiess »Die beiden Tauben«, die von Mitgliedern des Étoile de Provence mit grossem Geschick dargestellt wurden, und bildete den Uebergang zu einem amüsanten Balle, der bis in den lichten Tag hinein dauerte.«

Anmerkung der Redaktion des »Gordian«: Das Schlussstück hätte doch wohl passender »Die zwei Heringe« geheissen; »Die beiden Tauben«? — das klingt doch als Schlussstück gar so lieblich! —

Aus Berlin. Zu einem Kampf zwischen dem Syndikat deutscher Zucker-Raffinerien und dem Verband der Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten scheint es nunmehr zu kommen, da das Syndikat sich weigert, den Mitgliedern des Verbandes die Umsatzprämie zu bezahlen, weil der Verband die kartellfreie Zuckerfabrik Genthin gründete. Die Chocoladefabrikanten sind der Ansicht, die Umsatzvergütung von 1,50 Mk. per 100 Kilo sei ihnen fest zugesagt gewesen. Die Prämie kommt bei ihnen erheblich in Betracht, da sie das ganze Jahr mitkalkuliert war und sie für die einzelnen Fabrikanten bedeutende Summen ausmacht; man rechnet z. B. für die Stollwerck-Aktiengesellschaft bei Nichtzahlung der Prämie auf einen Ausfall von 100 000 Mk.

Nach einem von Herm. Peter Jos. Stollwerck, Cöln, in seiner Eigenschaft als Vorsitzender des Verbandes der Chocoladefabrikanten an die Beiratsmitglieder des Zuckersyndikats gerichteten Rundschreiben ist ihm persönlich von einem Vorstand des Syndikats wiederholt versichert worden, dass die Chocoladefabrikanten besondere Berücksichtigung finden würden und vollkommen unbesorgt sein könnten. Infolge dieser Zusage habe er seine Fachgenossen mit Erfolg davon abgehalten, gegen das Syndikat Stellung zu nehmen.

Nachdem das Syndikat gegründet war, glaubten die Chocoladefabrikanten, dass es ein leichtes sei,

die mündlich gegebenen Versicherungen schriftlich bestätigt zu erhalten, kamen aber damit beim Syndikat schlecht an. Letzteres ging allen Unterhandlungen und den proponierten Zusammenkünften aus dem Wege; infolgedessen gründeten die Chocoladefabrikanten in ihrer Verbandssitzung am 11. September 1901 die Aktiengesellschaft zur Verwertung landwirtschaftlicher Produkte, welch letztere die Zuckerfabrik Genthin baute, lediglich mit dem Zweck, für die Chocoladefabrikanten Zucker zu fabrizieren. Noch nach erfolgter Gründung werden Einigungsversuche gemacht, um die Zuckerfabrik Genthin ins Kartell eintreten zu lassen. Diese scheiterten und das Kartell suchte der Neugründung das Leben sauer zu machen, indem es den Nachbar-Zuckerfabriken grosse Summen als Kampfpreise bewilligte, um der neuen Fabrik das Rohmaterial zu verteuern.

Nach den Syndikatsbedingungen haben kartellfeindliche Bestrebungen den Verlust der Umsatzprämie zur Folge und die Gründung der Zuckerfabrik Genthin war ohne Zweifel gegen das Kartell gerichtet. Dagegen behaupten die Chocoladefabrikanten, dass ihnen keine Umsatzprämie, sondern als Grossverbraucher eine Verbrauchsvergütung zugestanden worden sei, die sie nunmehr mit Recht beanspruchen. Man darf auf den Ausgang dieses Streitfalls gespannt sein.

Chocolade- und Cacaohandel in Bulgarien. Chocolade und Cacao waren in Bulgarien bisher nur in geringem Maasse begehrte Artikel. Der Konsum, namentlich der von Cacao, scheint sich in letzter Zeit aber zu steigern, da man beginnt, die Waren allgemein in der Kuchenbäckerei zu verwenden. In Bulgarien werden Chocolade und Cacao nicht hergestellt. Man kann die jährliche Einfuhr dieser Produkte dem Werte nach auf 50 000 bis 60 000 Franken schätzen. Am Import beteiligen sich hauptsächlich Oesterreich-Ungarn, die Schweiz, Frankreich, Grossbritannien und Italien. Bekannt sind dort unter anderen folgende Marken: Lejet, Maestrani, Sprüngli, Menier, Cadbury, Klauss, Suchard und Moriondo & Gariglio.

(Inform. et Renseign. de l'Office national du Commerce extérieur.)

Zuckerverbrauch in den Vereinigten Staaten von Amerika im Jahre 1902. Nach der Aufstellung der Firma Willet & Gray in New-York belief sich der Verbrauch der Vereinigten Staaten von Amerika an ausländischem und inländischem Zucker im letzten Jahre auf insgesamt 2 566 108 Tons, gegen 2 372 316 Tons im Vorjahre. Das bedeutet eine Zunahme von 193 792 Tons oder um 8,2 Prozent, wogegen im vorhergehenden Jahre nur eine Zunahme von 152 469 Tons oder 6,8 Prozent zu konstatieren gewesen war. Der Konsum verteilte sich in folgender Weise: von einheimischem Zucker wurden 473 451 (1901: 439 986) Tons verbraucht, und zwar Rohrzucker 296 000 (292 150), Rübenzucker 148 526 (124 859), Ahornzucker 5325 (5180) und Melassezucker 23 600 (17 797) Tons; aus ausländischem Zucker, einschliesslich des Produkts der amerikanischen Inselbesitzungen, wurden 2 092 657 (1 932 330) Tons verbraucht, und zwar Rohrzucker 1 971 235 (1 672 520), Rübenzucker 96 918 (217 286) und raffinierter Zucker 24 503 (42 515: Tons. Zu der Einfuhr von Zucker haben beigetragen) Hawai 311 139 (309 070), Puertorico 84 827 (66 279) und die Philippinen 2550 (5000) Tons.

An Zucker in raffiniertem Zustande wurden insgesamt im letzten Jahre 2 521 350 Tons} konsumiert, gegen 2 287 828 Tons im Jahre 1901, und es entfielen davon 1 436 474 (1 325 406) Tons auf das Produkt der American Sugar Refining Co., 924 106 (812 898) Tons auf das Produkt der ausserhalb des Zuckertrusts stehenden Raffinerien, 136 276 (107 859) Tons auf Erzeugnisse der einheimischen Rübenzuckerfabriken. Somit hat das Produkt der American Sugar Refining Co. 56,9 Prozent (57,9 Prozent) zu dem Konsum beigetragen, das der selbständigen Raffinerien ca. 36,7 Prozent und das der Rübenzuckerfabriken 5,4 Prozent. Auf importierte Raffinade entfielen 1 Prozent des Verbrauchs. Zwischen dem Preise von rohem und raffiniertem Zucker bestand im letzten Jahre ein Unterschied im Durchschnitt von 0,913 cents pro Pfund gegenüber einem solchen von 1,003 cents im Jahre 1901.

(Nach der New-Yorker Handels-Zeitung.)

Rechtsverhältnisse der Agenten den durch sie vertretenen Firmen gegenüber. Die rumänischen Gesetze begrenzen den Begriff Agent im Gegensatz zu dem eines selbständigen Kaufmanns nicht. Zwischen einem Agenten und einem Kommissionär wird in gleicher Weise unterschieden wie im deutschen Handelsgesetzbuch.

Agenten dürfen für eigene Rechnung Geschäfte machen.

Wenn die Beschränkung des Umfanges der Vollmacht, namentlich auch die Bestimmung, dass Verkäufe nur nach Zustimmung des Auftraggebers rechtsverbindlich sein sollen, in gesetzlich vorgeschriebener Weise bekannt gemacht ist, so gilt diese Beschränkung auch dritten gegenüber. Ist diese Bekanntmachung erfolgt, so hat die Beschränkung des Umfangs der Vollmacht dritten Personen gegenüber keine Wirkung, wenn nicht nachgewiesen wird, dass diese dritten im Augenblicke der Bestellung davon Kenntniss hatten.

Jede Abmachung über Spesen, Provision, Einziehung und Ueberweisung von Geldbeträgen, sei es in mündlicher, sei es in schriftlicher Form, ist zulässig; auch ein Brief genügt.

Bestimmungen darüber, dass ein zum Verkauf angestellter Agent nicht auch für das Haus den Einkauf besorgen kann, bestehen nicht.

Ein Agent darf einkassierte Beiträge a conto seiner Provision einbehalten, auch ist er berechtigt, ausser der abgemachten Provision noch Unkosten von seinem Hause zu verlangen, wenn über die letzteren keine besondere Abmachung vorliegt.

Der Agent kann Ersatz von Kosten verlangen, wenn ein Geschäft zu stande gekommen ist. Die Kosten, welche dem Agenten wegen Ausführung seines Auftrages gebühren, werden, wenn keine Abmachungen getroffen sind, vom Gerichte bestimmt.

Die Muster sind Eigentum des Fabrikanten. Der Agent hat dieselben auf Verlangen zurückzustellen, soweit sie ihrer Natur nach nicht dem Verderben, oder auch durch häufiges eiliges Aus- und Einpacken, bezw. durch Probenabgaben dem Inverlustgeraten ausgesetzt sind. Im Falle der Veräusserung kommt der erzielte Erlös dem Fabrikanten zu.

Der Agent haftet für seine Unteragenten; auch verpflichtet die Quittung des Unteragenten den eigentlichen Agenten.

Die Entziehung einer Agentur muss, wenn eine Vollmacht veröffentlicht ist, durch öffentliche Bekanntmachung, sonst durch Veröffentlichung im Amtsblatt erfolgen.

Besonders verlangte Auskünfte unentgeltlich einzuziehen, ist der Agent, wenn er dieselbe sich selbst kostenfrei zu beschaffen nicht in der Lage ist, nicht verpflichtet.

Der Erlös verkaufter Waren gehört dem Hause.

Die Zuckerproduktion Javas im Jahre 1902. In der Kampagne 1902 sind im ganzen wiederum — wie im Vorjahre — 182 Zuckerfabriken im Betrieb gewesen, deren Produktion sich auf 856 655 Tons Hauptzucker belief, wovon 164 879 Tons auf Westjava, 221 130 Tons auf Mitteljava und 470 646 Tons

auf Ostjava entfielen. Unter Hinzurechnung der auf 40 000 Tons zu veranschlagenden Ausbeute von Sackzucker berechnet sich die Gesamtproduktion Javas im Jahre 1902 auf rund 900 000 Tons Zucker, die höchste bisher erreichte Ziffer.

Was die Ausdehnung der Zuckerrohrpflanzungen für das Erntejahr 1903 betrifft, so wird die Anbaufläche auf 103 370 ha brutto und 92 029 ha netto geschätzt, was gegen das Vorjahr eine Zunahme von nur 0,22 Prozent (netto) ergibt, d h. die geringste Zunahme seit dem Pflanzungsjahr 1896/97.

Oesterreich-Ungarn. Aenderung der Zuckerbesteuerung. Durch ein Gesetz vom 31. Januar 1903 werden die Bestimmungen über die Zuckerbesteuerung abgeändert und ergänzt. Die wesentlichen Bestimmungen sind folgende:

Der Einfuhrzoll für Zucker der im § 1 Ziffer 1 des Zuckersteuergesetzes bezeichneten Art wird während der Dauer des am 5. März 1902 in Brüssel abgeschlossenen Vertrages, betreffend die Zuckergesetzgebung, unbeschadet der gegen prämiierten Zucker gemäss Artikel 4 dieses Vertrages zu treffenden besonderen Maassnahmen in dem höchsten Betrage eingehoben, welcher nach den Bestimmungen dieses Vertrages zulässig ist.

Der Ursprung des Zuckers ist bei der Einfuhr nachzuweisen.

Für Zucker, welcher als solcher oder in zuckerhaltigen Waren nach dem 31. August 1903 über die Zolllinie ausgeführt wird, wird eine Ausfuhrvergütung nicht mehr geleistet.

Als Betriebsperiode 1902/1903 wird der dreizehnmonatige Zeitraum vom 1. August 1902 bis 31. August 1903 erklärt. In der Folge wird unter Betriebsperiode der Zeitraum vom 1. September des einen bis 31. August des unmittelbar darauf folgenden Jahres verstanden.

Der Finanzminister ist ermächtigt, unter den im Vollzugswege festzusetzenden Bedingungen zu genehmigen, dass die gesetzliche Ausfuhrvergütung in dem restlichen Teile der Betriebsperiode 1902/1903 auch für solchen Zucker gewährt wird, welcher in einer öffentlichen Niederlage oder in einer Privatniederlage unter amtlichem Mitverschluss eingelagert wird.

Der so eingelagerte Zucker kann in den inländischen freien Verkehr nur gegen Entrichtung der Verbrauchsabgabe und Rückersatz der gewährten Ausfuhrvergütung, in eine Zuckererzeugungsstätte oder in ein Zuckerfreilager dagegen nur gegen Rückerstattung der gewährten Ausfuhrvergütung gebracht werden. Der eingelagerte Zucker haftet ohne Rücksicht auf die Rechte Dritter für die etwa zurückzuzahlende Ausfuhrvergütung,

Die Summe des von den Unternehmern der Zuckererzeugungsstätten im österreichisch-ungarischen Zollgebiete zu leistenden Rückersatzes an Ausfuhrvergütung für die Betriebsperiode 1902/1903 wird auf den Betrag beschränkt, um welchen die Gesamtsumme der Ausfuhrvergütung für den während dieser Betriebsperiode in dem österreichisch-ungarischen Zollgebiete mit dem Anspruche auf Ausfuhrvergütung abgefertigten Zucker die Summe von 21 Millionen Kronen übersteigt.

Um die Versorgung des Inlandmarktes mit Zucker in den einzelnen Ländergebieten des österreichisch-ungarischen Zollgebietes im Geiste des Schlussprotokolls zu Artikel 3 des am 5. März 1902 in Brüssel abgeschlossenen Vertrages, betreffend die Zuckergesetzgebung, zu regeln, wird jene Menge Zucker der im § 1 Ziffer 1 des Zuckersteuergesetzes bezeichneten Art, welche in den einzelnen Ländergebieten im Laufe je einer Betriebsperiode aus den Zuckererzeugungsstätten und Zuckerfreilagern gegen Entrichtung der Verbrauchsabgabe weggebracht werden darf, kontingentiert.

Die Regelung der individuellen Verteilung der Zuckerkontingente wird jedes Ländergebiet selbständig im Wege der Gesetzgebung vornehmen.

Der K. K. Finanzminister wird ermächtigt, Zucker, welcher zur Fütterung von Tieren oder zur Herstellung von Fabrikaten anderer Art als Verzehrungsgegenstände verwendet wird, unter den zum Schutze des Staatsschatzes erforderlichen Bedingungen und Vorsichten von der Verbrauchsabgabe zu befreien.

(Oesterreichisches Reichsgesetzblatt. X. Stück.)

Wirtschaftliches aus Samoa. Die Samoanische Zeitung, welche bisher alle vierzehn Tage erschien, wird künftig wöchentlich ausgegeben. Sie berichtet über die Tapatapaopflanzung der Deutschen Samoagesellschaft: In Tapatapao, zusammen 1000 Acres, sind rund 150 Acres geklärt und zum Teil bereits bepflanzt. Einige der jungen Pflanzen sind schon über 1 Fuss hoch. Es bleiben Schattenbäume stehen und zwar 6 auf 1 Acre; dies geschieht auch aus dem Grunde, um die Feuchtigkeit besser zu halten, damit nicht, wie in der vergangenen Trockenperiode, bei den meisten der Pflanzungen, wo sämtliche Bäume niedergelegt wurden, die Cacaobäume anhaltender Trockenheit ausgesetzt sind. Zwischen den Feldern, deren Grösse 40—50 Acres, sind Schutzstreifen von etwa 100 m stehen geblieben. In dieselben wird Kautschuk und Vanille gepflanzt. Besonders die jungen Kautschukbäumchen (Heoea brasiliensis) gedeihen prächtig. — In den Saatbeeten befinden sich ferner eine grosse Anzahl tropischer Fruchtbäume und Zierpflanzen.

Kola-Erkundung des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees nach Westafrika. Die Bedeutung der Kolanuss und ihrer Produkte für die Kolonialwirtschaft und insbesondere für die heimische Volkswirtschaft wird seitens der Interessenten allgemein anerkannt. Seit einem Jahrzehnt werden Versuche zur Verwertung der Kolanuss für die heimische Landwirtschaft, für Nahrungsstoffe der Armee und für ihre Anwendung in der Krankenpflege angestellt.

Die Versuche mit Kolanusspräparaten weisen bisher nicht ungünstige Erfolge auf. Das Königlich Preussische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten zeigt Interesse an der Verwendung der Präparate für Kolamilch und Kolamagermilch.

Die Firma Gebrüder Stollwerck, Cöln, misst den Kolanusspräparaten eine besondere Bedeutung bei für Herstellung von Armeechocoladen.

Der Leiter des Seemanns-Krankenhauses und des Instituts für Schiffs- und Tropenkrankheiten in Hamburg, Herr Dr. Nocht, hält es für nicht unwahrscheinlich, dass dem Präparat für die Förderung der Blutneubildung und der Rekonvalescenz überhaupt bei Malaria und bei Bekämpfung neurasthenischer Beschwerden ein gewisser Wert zukommt.

Ueber die Bedeutung der Kolanuss für den Hinterlandhandel unserer westafrikanischen Schutzgebiete, insbesondere Togos, hat der Kaiserliche Kanzler in Togo, Herr Graf von Zech, eine ausführliche Arbeit in den wissenschaftlichen Beiheften des Deutschen Kolonialblattes, Heft I, 1901, veröffentlicht. Graf Zech führt aus, dass die Kolanuss den wichtigsten Handelsartikel mit den Sudanländern bilde, und dass, wenn Togo in nennenswerter Weise am Sudanhandel teilnehmen will, Pflanzungen guter Varietäten der Kolanuss angelegt werden müssten. Da sowohl in Togo wie in Kamerun Anbauversuche mit der Kolanuss in grösserem Umfange von den Regierungsstationen und von den Eingeborenen im Gange sind, ist es zur Verhütung von Fehlschlägen von Wichtigkeit, gleich von vornherein die geeignetsten Varietäten für

den Inlandhandel und für die Bereitung von Extrakten festzustellen.

Die Herstellung von Kolaextrakten muss der bestmöglichsten Ausnutzung halber an Ort und Stelle aus frischen Nüssen geschehen. Durch die Erkundung sollen die früher in Sierra Leone, Lagos und Kamerun vorgenommenen Kolastudien des Herrn Bernegau für unsere Kolonien nutzbar gemacht werden. Die Beschaffung von grösseren Mengen der besten Sorten Kolanüsse ist aus dem Ashantilande vorgesehen. Für die fabrikatorischen Versuche ist die maschinelle Einrichtung bereits im Jahre 1901 von Herrn Bernegau in Kamerun aufgestellt.

Der Kola-Erkundung des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees nach Westafrika sind folgende Aufgaben gestellt:

1. Die geeignetsten Varietäten der Kolanuss für den Inlandhandel und für die Bereitung von Extrakten festzustellen,
2. die fabrikatorische Herstellung von Kolanusspräparaten an Ort und Stelle in Kamerun auszuführen.

Die Ausreise des Herrn Bernegau ist für den Monat März vorgesehen.

Aus Dresden. Zuckerfabrik Genthin. Die von Mitgliedern des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten begründete Aktiengesellschaft für Verwertung landwirtschaftlicher Produkte (Zuckerfabrik Genthin) hielt im Anschluss an einen ausserordentlichen Verbandstag des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten vor einiger Zeit eine ausserordentliche Generalversammlung in Berlin ab. Anwesend waren 25 Aktionäre, welche ein Kapital von 1 084 000 Mk. vertraten. Aus dem vom Vorstande der Gesellschaft erstatteten Geschäftsberichte ging hervor, dass die Gesellschaft einen günstigen Abschluss ihres ersten Geschäftsjahres erwartet, insoweit dies bei einer Neugründung und den dabei zu erkaufenden Erfahrungen, sowie bei den in Aussicht genommenen reichlichen Abschreibungen möglich sein wird. Ueber die Zuckerlieferungen an die Aktionäre wurde allseitiges Einverständnis erzielt. Anlässlich der im Herbst d. J. zu erwartenden völligen Umgestaltung der Verhältnisse des Zuckermarktes durch die Brüsseler Konvention und für den Fall eines neuen Zusammentretens des Kartells wurden dem Vorstande und dem Aufsichtsrate die erbetenen Befugnisse gewährt, um die Interessen der Gesellschaft in diesem Falle nachdrücklich zu wahren. In der Angelegenheit des der Gesellschaft zur Verfügung gestellten Rohzuckers, in welcher vom Syndikat bedrängt, von der ersten Verkaufsstelle Klage gegen die Gesellschaft eingereicht worden war, erklärte die Generalversammlung nach den zum Vortrag gebrachten Unterlagen einstimmig und mit allem Nachdrucke, dass die Gesellschaft in keiner Weise eine moralische Verpflichtung gehabt habe, diesen Zucker dem Syndikat wieder zur Verfügung zu stellen, da der Ankauf desselben seitens der Gesellschaft in durchaus einwandsfreier Form erfolgt sei, billigte aber andererseits die Entscheidung der Gesellschaftsorgane auf die Verarbeitung des Zuckers zu verzichten, um einesteils die in Mitleidenschaft gezogene erste Verkaufsstelle und Bankverbindung der Gesellschaft vor Inanspruchnahme seitens des Syndikats und die Gesellschaft selbst vor einem, vielleicht langjährigen und dadurch ihre Entwickelung störenden Prozess zu bewahren. Dem Aufsichtsrat und Vorstand der Gesellschaft wurde einstimmig das Vertrauen und der Dank der Versammlung für ihre bisherige Thätigkeit im Interesse des Unternehmens ausgesprochen. In den Aufsichtsrat wurde neu gewählt Herr Wilhelm Werckmeister, Berlin.

Hierzu schreibt die »Deutsche Zuckerindustrie«, (die Berliner Zeitung, die das Kartell vertritt): Es ist nicht richtig, dass der fragliche Zucker der Zuckerfabrik Genthin zur Verfügung gestellt worden ist, sondern sie hat einen Mittelsmann im Wege des Vertragsabschlusses beauftragt, ihr bis zu 150 000 Ztr. kartellfreien Rohzucker zu beschaffen. Als dann die Sache ruchbar wurde, hatte die Zuckerfabrik Genthin nur die Wahl, die Ware zurückzugeben, oder nach verschiedener Richtung hin prozessuales Einschreiten zu gewärtigen, dessen Ausgang nicht zweifelhaft sein konnte. Auf ihre »moralischen Verpflichtungen« — das Wort nimmt sich in dem obigen Bericht seltsam genug aus — kam es also garnicht an. Wir glauben, im Interesse der Zuckerfabrik Genthin zu handeln, wenn wir darauf verzichten, der obigen Darlegung des Vorgangs eine richtige gegenüberzustellen.

Genaue Angabe des Zusatzes zu Chocolade. Vor der Strafkammer I des Flensburger Landgerichts standen vor kurzem ein Fröruper Kaufmann und dessen Kommis unter der Anklage des Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz. Beide hatten — der Kommis in einer Filiale des Chefs — Chocolade mit Weizenmehlzusatz in den Handel gebracht, ohne den Käufern davon Mitteilung zu machen. Die Chocolade-Tafeln trugen auf ihrer unteren Seite die Aufschrift »Zusatz«, waren einzeln in Staniol verpackt und wurden auf dem Ladentische in einem grösseren Karton aufbewahrt und ausgestellt, der die Aufschrift trug: »Chocolade mit Surrogat-Zusatz«. Verkaufspreis 1 Mark per $^1/_2$ kg bei ca. 70 Pfennig Einkauf.

Das Nahrungsmittelamt hatte begutachtet, dass man unter »Zusatz« bei Chocolade in der Regel nur die üblichen Beimengungen von Zucker und Gewürz zu dem Cacao verstehe. Der beanstandeten Chocolade sei aber ein erhebliches Quantum Weizenmehl beigemischt und diese Beimischung nirgends angegeben und ohne nähere Prüfung nicht zu erkennen.

Der Staatsanwalt führte aus, dass bei dem Verkauf von Chocolade in der angegebenen Verpackung eine Täuschung des kaufenden Publikums zu erblicken sei und beantragte eine Geldstrafe von 30 resp. 20 Mk., die vom Gerichtshof auf 20 resp. 5 Mk. ermässigt wurde.

Ausfuhr Britisch-Guayanas in den ersten neun Monaten 1902. Die Ausfuhr aus Britisch-Guayana stellt sich in der Zeit vom 1. Januar bis 7. Oktober, also für etwas mehr als die ersten neun Monate dieses (und des vergangenen) Jahres, in den wichtigeren Handelsartikeln, wie folgt: Zucker 68 109 Tons (1901: 39 160 Tons), Rum 2 069 333 Gallonen (1 423 003), Melasse 1215 Fässer (518), Cacao 95 933 lbs (72 761). (The International Sugar-Journal.)

Mitteilungen aus der hygienisch-chemischen Untersuchungs-Station des kgl. bayr. II. Armee-Korps. Vom Korps-Stabsapotheker Utz, Vorstand der Station.

Nucoa. Um bei der Herstellung der Tabletten das »Gleiten« zu befördern und das Anhaften der Masse zu verhüten, werden verschiedene Zusätze zu derselben empfohlen, welche vielfach aus Fetten, mit oder ohne Zusätze bestehen. So haben erst vor einiger Zeit White & Robinson (durch Pharm. Ztg. 1902, Nr. 68, S. 665) als gutes Bindemittel eine Mischung aus 1 Teil Cacaoöl und 3 Teilen Stärke empfohlen, vermittelst welcher man Tabletten erhalten soll, die sich trotz einer gewissen Widerstandsfähigkeit schon zwischen den Fingern zu Pulver zerreiben lassen und im Wasser schnell zerfallen. Vor kurzem gelangte nun auch von Holland aus ein Fett unter dem Namen »Nucoa« in den Handel, welches dem

gleichen Zwecke dienen sollte. Um dessen Zusammensetzung kennen zu lernen, habe ich dasselbe einer chemischen Untersuchung unterworfen, deren Ergebnis ich im nachstehenden folgen lasse.

»Nucoa« war von weisser Farbe, ohne besonderen Geruch oder Geschmack und schmolz vollständig klar; der Schmelzpunkt lag bei 29,3° C.

Salpetersäure: nichts Charakteristisches.

Welmans-Geuther'sche Reaktion: dunkel smaragdgrüne Färbung.

Halphen'sche Reaktion; negativ.
Becchi'sche „ desgl.
Soltsien'sche „ desgl.
Boudouin'che „ desgl.

Refraktion bei 40° C: ^{n}D = 1,4496
= 36,1 Skalenteile des Butterrefraktometers.

Jodzahl (nach v. Hübl-Waller): 8,41.
Reichert-Meissl'sche Zahl: . 4,67.

»Nucoa« ist demnach nur reines Cocosöl ohne jeglichen Zusatz. (Zeitschr. fr. ö. Chemie.)

Eintragungen in das Handelsregister.

Bremerhaven.

In das Handelsregister ist heute eingetragen worden:

André Mauxion, Hauptniederlassung in Neumühle bei Saalfeld an der Saale, Zweigniederlassung in Bremerhaven.

Inhaber: 1) Kaufmann Felix Mauxion in Saalfeld a. d. Saale,

2) Kaufmann Alfred Mauxion daselbst.

Offene Handelsgesellschaft. Die Gesellschaft hat am 15. Januar 1895 begonnen.

Bremerhaven, den 18. Februar 1903.

Der Gerichtsschreiber des Amtsgerichts:
Lampe, Sekretär.

Hess. Oldendorf.

In das Handelsregister Abt. B. ist zu Nr. 1 — Zuckerfabrik Hessen-Oldendorf, Aktiengesellschaft zu Hess. Oldendorf — heute eingetragen:

Das Grundkapital ist durch Zusammenlegung von Aktien um 60000 Mk. herabgesetzt und beträgt jetzt 60000 Mk.

Hess. Oldendorf, den 15. Februar 1903.

Königliches Amtsgericht.

Cassel.

Zu Casseler Nährmittelfabrik Bruhns & Co., Cassel, ist eingetragen:

Die Prokura des Arthur Engelbrecht ist erloschen. Die Firma ist erloschen.

Königliches Amtsgericht. Abt. 13.

Querfurt.

In unserem Handelsregister ist bei der Nummer 22 verzeichneten offenen Handelsgesellschaft Vereinszuckerfabrik Querfurt Rödiger & Comp. am 4. Februar 1903 eingetragen:

Das Vorstandsmitglied Rittergutsbesitzer Hermann Ruhmer in Gatterstedt ist durch den Tod aus der Gesellschaft ausgeschieden; an seiner Stelle ist dem Oberamtmann und Domänenpächter Robert Schmidt zu Gatterstedt die Befugnis erteilt, die Gesellschaft zu vertreten.

Daselbst ist am 6. Februar 1903 eingetragen:

Die Karl Friedrich'schen Erben, nämlich Frau Anna Friedrich, geb. Friedrich, und Fräulein Helene Friedrich, beide in Querfurt, sind aus der Gesellschaft ausgeschieden.

Querfurt, den 6. Februar 1903.

Königliches Amtsgericht.

Altona.

Abt. A. Nr. 882. Ottensener Dampf-Marzipanfabrik C. G. Michelmann & Schlüter, Altona. Die Einlage des Kommanditisten ist erhöht.

Konkurse.

Chemnitz.

Ueber das Vermögen des Zucker- und Chocoladenwarenhändlers Richard Kampler, alleinigen Inhabers der Firma »Richard Kampler« in Chemnitz, wird heute, am 5. Februar 1903, vormittags 10 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Otto Hösel hier. Anmeldefrist bis zum 10. März 1903. Wahltermin am 26. Februar 1903, vormittags ½10 Uhr. Prüfungstermin am 26. März 1903, vormittags ¾10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 5. März 1903.

Königliches Amtsgericht Chemnitz. Abt. B.

Duisburg.

Ueber das Vermögen des Konditors Emil Strötzel zu Duisburg, Sonnenwall 34 I, wird heute, am 2. Februar 1903, vormittags 9 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Rechtsanwalt Kühnemann zu Duisburg wird zum Konkursverwalter ernannt. Konkursforderungen sind bis zum 24. März 1903 bei dem Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung am 2. März 1903, nachmittags 5 Uhr, allgemeiner Prüfungstermin am 2. April 1903, vormittags 9¾ Uhr, vor dem unterzeichneten Gerichte, Zimmer Nr. 42. Offener Arrest mit Anzeigefrist an den Konkursverwalter bis zum 1. März 1903.

Königliches Amtsgericht in Duisburg.





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Inhalt dieser Nummer 190:

Gordian und der Cacaomarkt.

Aus dem Briefe eines Cacaobohnenhändlers müssen wir lernen, dass wir mit unseren Berichten über den Stand der Produktion und des Konsums in Cacaobohnen »eine völlige Mut- und Lustlosigkeit hervorgerufen hätten«. — — — »Wenn Sie so weiter schreiben, dann kauft schliesslich kein Mensch mehr Cacao, weil er fürchtet, dass er an jedem Kauf Geld verliert. Wir Händler, die doch immer ein grösseres Lager halten müssen, verlieren so schon genug, weil die Preise so zurückgegangen sind.« U. s. w.

Auch von anderer Seite ist, wie wir schon auf Seite 3564 gemeldet haben, ausgesprochen, unsere Berichte riefen den Eindruck hervor, »als ob der Handel beeinflusst werden sollte«.

Wir wiederholen: Ja, wir w o l l e n den Handel beeinflussen, und zwar d e n Handel, der seit Jahr und Tag daran arbeitet, in Cacaobohnen zu spekulieren. Wir wollen aber damit nichts weiter erreichen, als dass eines Tages wieder eine ruhige Versorgung mit Bohnen für die Fabrikanten möglich ist. So ist es früher gewesen und so kann es wieder werden. Ein Fabrikant kann nicht zugleich Spekulant sein. Gerade die besten und fleissigsten Fabrikanten, die von früh bis abend in ihrem Betriebe stecken, die bis über die Ohren in Fabrikationspflichten sitzen, die können den Lauf des Marktes nicht so verfolgen, dass sie sich vor Schaden schützen können. Darum sind sie so willige Operationsobjekte für die Spekulation. Ihnen ist der Cacaoeinkauf meist eine terra incognita; alles, was sie hören, hören sie von Leuten, die mit ihnen Geschäfte machen wollen, und die ebenfalls recht oft willenlos am Gängelbande der Spekulanten wandern. Also insoweit stimmt es, dass wir den Handel beeinflussen w o l l e n. Wir w o l l e n die sich r e d l i c h m ü h e n d e n Handelsfirmen unterstützen; wir wollen den Spekulanten das Leben sauer machen; wir wollen helfen, dass die Fabrikanten nicht zugleich Spekulanten sein müssen, sondern dass sie jahraus, jahrein mit nur k l e i n e n Schwankungen ihr Rohmaterial einkaufen können. Selbstverständlich ist unsere Macht begrenzt. In Lissabon liegen heute rund 90 000 Sack Thomé-Cacao unverkauft; das ist die Zufuhr aus den letzten drei Monaten. Mit einem Kapital oder Kredit von 5 Millionen Mark können diese in eine Hand gebracht und aus dem Markte genommen werden. Ist das geschehen, fehlen auf einmal Thoméofferten, so ist es klar, dass auf allen Märkten der Welt die Nachfrage nach anderen Provenienzen sich steigert und dass dann willig höhere Preise dafür geboten werden. In England wird verkündet, Deutschland wäre als starker Käufer aufgetreten, in Hamburg erhält man Nachrichten von grossen Abschlüssen nach England, in Frankreich verweist man auf den steigenden Bedarf in Amerika — und die Hausse ist wieder da. Heute kostet kouranter Thomé cif Hamburg 50 - 50,50 Mk., gutmittel 51,50—52 Mk., feinster 55—55.50 Mk. Es gehören nur acht Tage dazu, um diese Preise um 4—5 Mk. zu treiben. Dann sind an 90 000 Sack 350—400 000 Mk. verdient, was für den Anfang des Jahres ein ganz nettes Resultat ist. — Weil das Geschäft in Cacaobohnen sich auf die paar Plätze Hamburg, London, Hâvre, New-York, Amsterdam verteilt, die fast stündlich mit einander verkehren können, und weil beim kleinsten Anzeichen einer steigenden Periode der Handel überall seinen Nutzen davon hat und sich mit seinen Vorräten nicht weiter an den Markt drängt, was ihm nicht zu verdenken ist, da er bei rücklaufenden Perioden auch oft billiger verkaufen muss, als er eingekauft hat. Darum ist das Risiko der Spekulanten nur klein und darum ist es nicht schwer, Cacaobohnenspekulant zu sein und mit Erfolg die Taschen der Fabrikanten und Konsumenten zu plündern. —

Am leichtesten lässt sich der Keim zum Spekulieren natürlich immer dort legen, begiessen und zum Wachsen bringen, wo an sich schon eine natürliche Konzentration des Gutes stattfindet. So konnten die Spekulationen in Cacaobutter nirgendwo besser in Szene gesetzt werden als in Amsterdam und so können bis auf weiteres die Spekulationen in Cacaobohnen nirgendwo besser entstehen und gedeihen, als in Lissabon. Lissabon hat sich

durch Rechte allerlei Art den Erstehandhandel mit Thomé-Cacao gesichert. Aller Cacao, der in San Thomé geerntet wird, muss erst nach Lissabon wandern, ehe er in den Handel oder in den Konsum übergehen kann; für ihn ist ein europäischer Hafen der erste Markt und merkwürdigerweise ist die Zahl der in Lissabon mit Cacao arbeitenden Häuser verhältnismässig kleiner, als an den tropischen Plätzen, in denen die Verteilung des Bahia-, des Trinidad-, des Guayaquil-Cacaos stattfindet. Um so leichter ist es, auf Grund der natürlich entstehenden Konzentration, hier in Lissabon die Bestimmung der Preise in die Hand zu nehmen und sie willkürlich auf und nieder gehen zu lassen.

Nicht bloss die Händler zweiter Hand und die Käufer dritter Hand, die Fabrikanten, wissen das und haben das seit Jahren gefühlt und ertragen, auch die Produzenten, die meist in Lissabon wohnen, haben aus den sich immer gleich bleibenden Machenschaften ersehen, dass die Spekulation in leichter Mühe alle Jahre grosse Fettaugen von der Suppe schöpft, aus der alle löffeln. Sie haben in gut zu verstehendem Unwillen eines Tages erklärt, sie wollten das up and down nicht mehr mitmachen, sie liessen sich nicht drücken um nach erfolgtem Verkauf ihrer Ernte einmal und allemal sehen zu müssen, dass allzuschnell nun die Hausseperiode einträte und dass die Spekulanten dann 5—10 Mark an jedem Sack ihres Cacaos »machten«. Auch eine Opposition von Pflanzers Seite wird die Spekulationslust nicht zerstören. Ja, wären sie so hartschädlig wie die deutschen Zuckerkartellisten, hätten sie eine so starke Organisation, wie sie sich das Zuckerkartell geschaffen hat, dann könnte von dieser Seite her eine Ordnung wohl kommen. Dann könnte wohl eines Tages allen kund werden, dass der Handel in jeder Form abhängig ist von den Produzenten. Zuckerproduktion und Milchbauern haben es in allerletzter Zeit in Deutschland bewiesen! Dann könnten wohl die richtigen Gesetze des Marktes, dass Angebot und Nachfrage den Preis bestimmen, nicht aber Profitsucht und Spekulationslust, auch im Cacaohandel wieder zu ihrem Rechte kommen.

Zu wünschen wäre es, denn niemand anders, als ein paar Leute haben einen Nutzen von den künstlichen Preistreibereien. Wird den Produzenten ein hoher Jahresgewinn gesichert, dann wächst die Konkurrenz ins endlose und der Krach ist vor der Thür. So ist's beim Kaffeebau gekommen, so hat's die Fahrradindustrie erlebt, so steht's beim Zucker, so wird's mit dem Cacao enden! Die Schlauen »gründen« kurz vor dem Krach und ziehen von dannen; die Ehrlichen und Dummen bleiben auf ihren Anlagen sitzen und verlieren in späteren Jahren das, was sie im Anfange gewonnen haben. Der Handel und die Industrie ist jahrelang nicht zur Ruhe gekommen, jeder hat linker Hand gewonnen, rechter Hand verloren, und doch hätten alle mit beiden Händen ihre ruhige Tagesarbeit gerne gethan. —

Spricht man also in Handelskreisen davon, dass der Gordian den Cacaomarkt beeinflussen will, so sagen wir zum dritten mal dazu ja, das wollen wir.

Aber wir wollen das nicht für unsere Tasche. Wenn zwei dasselbe thun, ist's nicht dasselbe. R. d. G.

Kein Honiggesetz.

Denkschrift über den Verkehr mit Honig.
Ausgearbeitet im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

Eine Denkschrift, die zu Anfang dieses Monats erschienen ist, vertritt den Standpunkt, dass die bestehende Gesetzgebung zum Schutze der einheimischen Bienenzucht für genügend zu erachten ist, und bringt bemerkenswerte Angaben über Umfang und wirtschaftliche Lage der Bienenzucht in Deutschland, über die in Bezug auf den Verkehr mit Honig ergangenen Verordnungen sowie der gerichtlichen Erkenntnisse. In folgendem Auszuge sollen die wichtigsten Stellen wiedergegeben werden:

Bereits seit einer Reihe von Jahren ist in den an der Erzeugung und dem Verkauf des Bienenhonigs beteiligten Kreisen über die schlimme Lage der einheimischen Bienenzucht lebhaft geklagt und dringend um staatliche Maassnahmen zur Abhilfe gebeten worden. Vor allem ist der immer mehr zunehmende, unter täuschenden Bezeichnungen bewirkte Vertrieb von Kunsthonig und die Honigfälschung, in denen eine Schädigung der einheimischen Imker und des ehrlichen Handels mit Naturhonig erblickt wird. Ob jedoch durch ein »Honiggesetz« die gewünschte Besserung erzielt wird, erscheint zweifelhaft. Als Hauptinhalt des erbetenen Gesetzes ist die Bestimmung gedacht, dass unter Honig nur reiner Bienenhonig zu verstehen sei und demgemäss unter dieser Bezeichnung nur Naturhonig verkauft werden dürfe. Für alle honigähnlichen Erzeugnisse, wie Kunsthonig oder Mischungen von Kunsthonig mit Naturhonig, sollen hingegen nur Bezeichnungen zulässig sein, die das Wort »Honig« nicht enthalten dürfen und deutlich erkennen

lassen müssen, dass die fraglichen Waren kein reines Naturprodukt sind. Als Mittel zur wirksamen Durchführung einer solchen Vorschrift war neben der Verhängung hoher Strafen für Zuwiderhandelnde empfohlen worden, für alle nicht reine Naturhonige den Zusatz eines latenten Erkennungsmittels in ähnlicher Weise wie bei der Margarine vorzuschreiben. Dabei ist von der Anschauung ausgegangen worden, dass die bestehende Gesetzgebung zur erfolgreichen Bekämpfung der erwähnten Missstände nicht ausreiche. Wenn nun auch bei Anklagen wegen Verkaufs verfälschten Honigs die Rechtsprechung den gehegten Erwartungen nicht immer genügt haben mag, so muss doch in Betracht gezogen werden, dass der Nachweis der Verfälschung gerade beim Honig besonders schwierig ist, weil Natur- und Kunsthonig in ihrer Zusammensetzung einander sehr ähnlich sind. Voraussetzung für jedes wirksame Vorgehen ist die Möglichkeit, Kunsthonig von reinem Bienenhonig mit Sicherheit zu unterscheiden. Andererseits zeigt die bisherige Rechtsprechung, dass eine Bestrafung der Honigfälschung sehr wohl an der Hand der bestehenden Gesetze möglich ist, sobald der Nachweis der Fälschung erbracht ist. Zur näheren Darlegung der Verhältnisse erfolgen analytische Daten über die chemische Zusammensetzung des Honigs, seine Fälschungen und die honigähnlichen Erzeugnisse. Wie ähnlich diese Kunsthonige in ihrer chemischen Zusammensetzung dem Naturhonige sind, mögen die nachstehenden Zahlen zeigen, die bei der Untersuchung eines unter der Bezeichnung »Zuckerhonig, voller Ersatz für Bienenhonig«, verkauften Präparates erhalten wurde.

Wasser	=	18,34 %
Stickstoffhaltige Bestandteile	=	0,36 »
Invertzucker	=	69,30 »
Rohrzucker	=	7,75 »
Mineralstoffe	=	0,18 »
Optische Drehung	=	0°50
Spezifisches Gewicht der Lösung 1 + 2	=	1,115

Solange die Herstellung des Invertzuckers sich noch in den Anfangszuständen befand, mögen mitunter in dem Produkte Stoffe enthalten gewesen sein, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Seit aber zur Invertierung des Rohrzuckers unschädliche organische Säuren benutzt werden, fallen diese Bedenken fort. Der wesentliche Unterschied zwischen Natur- und Kunsthonig besteht meist nur noch in dem verminderten Aroma des letzteren, das durch künstliche Stoffe, bis jetzt wenigstens, vollwertig nicht ersetzt werden kann. Bezüglich des Nährwertes und der Bekömmlichkeit der Kunsterzeugnisse können weder vom chemischen noch vom medizinischen Standpunkte Einwände erhoben werden. Was die gesetzliche Kennzeichnung des Kunsthonigs durch gewisse Zusätze anbetrifft, ist zu berücksichtigen, dass dieses bei der Kontrolle des Buttermarktes wohl ein schätzenswertes Hilfsmittel ist; bei dem Honig würde es die alleinige Grundlage für die Beurteilung abgeben. Dazu kommt, dass die Vorschrift selbst auf ihre Befolgung hin kaum kontrolliert werden kann, da eine Ueberwachung des Betriebes, wie sie bei der Kunstbuttererzeugung durchgeführt wird, nicht möglich erscheint. Margarine kann, wenn ihre Herstellung lohnend sein soll, nur im Grossbetriebe erzeugt werden; die Erzeugung von Kunsthonig kann aber auch in kleinem Maassstabe vorgenommen werden. Es ist demnach zu befürchten, dass die ganze Maassnahme nicht nur nicht erfüllen, sondern vielleicht sogar die Verhältnisse verschlimmern würde; denn die Kontrolle des Verkehrs mit Honig würde sich doch, wenn die Kennzeichnung des Kunsthonigs gesetzlich vorgeschrieben würde, so abspielen, dass Beamte den im Verkehr befindlichen Honig auf Gegenwart oder Abwesenheit des Zusatzmittels prüfen. Es würde weiter darauf zu achten sein, ob sie auch unter der ihr zukommenden Bezeichnung verkauft wird. Jede andere Probe aber würde als Naturhonig angesehen und wohl nur selten einer eingehenden chemischen Prüfung unterzogen werden. Es bleibt nun weiter die Frage zu erörtern, ob es überhaupt notwendig ist, zum Schutze der einheimischen Bienenzucht besondere gesetzliche Bestimmungen zu treffen, oder ob nicht vielmehr die bestehende Gesetzgebung ausreicht.

Was den Umfang und die wirtschaftliche Lage der Bienenzucht in Deutschland betrifft, ist hervorzuheben, dass innerhalb der letzten 20 Jahre ein erheblicher Zuwachs der Bienenstöcke zu verzeichnen ist. Die Zahl der Bienenstöcke im Deutschen Reich betrug am 10. Januar 1873 2333484, am 1. Dezember 1900 2605350 Stück. Auch ist eine zunehmende Verbesserung des Betriebes zu verzeichnen. Für das Jahr 1900 sind die Erträge amtlich ermittelt worden, der Gesamtbetrag wurde zu 149501 Doppelzentner gefunden. Die Preise richten sich naturgemäss nach der Beschaffenheit der Ware und nach dem Angebot. Den amtlichen Berechnungen ist in den Jahren 1898 und 1899 ein Einheitswert von 150 Mk. für den Doppelzentner zu Grunde gelegt worden. Auch für das Jahr 1901 hat die Kommission für die Schätzung der Handelswerte den zur Ausfuhr gelangenden Honig in dieser Höhe

bewertet. Nimmt man die vorher gegebenen Zahlen für die gesamte Honigerzeugung als zutreffend an, so ergiebt sich, dass für das Jahr 1900 der Gesamtwert dieser Produktion bei Zugrundelegung eines Preises von 1,50 Mk für das Kilogramm etwa 22,4 Millionen Mark betragen hat. Obwohl eine Uebersicht über die Stellen, welche sich mit der Erzeugung von Kunsthonig beschäftigen, nicht vorhanden ist, ist wohl anzunehmen, dass den Regierungen der einzelnen Bundesstaaten meist diejenigen Betriebe bekannt sind, welche namhafte Mengen von Kunsthonig in den Verkehr bringen. Die Zahl der ermittelten Grossbetriebe, die, wenigstens in der Neuzeit, ihre Ware zumeist auch unter einer die Beschaffenheit erkenntlich machenden Bezeichnung verkaufen, ist nur gering. Die Mengen Kunsthonig, welche von ihnen erzeugt werden, sind allerdings anscheinend recht bedeutend. Nach einer Schätzung soll die Menge des in Preussen hergestellten Kunsthonigs 28 000 Doppelzentner betragen.

Aus den Zahlen der Statistik des Deutschen Reiches geht hervor, dass die Verhältnisse beim Honig anders liegen als wie beim Wachs, das bisher mit dem von anderen Insekten herstammenden zusammen genannt wurde. Während am Ende der 80er Jahre und bis zum Jahre 1896 die Einfuhr von Honig eine recht grosse war, die Ausfuhr dagegen nur eine untergeordnete Rolle spielte, hat sich die Sachlage in den letzten Jahren insofern geändert, als die Menge des eingeführten Honigs gegen früher nicht unwesentlich zurückgegangen ist, die des ausgeführten sich aber gesteigert hat. Die Wachseinfuhr ist gegenüber den früheren Jahren in der Zeit von 1897—1901 ständig und zwar um mehr als das Doppelte und Dreifache gewachsen und in derselben Zeit ist die Ausfuhr um etwa das 6—8fache gestiegen.

Unterzieht man nun die Frage einer Prüfung, ob es an der Hand der bestehenden Gesetzgebung möglich ist, der Bienenzucht den nötigen Schutz durch gerichtliche Verfolgungen von Honigfälschungen zu verschaffen, so zeigt sich, dass dieses in der That der Fall ist. Von gerichtlichen Erkenntnissen, betreffend Honigfälschungen, sind im ganzen 20 Land- und Oberlandes- bezw. Reichsgerichts - Entscheidungen zur Kenntnis des Kaiserlichen Gesundheitsamtes gelangt. Sie lassen erkennen, dass zunächst das Nahrungsmittelgesetz als ausreichend zu erachten ist, um den Fälschungen mit Erfolg entgegenzutreten.

Besonders interessant ist das vom Reichsgericht bestätigte Urteil des Landgerichts zu Hamburg vom 17. Mai 1898. In diesem Prozesse handelte es sich um einen »Tafelhonig«, welcher aus 30 Prozent bezw. 40 Prozent Bienenhonig und aus 70 Prozent bezw. 60 Prozent Zuckerlösung bestand. Obgleich dieses Gemisch von den chemischen Sachverständigen nach seinen chemischen Bestandteilen als dem natürlichen Honig völlig gleichwertig erachtet wurde, erblickte das Gericht die Verschlechterung in der Verminderung des dem Bienenhonige eigenartigen, nach allgemeiner Anschauung wesentlichen Aromas, indem es darauf hinwies, dass der in Rede stehende »Tafelhonig« nur 30 bezw. 40 Prozent Aroma im Verhältnis zu dem natürlichen Honig besitze — gemäss diesem Grundsatze wird Honig durch jeden Zusatz eines anderen Stoffes verschlechtert, verfälscht. Wenn beim Verkaufe eine Verschweigung der Verdorbenheit, Nachmachung oder Verfälschung nicht stattgefunden hat oder beim Feilhalten eine zur Täuschung geeignete Bezeichnung nicht angewendet worden ist, so kommt die Anwendbarkeit des § 367 Nr. 7 des Strafgesetzbuches in Frage, worin mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. oder mit Haft bedroht ist, »wer verfälschte . . . . Esswaren . . . . feilhält und verkauft.« Diese neben dem Nahrungsmittelgesetze in Geltung gebliebene Bestimmung trifft die Fälle, in denen ohne Täuschung feilgehalten oder verkauft worden ist, und bedroht sowohl den vorsätzlich als auch den fahrlässig handelnden.

Es sei aber noch auf ein anderes Hilfsmittel im Kampfe gegen die Honigfälschung hingewiesen, nämlich auf die Hinzuziehung von Sachverständigen, die auf Grund ihrer Erfahrungen auf dem Gebiete der Bienenwirtschaft und des Honighandels imstande sind, durch Prüfung einer zweifelhaften Honigprobe durch Geruch und Geschmack ein Urteil über die Beschaffenheit und die Natur solcher Waren abzugeben. Es wird damit ein Weg eingeschlagen, der wohl geeignet scheint, zu einer wirksamen Bekämpfung der Honigfälschung zu führen, denn es ist eine bekannte Thatsache, dass gerade bei solchen Nahrungs- und Genussmitteln, deren Wert zum grossen Teil von ihrem Bouquet oder Aroma abhängt, wie z. B. Wein, Tabak, Kaffee, Cacao und auch Honig, das Geschmacks- und Geruchsvermögen oftmals sehr viel bessere Ratgeber für die Beurteilung sind, als chemische und physikalische Untersuchungsmethoden. Von den Regierungen verschiedener Bundesstaaten ist denn auch auf Anregung der Reichsverwaltung die Hinzuziehung solcher kaufmännischen Sachverständigen zur Honigprüfung ange-

ordnet worden und zwar mit anscheinend gutem Erfolg. Es wird allerdings darauf Bedacht zu nehmen sein, auch noch eine chemische Untersuchung stattfinden zu lassen. Endlich aber muss darauf hingearbeitet werden, dass es dem grossen Publikum zur Gewohnheit werde, sofern es einen reinen Bienenhonig kaufen will, »Honig« zu fordern, sich auf alle umschreibenden Anpreisungen nicht einzulassen und auch nicht Honig für einen bestimmten Preis zu fordern. Hier aufklärend zu wirken, z. B. durch Artikel in der Tagespresse oder durch Flugblätter, wäre eine Erfolg versprechende Thätigkeit der Imkervereine.

In den verschiedenen Eingaben um den Erlass eines Honiggesetzes ist wiederholt darauf hingewiesen worden, dass ausländische Regierungen gegen die Honigfälschungen vorgegangen sind. Soweit hier bekannt geworden ist, bestehen diesbezügliche Gesetze in der Schweiz, in Italien, Belgien, Rumänien, Canada und im Staate New-York. Die Vereinigten Staaten von Amerika haben Bestimmungen über die Behandlung des Honigs aus faulbrüchigen Stöcken getroffen. Doch decken sich diese, soweit sie den Verkauf verfälschten Honigs betreffen, im wesentlichen mit dem, was als Inhalt eines deutschen Honiggesetzes vorgeschlagen worden ist. Es wird darin zwar der Deklarationszwang für Kunst- und Mischhonige ausgesprochen, jedoch fehlen Angaben, woran die Nichtbefolgung dieser Vorschrift erkannt werden kann. Dort wie hier ist man deshalb auf die eingehende Untersuchung im Einzelfalle angewiesen und nur dann, wenn der Nachweis der Fälschung erbracht ist, ist ein strafrechtliches Einschreiten möglich.

Was wird mit dem Zucker?

Allzu ängstliche Gemüter hatten in den Zeitungen der letzten Wochen von neuen Gesetzesvorschlägen gelesen, die noch in aller Eile dem alten Reichstage übergeben werden und eine neue Art von Zuckerkartell möglich machen sollten. Es war nur ein Schreckschuss! Die Bestrebungen der bekannten und unbekannten Kartellleute, den deutschen Konsumzucker zu kontingentieren und in aller Eile dafür neue Zuckergesetze zusammen zu zimmern, sind nutzlos gewesen; alle Hoffnungen jenseits und somit auch alle Befürchtungen diesseits sind ins Wasser gefallen. Es bleibt dabei, dass vom 1. September an in Deutschland der Konsument für seinen Zucker den Weltmarktpreis plus Konsumsteuer zahlen wird und dass der deutschen Industrie kein höherer Schutzzoll als 4,80 Mk. pro 100 Kilo zustehen darf.

Zwar sagen die Zuckerpetenten, aufgeschoben sei nicht aufgehoben, und wenn dieser Reichstag ihnen nicht mehr helfen könne, so würde man sich an den kommenden in der nächsten Session wenden. Aber auch hierin werden sie mit Seifenblasen Football spielen. Anfang des nächsten Monats tritt in Brüssel die ständige Kommission zusammen, die zu entscheiden hat, ob die in Oesterreich mit besserem Erfolge durchgesetzten Bestrebungen gleicher Art gegen die geschlossene Konvention verstossen oder nicht. Man zweifelt nicht daran, dass die Entscheidung so ausfällt, dass die Kontingentierung in einem exportierenden Zuckerlande gegen die Konvention verstösst und dass infolgedessen aller aus Oesterreich kommender Zucker mit Strafzöllen zu belegen ist. Amerika fängt schon damit an. Wird so entschieden, dann muss man in Deutschland die hierauf gerichteten Bestrebungen ohne weiteres fallen lassen.

Es wird nützlich sein, wenn wir hier das Stenogramm der Reichstagsverhandlung vom 6. März, soweit es die Reden des Grafen von Carmer, der an die Regierung die Kontingentierungsfrage zu stellen hatte, ferner die Antwort des Staatssekretärs von Thielemann und zuletzt die Rede des Herrn Professors Paasche wörtlich wiedergeben.

Man wird dann einen grossen Teil der Kartellfurcht verlieren:

Graf von Carmer, Abgeordneter: Meine Herren, ich habe mich bei diesem Titel zum Wort gemeldet, um eine Anfrage an die Reichsregierung zu richten: Was ist seitens der Reichsregierung geschehen, um die gesetzlichen Maassnahmen vorzubereiten, welche in der Denkschrift der Brüsseler Konvention beziehungsweise zum Gesetz wegen Abänderung des Zuckersteuergesetzes ausdrücklich vorbehalten sind, um die deutsche Zuckerindustrie auch nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention auf dem Weltmarkt konkurrenzfähig zu erhalten, und liegt es in der Absicht der verbündeten Regierungen, noch im Laufe dieser Session uns eine diesbezügliche Gesetzesvorlage zu machen.

Meine Herren, mit dem 1. September d. J. tritt die Brüsseler Zuckerkonvention im Deutschen Reich in Kraft, und gleichzeitig tritt das Gesetz wegen Abänderung des jetzt bestehenden Zuckersteuergesetzes in Kraft. Von dem genannten Zeitpunkt an kommen die Ausfuhrprämien in Wegfall und wird der Zollschutz d. h. der Unterschied zwischen Zoll und Steuer, nur noch 4.80 Mark per Doppelzentner statt wie bisher 20 Mark betragen. Die verbündeten Regierungen haben in ihrer Denkschrift zur Brüsseler Konvention ausdrücklich anerkannt, dass nach Aufhebung der Ausfuhrzuschüsse es notwendig erscheinen könnte, behufs Bekämpfung der Ueberproduktion und zum Schutze der kleineren Fabriken auf gesetzlichem Wege vorzugehen, und in bestimmte Aussicht gestellt, in eine erneute Prüfung der Frage eintreten zu wollen, ob eine Kontingentierung, wenn auch in

anderer Form, oder eine sonstige Reform der Zuckersteuer im Interesse der beteiligten Industrie und der mit ihr eng verbundenen Landwirtschaft notwendig sei. Denn gerade die Landwirtschaft hat das grösste Interesse an der Zuckerindustrie. Geht es dieser Industrie schlecht, so zahlt sie natürlich niedrigere Rübenpreise, und ebenso können die Fabriken, welche die Landwirte zur Verarbeitung ihrer eigenen Rüben erbaut haben, auch nur geringe Preise für die Rüben verteilen. Es ist ein Irrtum, wenn immer gesagt wird, von der Ausfuhrprämie hätten nur die Fabriken allein den Vorteil. Nein, diesen Vorteil müssen die Fabriken auch mit der Landwirtschaft teilen (sehr richtig! rechts); denn sonst bauen sich eben die Landwirte, wie es in letzter Zeit vielfach vorgekommen ist, eigene Fabriken.

Ein grosser Teil des Reichstags hat schon damals mit mir zugleich bei der Beratung der Brüsseler Konvention es für unabweislich notwendig gefordert, dass ein diesbezügliches Gesetz gleichzeitig mit der Konvention verabschiedet werden möchte. Die verbündeten Regierungen waren aber der Ansicht, dass diese gesetzliche Maassregel zu ihrer Vorbereitung und Erledigung eine längere Zeit in Anspruch nehmen würde, als bis zur Entscheidung und der Ratifikation der Brüsseler Konvention noch Zeit vorhanden war. Sie betonten damals ausdrücklich, dass sie sich gesetzliche Maassnahmen eintretendenfalls zu einer späteren Gesetzgebung vorbehielten. Dieser Zeitpunkt scheint mir jetzt gekommen zu sein, ehe der Reichstag vor den Neuwahlen auseinandergeht; und da wir nach Ostern noch einmal zusammenkommen wollen und sollen, so scheint mir dazu die Zeit vollständig genügend gegeben zu sein.

Oesterreich-Ungarn, unser in dieser Beziehung nächster Konkurrenzstaat, hat es zu stande gebracht, nicht allein gleichzeitig mit der Vorlage der Brüsseler Konvention im Parlamente ein Gesetz vorzulegen, welches die Vorteile, die sich aus neuen Verhältnissen noch gewinnen lassen, der Zuckerindustrie und der Landwirtschaft zuführt, sondern auch gleichzeitig mit der Ratifikation der Brüsseler Konvention ein solches Gesetz zu verabschieden. Darüber heute noch zu sprechen, erscheint mir nicht notwendig zu sein und hat keinen praktischen Wert mehr. Dagegen ist von entschiedener Bedeutung, festzustellen, inwieweit die deutsche Regierung ihr Versprechen eingelöst hat, welches sie in der Denkschrift gegeben hat, oder in die gekennzeichnete Frage eingetreten ist und den uns vorzulegenden Entwurf vorbereitet hat. Es ist heute von um so grösserer Wichtigkeit, als, wie ich schon andeutete, in Wien und Budapest Gesetze angenommen worden sind, welche der Zuckerindustrie und der zuckerrübenbauenden Landwirtschaft in Oesterreich-Ungarn für den mit der nächsten Kampagne beginnenden prämienlosen Konkurrenzkampf Vorteile geschaffen sind, welche die dauernde Ueberlegenheit der Zuckerindustrie unseres Nachbarstaates zeitigen und, wenn nicht auch bei uns etwas ähnliches ins Werk gesetzt wird, unsere Zuckerindustrie ins Hintertreffen setzen werden. In England wie in Amerika — beides Länder, die hauptsächlich unseren exportierten Zucker aufnehmen — tritt uns nun der österreichische Zucker entgegen, der zum Teil unsere Wasserstrassen und billigen Frachten, unseren Ausnahmetarif, wie wir ihn ja nach unseren Handelsverträgen gewähren müssen, benutzt.

Der Konkurrenzkampf auf dem Weltmarkte wird entschieden noch sehr viel heftiger werden nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention, als es früher war. Russland hat sich der Konvention nicht angeschlossen und droht uns, wenn wir seinen Zucker im Zoll differenzieren wollten, mit einem Zollkriege, weil dies gegen die jetzt bestehenden Handelsverträge verstossen würde. Die Vereinigten Staaten von Nordamerika stehen ebenfalls ausserhalb der Konvention, und der Zuckerrohranbau vermehrt sich immer mehr. Kuba wird im nächsten Jahre voraussichtlich nicht nur so viel Zucker wieder fabrizieren als vor dem Kriege, sondern es ist anzunehmen, dass es sogar seine Zuckerausbeute noch bedeutend vergrössern wird. Gleichzeitig ist uns bekannt geworden, dass der Zoll auf kubanischen Zucker in den Vereinigten Staaten von Nordamerika um 20 Prozent erniedrigt werden soll.

Unter diesen Umständen ist es dringend geboten, dass auch bei uns in Deutschland alles geschehen muss, was notwendig ist, um den deutschen Zucker auf dem Weltmarkt konkurrenzfähig zu erhalten und es wird dringend notwendig sein, dass gerade während der Dauer der Brüsseler Konvention der deutsche Zucker mit denselben Aussichten in den Konkurrenzkampf eintreten könne wie der unserer Nachbarstaaten. Der deutsche Landwirtschaftsrat hat als Vertreter der deutschen Landwirtschaft eine Eingabe an die verbündeten Regierungen gemacht und hat die Doppelkontingentierung des Zuckerverbrauchs nach dem Muster von Oesterreich-Ungarn auch für Deutschland verlangt. Die deutsche Zuckerindustrie hat ebenfalls durch ihre geordneten Organe eine solche Kontingentierung als erforderlich hingestellt und gebeten, ein diesbezügliches Gesetz, wenn möglich, noch in dieser Session dem Reichstage vorzulegen und von diesem verabschieden zu lassen, damit die deutsche Zuckerindustrie nicht der österreichischen Konkurrenz ungünstiger auf dem Weltmarkte gegenüberzutreten gezwungen ist, und daraus Nachteile entstehen, die schwer wieder gut zu machen sind. Ich will hier auf Einzelheiten eines solchen Gesetzes durchaus nicht weiter eingehen, auch nicht auf die Ventilierung der Frage, ob durch die Einführung einer gesetzlichen Verbrauchskontingentierung die Brüsseler Konvention verletzt wird oder nicht. Verboten ist jedenfalls eine solche Kontingentierung nicht, und der österreichische Herr Minister hat das ja auch ausgesprochen. England fordert für sich alle Rechte und hält alles, was nicht besonders in der Konvention verboten ist, für erlaubt. Warum sollen wir Deutsche nun in den entgegengesetzten Fehler verfallen, als verboten anzusehen, was nicht ausdrücklich erlaubt ist?

Indem ich mich jetzt auf diese kurzen Bemerkungen beschränke und dabei nochmals daran erinnern möchte, wie notwendig und wichtig gerade diese Fragen für unsere Landwirtschaft sind, da zur Zeit bei den niedrigen Getreidepreisen die Zuckerrüben noch das einzige Produkt sind in der Landwirtschaft, welche bei einigermaassen günstigen Preisen einen Ueberschuss bringen. Ausserdem hat der Zuckerrübenanbau auch noch den Vorteil, dass die viele Arbeit, die die Zuckerrübe braucht, und die Düngungen, die ihr gegeben werden müssen, den Nachfrüchten auf Jahre hinaus zu gute kommt. Bei der jetzigen Unsicherheit der Zuckerindustrie kann dieselbe der Landwirtschaft nur niedrige Preise für ihre Zuckerrüben bieten und dadurch wird die Landwirtschaft gerade jetzt schon in dieser Session, wo der Rübenanbau vor der Thür steht, besonders geschädigt und besonders in diesem Jahre, wie wir aus eigener Erfahrung wissen, dass viel Winterweizen zu Grunde gegangen ist und an dessen Stelle Rüben angebaut werden. Die Landwirte müssen die Rüben an die Fabriken jetzt anbieten; denn sie können sie nicht bis zum Herbst behalten.

Ich schliesse nun mit der Tatsache, dass, nachdem Oesterreich-Ungarn mit dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention gleichzeitig ein Kontingentierungsgesetz zur Geltung erheben wird, wie es für die deutsche Landwirtschaft und für die deutsche Zuckerindustrie zur Notwendigkeit geworden ist, auch bei uns am 1. September ein solches Kontingentierungs-

gesetz zur Einführung gelangt. Es ist mir wohl bekannt, dass die Zuckerindustrie in dieser Frage nicht einig zusammensteht; aber ich glaube, die Versicherung abgeben zu können — und glaube mich nicht zu irren —, dass über dreiviertel der Zuckerfabriken — soviel mir bekannt ist, giebt es jetzt 400 oder genau 390 Zuckerfabriken — von denen nur einige 80 gegen die Kontingentierung sind, und zwar ist mir auch bekannt, dass namentlich die kleineren und mittleren Zuckerfabriken für die Kontingentierung eintreten, während die grösseren meist gegen dieselbe sind. Dass die Zuckerfabriken jetzt nicht einig sind, das ist ganz natürlich und immer gewesen; denn bei einer so grossen Industrie hat der eine davon einen Nachteil, wovon der andere einen Vorteil hat.

Hierauf möchte ich noch kurz etwas mich persönlich Betreffendes bemerken. Einer der Herren von der äussersten Linken — ich glaube, es war der Herr Abgeordnete Wurm — hat mich persönlich genannt und gesagt, ich sei Mitglied des Aufsichtsrats des Zuckersyndikats, welches so besonders hohe Erträge hätte; ich würde dabei auch wohl meinen Vorteil haben. Ich kann darauf nur antworten, dass ich von der Landwirtschaft als Mitglied des Aufsichtsrats in das deutsche Rohzuckersyndikat gewählt bin, dass diese Stelle eine ehrenamtliche und mit keinerlei Gratifikationen verbunden ist.

Meine Herren, wie ich angefangen habe, möchte ich auch schliessen: ich frage nochmals an: was ist von der Reichsregierung geschehen, um die gesetzlichen Maassregeln vorzubereiten, welche in der Denkschrift zur Brüsseler Konvention bezw. zum Gesetz wegen Aenderung des Zuckersteuergesetzes ausdrücklich vorbehalten sind, um die deutsche Zuckerindustrie auch nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention auf dem Weltmarkt konkurrenzfähig zu erhalten, und beabsichtigen die verbündeten Regierungen, ein diesbezügliches Gesetz, das den Zweck hat, die Kontingentierung des inländischen Zuckerverbrauchs auf Grundlage der Doppelkontingentierung herbeizuführen, noch in dieser Session dem Reichstag vorzulegen? In jedem Falle ist es aber für mich von Wichtigkeit und für alle, die hinter mir stehen, wenn ich die Regierung bitte, sich darüber auszusprechen, ob nach ihrer Ansicht und Auffassung die von der Landwirtschaft und Industrie mit grosser Majorität geforderte Konsumkontingentierung gegen die Brüsseler Konvention verstösst. Ich möchte dabei erwähnen, dass es sich ja von selbst versteht, dass die Herren der Regierung durch ihre heutige Erklärung ihre bezügliche Stellungnahme nicht festlegen können; denn ihre endgiltige Stellungnahme kann doch erst von den Verhandlungen in Brüssel abhängen. Aber es wird für die Landwirtschaft und Zuckerindustrie beruhigend wirken, wenn sie direkt aus dem Munde der Regierung hören, dass diese alles thun wird, um die deutsche Zuckerindustrie auch nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention auf dem Weltmarkt konkurrenzfähig zu erhalten. (Bravo! rechts.)

Präsident: Das Wort hat der Herr Bevollmächtigte zum Bundesrat, Staatssekretär des Reichsschatzamts, Wirkliche Geheime Rat Freiherr von Thielmann.

Freiherr v. Thielmann, Wirklicher Geheimer Rat, Staatssekretär des Reichsschatzamts, Bevollmächtigter zum Bundesrat: Meine Herren, ich darf zuerst dem Herrn Abgeordneten Grafen Carmer meinen Dank dafür aussprechen, dass er die Fragen an die verbündeten Regierungen so klar und präzis gestellt hat. Einerseits erleichtert mir dies die Antwort, und sodann nimmt es der Diskussion die Möglichkeit einer Schärfe, welche wir bei Beratung der Brüsseler Konvention sowohl wie der Zuckersteuernovelle doch verschiedene Male haben beklagen müssen.

Der Herr Abgeordnete erinnerte daran, dass in der Denkschrift zu den damaligen Vorlagen die Regierung ausdrücklich zugesagt hatte, in eine Prüfung der Verhältnisse einzutreten dahin, ob neue Maassregeln, sei es Kontingentierung in irgend einer Gestalt, seien es andere, durch die neuen Verhältnisse der Brüsseler Konvention würden erforderlich gemacht werden. Die Brüsseler Konvention ist noch nicht in Kraft getreten. Die Regierungen haben bisher nur auf Grund des Materials arbeiten können, das einerseits schon vorlag, als wir die Konvention abschlossen und den betreffenden Gesetzentwurf hier einbrachten, und das andererseits seit der Genehmigung der Konvention durch den Reichstag an die verbündeten Regierungen herangetreten ist. Ich kann mit kurzen Worten sagen, dass dieses Material den verbündeten Regierungen gegenwärtig noch keinen Anlass giebt, in Form einer neuen Novelle dem Reichstag eine Kontingentierung des Zuckers, sei es in Form einer Erzeugungskontingentierung oder, wie in Oesterreich, einer Verbrauchskontingentierung, vorzuschlagen, und ich werde Ihnen in kurzem die Gründe entwickeln, welche für eine solche abwartende Haltung der verbündeten Regierungen maassgebend sind. Von vielen Seiten — der Herr Vorredner nannte unter anderem den Deutschen Landwirtschaftsrat und den Vorstand des Vereins der deutschen Zuckerindustriellen — wird von den verbündeten Regierungen gefordert, wir sollten eine Doppelkontingentierung der Raffinerien und der Rohzuckerfabriken auf Grund des österreichischen Gesetzes einleiten. Meine Herren, wer fordert das von uns? Ist es die gesamte Zuckerindustrie? Nein, diese ist es nicht! (Sehr richtig! links.) Der Herr Graf Carmer hat selber zugegeben, dass ein Teil der Zuckerfabriken — er bezifferte sie auf 80 — ausserhalb dieses, wenn ich mich so ausdrücken darf, Bundes stehen. Ich kann ergänzend hinzufügen, dass mir gerade in den letzten Wochen eine Anzahl von Zuschriften aus Kreisen der Zuckerindustrie zugegangen sind, in denen bitter Beschwerde geführt wird darüber, dass der Vorstand des Vereins mit seinem Antrag auf Einführung der österreichischen Doppelkontingentierung aus eigener Machtvollkommenheit vorgegangen sei, ohne sich mit der Industrie vorher eingehend ins Benehmen gesetzt zu haben. (Hört! hört! in der Mitte und links.)

Ich kann ferner anführen, dass, wenn der Deutsche Landwirtschaftsrat in einer vor wenigen Wochen hier abgehaltenen Sitzung beschlossen hat, den verbündeten Regierungen die Einführung der Doppelkontingentierung zu empfehlen, er in derselben Sitzung beschlossen hat, die verbündeten Regierungen darauf aufmerksam zu machen, dass beim gegenwärtigen Stand der Zuckerindustrie die Erhebung irgend welcher Zuckersteuer ein Unding sei. Nun, meine Herren, dass diese Wünsche, namentlich der letztere, von seiten vieler Interessenten ehrlich gemeint gewesen sind, das glaube ich gerne. Die Aufhebung jeder Zuckersteuer würde ohne Zweifel die Industrie fördern. Sie wissen aber auch, dass wir gegenwärtig nicht mit Utopien rechnen können.

Nun möchte ich entgegen dem, was eine Majorität — ich weiss nicht, wie gross sie war — im Deutschen Landwirtschaftsrat gewünscht hat, doch aus einer Sitzung des Reichstags einige Ziffern und einige Namen anführen. Es war die Sitzung vom 10. Juni des vergangenen Jahres. Es fand damals die namentliche Abstimmung statt über den § 65, wie er sich in der Kommission gestaltet hatte, und der auf eine Kontingentierung hinauslief. Es stimmten für den § 65 mit Ja 114 Abgeordnete, mit Nein gegen den § 65 194 Abgeordnete. Wenn also im Schoss des Landwirtschaftsrats vor wenigen Wochen eine Majorität für eine Kontingentierung vorhanden gewesen ist oder gewesen sein mag, so ist bei der ent-

scheidenden Sitzung — und das war doch gewissermaassen die Entscheidung über die Brüsseler Konvention und alles, was damit zusammenhängt — in diesem hohen Hause eine sehr grosse Majorität dagegen gewesen.

Nun könnte Graf Carmer sagen: unter den 194 Stimmen, welche die Kontingentierung verwarfen, war die grosse Mehrzahl auf der Linken dieses Hauses, also der Landwirtschaft überhaupt nicht freundlich gesinnt. Es ist richtig, dass die Linke des hohen Hauses geschlossen gegen die Kontingentierung gestimmt hat. Aber ich darf einige Namen von Abgeordneten nennen, an deren Interesse für die deutsche Landwirtschaft Sie nicht zweifeln werden, und die gleichfalls gegen die Kontingentierung gestimmt haben. Es waren der Abgeordnete Graf v. Bernstorff (Uelzen), der Abgeordnete Fürst v. Bismarck, die Abgeordneten v. Kardorff, Dr. von Komierowski, Rettich, Graf v. Schwerin-Löwitz und v. Staudy. Einzelne dieser Herren, unter anderen der Graf v. Schwerin-Löwitz, hatten sogar in der vorhergegangenen Debatte sich sehr scharf gegen die Kontingentierung ausgesprochen, und wenn die Zeitungsberichte über die letzten Sitzungen des Landwirtschaftsrats zutreffen, so kann ich annehmen, dass der Herr Abgeordnete Graf von Schwerin-Löwitz auch im Schosse des Landwirtschaftsrats selber gegen die Kontingentierung gestimmt hat. Ob diese Zeitungsberichte zutreffen, kann ich freilich nicht wissen.

Also, meine Herren, wenn ich die Frage wiederhole: wer verlangt die Kontingentierung? so komme ich zu der Antwort: ein Teil der Zuckerindustrie, und zwar vorwiegend die Raffinerieseite.

Nun, meine Herren, ist vielleicht nicht allgemein bekannt, was eine Kontingentierung nach österreichischem Muster für uns bedeuten würde. Die österreichische Kontingentierung, wie sie durch jüngste Gesetze jetzt beschlossen ist, beschränkt nicht die Produktion, sie beschränkt aber den Verbrauch, indem sie die Regierung ermächtigt, in gewissen Zeiträumen denjenigen Verbrauch des Inlandes festzusetzen, welcher den Zucker zu den Bedingungen des Steuergesetzes beziehen darf; jedes Pfund Zucker, das mehr in den inländischen Konsum übergeht, muss den Zoll tragen. Es scheint danach, als ob man in Oesterreich-Ungarn daran verzweifelte, durch eine Gesetzgebung den Zuckerkonsum im Inland zu heben. Wir stehen genau auf dem entgegengesetzten Standpunkt. (Sehr richtig!) Wir hoffen, dass die Herabsetzung der Steuer von 20 Mk. auf 14 im Verein mit den anderen Maassregeln, welche den Preis im Inland auch herabsetzen werden, geeignet sein wird, den Zuckerkonsum des Inlandes nicht allein zu heben, sondern im Laufe der Jahre beträchtlich zu heben.

Ich erinnere daran — das ist freilich nebensächlich —, dass auch im neuen Zolltarif der Thee einem geringeren Zoll unterworfen worden ist, und dass schon dieses eine Mittel bei billigeren Zuckerpreisen — ich meine, bei billigerem Preise für den Konsum — geeignet ist, den Verbrauch zu vermehren. Die Zolltarifkommission ist bei diesem Beschluss ausdrücklich von dem genannten Motiv ausgegangen.

Die österreichische Gesetzgebung geht aber in vielen Beziehungen noch erheblich weiter, und sie geht erheblich schärfer vor, als unsere bisherige Kontingentierung, die mit dem letzten August dieses Jahres ihr Ende erreichen wird, vorgegangen ist. Die österreichische Kontingentierung enthält ein ausdrückliches Verbot der Gründung neuer Zuckerfabriken innerhalb eines Radius von 100 km um eine jede bestehende Zuckerfabrik. Meine Herren, ich habe leider eine Karte des nördlichen Deutschlands mit den Zuckerfabriken nicht anfertigen lassen. Wäre es der Fall gewesen, so würde sie meines Erachtens sicher zeigen, dass, mit Ausnahme vielleicht von Gegenden mit ganz schlechtem Boden, im nördlichen und besonders im nordöstlichen Deutschland kein Punkt vorhanden ist, der mehr als 100 km von irgend einer bestehenden Fabrik abläge. Die österreichische Kontingentierung, auf Deutschland übertragen, bedeutet also einfach das Monopol der bestehenden Fabriken und das Verbot einer jeden neuen Fabrik. Ob damit der Landwirtschaft gedient wäre, das, meine Herren, werden Sie sich nach alledem, was hier im Sommer des vergangenen Jahres verhandelt worden ist, selber beantworten können.

Nun hat der Abgeordnete Graf Carmer angeführt, dass Oesterreich gerade in England und Amerika unser schlimmster Konkurrent sei, und dass, wenn wir keine Kontingentierung einführen, Oesterreich aber eine solche einführt, wie es jetzt geschehen ist, der österreichische Zucker auf beiden Märkten uns schlagen würde.

Was Amerika anbetrifft, kann ich nur hervorheben, dass im Laufe der letzten Jahre sehr eingehende Verhandlungen dort über die Frage geführt worden sind, ob der russische Zucker eine indirekte Prämie geniesst. Diese Fragen sind in der letzten Zeit endgiltig entschieden worden durch ein Urteil des obersten Gerichtshofes in Washington dahin, dass die steuerliche Behandlung des russischen Zuckers einer indirekten Prämie gleich zu erachten sei, und dass der russische Zucker deshalb in Amerika einem Zuschlagszoll unterliegt. Der österreichische Zucker wird, soweit mich meine Kenntnis der betreffenden Verhältnisse nicht trügen sollte, seitens der amerikanischen Zollbehörden auf seine Herkunft nach dem 1. September sehr genau angesehen werden, und es ist mir ausserordentlich wenig wahrscheinlich, dass die amerikanischen Zollbehörden in der österreichischen Doppelkontingentierung nicht auch wie im russischen System eine indirekte Prämie erblicken würden. (Hört! hört! links.)

Wie liegt es nun in England? Nach der Brüsseler Konvention hat jedes Land, welches der Konvention angehört, also auch England, den Zucker aus Prämienländern mit einem Zuschlagszoll zu belegen. Die Vorentscheidung aber, ob der Zucker des bestimmten Landes ein prämiierter Zucker ist oder nicht, liegt nicht bei der Zollverwaltung der einzelnen Staaten, sondern bei der ständigen Kommission, welche in Brüssel im Laufe dieses Sommers zusammentreten wird. Gehört das Land, dessen Zucker von der Kommission als prämiierter angesehen wird, selbst der Kommission an, so würde es seine Gesetzgebung entsprechend ändern müssen.

Es ist nun von Interesse, einzelne Stimmen zu hören über die Frage der österreichischen Kontingentierung. Ich habe verschiedene Stimmen in der Presse gefunden und zwar betreffen sie die Haltung von Frankreich und England. Die Zeitschrift der französischen Zuckerfabriken »Le Journal des Fabrikants de Sucre« schreibt unter dem 4. März dieses Jahres, also vor wenigen Tagen — ich erlaube mir, den Artikel gleich zu übersetzen, um Ihnen nicht das Französische vorlesen zu müssen:

> Auf Veranlassung des Herrn Ribot in der Deputiertenkammer hat der französische Finanzminister erklärt, dass die französische Regierung sich ihre Stellungnahme zu den gesetzlichen Zwangskartellen
>
> — ein solches Zwangskartell ist das österreichische —
>
> vorbehalte, und dass er die Absicht hege, die ständige Kommission in Brüssel so bald als möglich mit dieser Frage der österreichischen Kartellierung zu befassen.

In welchem Sinne, meine Herren, das geht aus den Worten deutlich hervor. Wenn der französische Finanzminister das österreichische Zwangskartell nicht als eine indirekte Prämiierung des Ausfuhrzuckers

ansähe, dank würde er die Sache auch nicht vor die Kommission bringen.

Ein englischer Vertreter auf der Brüsseler Konferenz, Sir Neville Lubbock, ist von einem Berichterstatter der »Wiener neuen Freien Presse« vor wenigen Tagen interviewt worden, und er hat diesem Berichterstatter gegenüber folgendes geäussert: Er persönlich habe keinerlei Zweifel, dass das österreichische Kontingentssystem eine Prämie im Sinne der Brüsseler Konvention darstelle, und erwarte bestimmt, dass die Angelegenheit zu Brüssel vorgebracht werde. Er sagte:

> Die Angelegenheit sei von grosser Tragweite; denn wenn Oesterreich das System unbeanstandet einführen würde, so würde Deutschland sicher mit ähnlichen Vorkehrungen nachfolgen. Die Absicht dazu liege ja bei vielen Interessenten bereits vor. Seines Erachtens lasse der Wortlaut der Konvention keinen Zweifel.

Derselbe lautet, und zwar im letzten Absatz des Art. 1:

> Unter den vorstehenden Absatz, nämlich die Prämiierung des Zuckers, fallen alle Vorteile, welche sich für die verschiedenen Klassen von Erzeugern aus der fiskalischen Gesetzgebung der Staaten direkt oder indirekt ergeben, insbesondere

— nun folgen sechs verschiedene Fälle.

Es trifft zu, was der Herr Abgeordnete Graf Carmer sagte, dass dieser Fall eines doppelten Zwangskontingents in Oesterreich unter diesen Fällen nicht ausdrücklich ausgeführt ist; er wird aber in vollem Umfange geweckt durch den Text des Absatzes, welcher ausdrücklich sagt: »alle Vorteile, welche sich für die verschiedenen Klassen von Erzeugern aus der fiskalischen Gesetzgebung direkt oder indirekt ergeben.«

Sie ersehen hieraus, meine Herren, dass im Schosse der ständigen Kommission in Brüssel zwei wichtige Stimmen, die von Frankreich und von England, mit grosser Wahrscheinlichkeit das österreichische Kartell dem Art. 1 der Brüsseler Konvention werden unterstellen wollen. Ob sie soviel andere Stimmen nach sich und mit sich ziehen werden, dass sich eine Majorität gegen das österreichische Zwangskartell ergiebt, lässt sich heute noch nicht mit Bestimmtheit behaupten; aber es wäre meiner Ansicht nach bei dieser Sachlage, abgesehen von allen übrigen zahlreichen Gründen ausserordentlich unvorsichtig seitens der verbündeten Regierungen, wenn sie auf denselben Boden treten wollten, wo einem bereits das Feuer unter den Füssen brennt.

Dies, meine Herren, sind für die verbündeten Regierungen die maassgebenden Gründe gewesen, weshalb sie dem Reichstag im Laufe der gegenwärtigen Session einen Vorschlag auf Kontingentierung, sei es nach dem österreichischen System, sei es nach einem anderen System, zu machen sich nicht in der Lage sehen werden. Diese Antwort habe ich speziell dem Herrn Abgeordneten, Graf Carmer, zu geben.

Soll die weitere Debatte Einzelheiten bringen, auf welche eine Aufklärung von diesem Tische aus erwünscht wäre, bin ich selbstverständlich gern bereit, darauf einzugehen. (Bravo.)

Präsident: Das Wort hat der Herr Abgeordnete Dr. Paasche.

Dr. Paasche, Abgeordneter: Meine Herren, ich glaube, ich habe durch meine bisherige Thätigkeit hier im Reichstage wohl den Beweis geliefert, dass ich stets warm für die Zuckerindustrie und für die rübenbauende Landwirtschaft eingetreten bin. (Sehr richtig.)

Wenn ich heute gegen den Vorschlag des Herrn Grafen Carmer und gegen die hinter ihm stehende Agitation eines Teils der deutschen Zuckerindustrie eintrete, so geschieht es nicht, weil ich jetzt weniger warm für die Zuckerindustrie fühle, sondern weil ich mich nach reiflicher und wohlwollendster Prüfung der Vorschläge nicht entschliessen kann, heute weitere Prämien einzuführen, nachdem wir in der Brüsseler Zuckerkonvention, die im Sommer angenommen ist, reinen Tisch mit dem gemacht haben, was an staatlichen Vorteilen für die Zuckerindustrie bisher bestanden hat.

Ich glaube, die Gründe, von denen die Herren ausgehen, sind nicht stichhaltig, um so weniger, als wir nicht im stande sind, ganz nach dem Muster der österreichischen Doppelkontingentierung vorzugehen. Das, glaube ich, hat der Herr Staatssekretär Freiherr v. Thielmann sehr richtig dargelegt. Ich glaube zwar nicht, dass gemeint sei, dass verbo tenus das österreichische Gesetz abgeschrieben werden soll; denn ein derartiges Verbot der Gründung neuer Fabriken innerhalb eines Rayons von 100 Quadratkilometern würden wir wahrscheinlich in Deutschland niemals in das Gesetz hineinbringen können. (Sehr richtig! links.)

Ich glaube aber, auch eine nur ähnliche Neukontingentierung von staatswegen ist gegen die Brüsseler Konvention, jedenfalls gegen den Geist derselben. Darüber, ob es sich vielleicht mit dem Wortlaut derselben vereinbaren liesse, will ich jetzt vor einem so wenig besetzten Hause, in dem offenbar das Interesse für die Frage nicht sonderlich gross ist, nicht eingehen. Meine Ueberzeugung ist die, dass alle die Gründe, die von den Befürwortern einer solchen Doppelkontingentierung nach dem Muster der österreichischen angeführt werden, nicht stichhaltig sind. Wir haben keine Möglichkeit, mit staatlicher Hilfe eine derartige Zwangskontingentierung oder ein Zwangskartell einzuführen, ohne dass wir damit gegen den Sinn und den Geist der Zuckerkonvention verstossen. Nur freiwillige Kartelle könnten durch den Wortlaut des Vertrages gerechtfertigt werden, wenn sie innerhalb des Ueberzolles bleiben.

Ich meine auch, wenn die Brüsseler Kommission zusammentritt, — auch wenn der Herr Staatssekretär naturgemäss mit Recht es ablehnte, hier seine Stellung klar zu legen, und nicht in der Lage war, auf die klare Frage des Herrn Grafen Carmer eine klare Antwort zu geben, — so wird doch diese Kommission auf Grund der Konvention garnicht imstande sein, die österreichische Zuckerkontingentierung als mit den Verträgen vereinbar zu bezeichnen. Dann haben wir aber am wenigsten Veranlassung, jetzt ein Experiment nachzumachen, das, wenn es auch nur von Deutschland gemacht würde, natürlich präjudiziell gegenüber der Entscheidung der Brüsseler Kommission sein müsste. (Sehr richtig! links.)

Ich meine aber auch, unsere Zuckerindustrie, die jenen Antrag unterstützt, täuscht sich, wenn man glaubt, dadurch unserer Zuckerindustrie dauernd eine Hilfe gewähren zu können. Denn eine solche Doppelkontingentierung des Inlandverbrauches, die darauf ausgeht, die »Surtaxe«, die Uebersteuer von 4.80 Mk der Zuckerindustrie zu gute kommen zu lassen und die jenen Betrag teilen will zwischen den Rohzuckerfabrikanten und den Raffinerien, derart, dass den Rohzuckerfabrikanten, wenn ich nicht irre, ein Betrag von 2.50 Mk pro Doppelzentner verbleiben soll, eine solche Doppelkontingentierung würde nicht zum dauernden und nachhaltigen Nutzen für unsere Zuckerindustrie sein können. Denn, wenn man ausrechnet, dass jeder Zentner Zucker durch diese Verteilung durchschnittlich um 40 oder 50 Pfg. höher bewertet werden würde, so fürchte ich wohl nicht mit Unrecht, dass, wenn wir eine solche Kontingentierung wieder einführen würden, der Weltmarktpreis sicher in Mitleidenschaft gezogen und vielleicht um so viel gedrückt wird, dass kein Vorteil mehr für die Industrie

herausspringt. Vor allem aber kämen wir wieder in dieselbe Prämienwirtschaft hinein, welche die deutsche Zuckerindustrie selber mit Energie bekämpft hat unter der Voraussetzung, dass auch im konkurrierenden Ausland die Prämien aufgehoben würden, weil unsere technisch und wirtschaftlich so hoch entwickelte Zuckerindustrie den Kampf mit dem Ausland sehr wohl aufnehmen könne.

Was bedeutet es nun aber, wenn wir auf diese Weise die 4.80 Mk. wiederum auf den Konsumenten mit Hilfe des Staats abwälzen wollten? Das heisst doch mit anderen Worten: wieder eine neue Besteuerung des Zuckers durchführen. Das kann doch niemand bestreiten! Damals, als wir die Zuckerkonvention und damit im Zusammenhange das Zuckersteuergesetz berieten, wurde uns mit Recht von der Zuckerindustrie der dringende Wunsch geäussert: die Zuckersteuer so weit wie möglich zu ermässigen. Sie werden sich erinnern, dass meine Anträge in der Kommission dahin gingen, die Zuckersteuer auf die Hälfte zu reduzieren, weil unbestreitbar auf dem Weltmarkt nach Aufhebung der Prämien für uns eine Zeit schwerer Konkurrenz beginnen wird, und wir wenigstens den Inlandsmarkt langsam und sicher soweit stärken wollten, dass wir imstande sind, den grösseren, vielleicht allmählich den grössten Teil unserer Produktion dem eigenen inneren Markte zuzuführen; darum hatten wir, wie gesagt, beantragt, die Zuckersteuer auf 10 Mk. oder wenigstens auf 12 Mk. herabzusetzen. Der Reichstag hat, dem Drängen der Finanzverwaltung und des preussischen Finanzministers folgend, sie in zweiter Lesung wieder auf 14 Mk. erhöht. Ich habe damals dagegen gestimmt, soviel ich mich entsinne; jedenfalls habe ich mich in der Kommission energisch für eine Ermässigung der Steuer ausgesprochen.

Was soll nun jetzt geschehen? Für den Reichssäckel fällt jedenfalls die Steuer von 20 Mk. auf 14, also um 6 Mk. Auf der anderen Seite soll nun durch den Vorschlag des Herrn Grafen von Carmer eine neue Verteuerung des Verbrauchs eingeführt werden um 4.80 Mk Der Verbrauch wird dann sicherlich nicht in dem Maasse steigen, wie es dringend erwünscht wäre. Nun sagt man, die 4.80 Mk. würden nicht voll im Inlandspreise zur Geltung kommen, und die betreffenden Vertreter der Zuckerindustrie und des Raffinerie-Syndikats haben ausgerechnet, dass nur 3,90 oder 4 Mk. im Preise für den Inlandskonsum zum Ausdruck kommen würden.

Also immerhin mindestens eine Verteuerung des Zuckerpreises um 4 Mk; das macht für das Pfund 2 Pfg. Damals, als wir nicht imstande waren, die Steuer von 10 oder 12 Mk. durchzusetzen, fiel ein gut Teil der Zuckerindustriellen, die jetzt für die Kontingentirung sind, über uns her und sagte, wir hätten die Interessen der Zuckerindustrie nicht genügend gewahrt, da nur aus einer schnellen Steigerung des Verbrauchs im Inlande Hilfe kommen könne. Jetzt hat der Staat den Nachteil der geringeren Zuckersteuer, und auf dem Umweg und mit Hilfe des Staates durch Zwangskontingentierung soll wiederum eine neue Belastung des Verbrauchs zu gunsten der Produzenten eingeführt werden. (Sehr richtig! links.) Das wird nicht dazu beitragen, den Inlandskonsum zu steigern. Ich möchte schon deshalb nicht dafür eintreten, dass man wiederum eine neue Belastung des Zuckerkonsums herbeiführt, da ich es bei der ganzen Weltlage für dringend erforderlich halte, den Verbrauch des Zuckers im eigenen Lande so viel als möglich zu steigern. (Sehr richtig!)

Nun sind aber die 4.80 Mk. Surtaxe damals — daran darf ich auch erinnern — auf das lebhafteste von den Gegnern der Zuckerkonvention angegriffen worden, weil man erklärte, dieser Ueberzoll reiche nicht aus, uns vor der Konkurrenz des Auslandes zu schützen. Damals wurde ausdrücklich gesagt: zum mindesten wird der Rohrzucker, der so und so viel billiger produziert werden könnte nach der Meinung der Herren, in grossen Massen auf unseren Markt kommen, und dieser nichtssagende Zollschutz von 4.80 Mk. wird uns nicht retten können gegen die Einfuhr der rapide wachsenden Zuckerproduktion aus Kuba, Java und Gott weiss woher noch sonst. Es wurden hier und ausserhalb des Hauses uns Zahlen vorgeführt, wonach der Kolonialzucker durchschnittlich für 6 Mk. pro Zentner hergestellt werden könne, und daraus den Beweis abgeleitet, dass wir ohne wesentlich höheren Schutzzoll imstande wären, die Konkurrenz dieses tropischen Zuckers auszuhalten.

Und was thut man jetzt? Jetzt wird faktisch der Schutzzoll für die Zuckerindustrie aufgehoben, wenn man eine derartige Zwangskartellierung einführt. Wenn der Preis künstlich durch staatliche Mittel um 4 80 Mk. gesteigert wird, dann ist der Markt offen für jeden ausländischen Konkurrenten. Dann haben wir keinen Schutz mehr gegen die, ich will auch nur sagen, vorübergehende Einfuhr aus fremden Ländern, gegen eine sozusagen lokale Einfuhr aus gewissen frachtgünstig gelegenen Teilen von Frankreich oder Oesterreich u. s. w. Der Schutzzoll besteht für die ausländische Konkurrenz nicht mehr; sie wird den Zucker im Inlande naturgemäss, wenn das Zuckerkartell den Zollschutz ausnutzt, um so viel höher verkaufen können, d. h. eventuell um die Höhe des Zolles, den sie ihrerseits gezahlt hat. (Sehr richtig!) Dann treten aber all die Gefahren ein, die man damals so schwarz an die Wand malte, dass Unmassen Kolonialzucker den Rhein heraufkommen würden, dass der Kolonialrohrzucker mit dem bekannten honigartigen Geschmack unraffiniert verbraucht und dem Rübenzucker den Rang ablaufen würde, und dass wir unter dem Druck einer solchen Konkurrenz den Markt im eigenen Lande immer mehr verlieren müssten. Ich habe die Gefahr nie so hoch angeschlagen und immer gesagt, dass wir uns nicht zu sehr zu fürchten brauchen vor jener Konkurrenz der Kolonien, weil die Statistik den Beweis geliefert hat, dass trotz der vielgerühmten natürlichen Vorteile der Tropen unser Rübenzucker den Weltmarkt erobert hat und auch in Zukunft konkurrenzfähig bleiben wird. Aber wenn man einmal zugeben wollte, die Konkurrenz trete von jener Seite so gefahrdrohend hervor, so möchte ich doch fragen: was wird dann jenes Kartell nützen? wird es imstande sein, den Preis im Inlande um 4.80 Mk. oder um einen wesentlichen Teil dieses Betrages höher zu halten, wenn die Gefahren, welche von jener Seite so lebhaft geschildert wurden, wirklich vorliegen? würde das Kartell überhaupt imstande sein, ohne Zollschutz den Preis so hoch zu halten, dass es Nutzen davon hätte? Ich glaube nicht. Die Folge würde sein, dass natürlich die Raffinerien den Rohzuckerfabriken ihre Kontingente und Berechtigungsscheine ganz gewiss nicht zu dem Preise abkaufen könnten, von dem hier gesprochen worden ist, und dass das Kartell zunächst den Rahm abschöpfen würde, und die rübenbauende Landwirtschaft und die Rohzuckerfabrikation würde den Nachteil, jedenfalls kaum einen Vorteil davon haben.

Aus allen den Gründen, die ich, wie gesagt, bei dieser Gelegenheit nur ganz kurz erörtern will, glaube ich, dass wir nicht imstande sein würden, durch eine solche Zwangskontingentierung irgend etwas besseres für unsere deutsche Zuckerindustrie zu schaffen, die Bahn ist frei durch die Brüsseler Konvention. Lassen wir uns den Kampf einmal durchführen, der doch unvermeidlich ist: er wird im Anfang manches Opfer fordern für die Zuckerindustrie, das leugnet wohl niemand; denn es wird nicht einfach deshalb, weil wir nach Wegfall der Prämien teurer

produzieren, der Weltmarktpreis höher werden, — der hängt ab von dem Quantum, das angeboten wird, im Vergleich zu der Nachfrage; aber ich bin der Ueberzeugung, dass, wenn wir den Kampf aufnehmen, wir imstande sein werden, ihn für die deutsche Zuckerindustrie siegreich durchzuführen, denn wir sind in der Lage, immer noch billiger zu produzieren zum mindesten als alle rübenbauenden Länder Europas. Eine Beschränkung der Produktion wird deshalb viel eher eintreten auf Seiten Frankreichs, Belgiens, Hollands und der anderen Staaten, als dass bei uns gerade Opfer in hervorragender Weise gebracht werden müssten. Schaffen wir reine Bahn und gesunde Verhältnisse, so glaube ich, wird unsere Zuckerindustrie imstande sein, konkurrenzfähig zu bleiben und ihre Stellung auf dem Weltmarkte zu bewahren; und je billiger der Zucker im Inlande wird, je grösser wird das Quantum sein, das wir selber brauchen; je geringer der Absatz, den wir auf dem Weltmarkt noch brauchen, um so sicherer wird unsere Industrie in der Zukunft fundiert sein. Jedes Hunderttausend Tonnen, die wir im eigenen Lande verzehren, entlastet den Weltmarkt und beeinflusst die Preisbildung zu unseren Gunsten.

Einen Punkt, den der Herr Staatssekretär hervorgehoben hat, möchte ich auch andeuten. Schaffen wir jetzt wieder mit staatlicher Hilfe neue Prämien, so haben wir die ganze Verwirrung wieder, die wir gehabt haben seinerzeit mit Zuschlagzoll und Differentialzöllen, wie sie in Ostindien, Amerika, Kanada u. s. w. erhoben sind. Ob das von Vorteil für uns ist, dass wir uns den Markt sperren, den wir durch Preisgabe der Prämien erobern könnten, ist sehr zweifelhaft. Ich glaube, wir thun nicht gut daran, noch einmal von neuem zu künsteln und damit dem Ausland Veranlassung zu geben, gegen uns Front zu machen; sondern so wenig Frankreich, das von der Zuckerkonvention viel mehr zu leiden haben wird als Deutschland, so wenig Frankreich daran denkt mit staatlicher Hilfe jetzt ein neues Prämiensystem einzuführen, so wenig sollte die deutsche Industrie sich auf solche Projekte einlassen.

Uebrigens bin ich auch der Ueberzeugung, dass dieser Reichstag wohl am wenigsten in der Lage sein würde, ein neues Zuckergesetz zu bewilligen. Denn die Herren wissen ganz genau, dass unsere Zeit abgelaufen ist, und dass, wenn wir den Etat glücklich unter Dach haben, an die Erledigung eines grossen Zuckergesetzes garnicht zu denken ist. Ich will garnicht einmal davon sprechen, dass, wie der Herr Staatssekretär meinte, das Stimmenverhältnis in Bezug auf die Kontingentierung so bleiben müsste, wie es früher gewesen ist. Man denkt heute vielleicht anders, gestützt auf das Beispiel Oesterreichs; aber trotzdem glaube ich nicht, dass ein Reichstag beschlussfähig zusammenzuhalten wäre, um ein solches Zuckergesetz zu machen. Deswegen schon möchte ich bitten, von allen diesen Anregungen Abstand zu nehmen und den Reichstag nicht mit solchen aussichtslosen Projekten in Anspruch zu nehmen. (Bravo!)

Cacaobohnen-Markt.

London, den 6. März 1903.

Unterm 7. März berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 10. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

934 Blln. Ceylon
467 » Afrika
120 » Jamaica
1007 » andere Sorten.

In der letzten Auktion stand das kleine Angebot von 3911 Blln., bestehend aus 3342 Blln. Kolonienware (2686 Blln. Ceylon) und 569 Blln. anderen Sorten, zum Verkauf. Die Nachfrage war sehr flau und nur 1155 Blln. wurden zu unveränderten Preisen verkauft. Trinidad war fest, andere West-Indische erzielten frühere Preise; Ceylon war ruhig mit nur kleinen Verkäufen.

Es wurden verkauft:

344	» Trinidad	(Angeb. 618 Blln.)	zu 59—63 Mk.
596	» Ceylon	(» 2686 »)	» 49—89 »
25	» Dominica		» 51—53 »
13	» Jamaica		» 52—54 »
90	» Costa Rica		» 56 »
87	» Afrika		» 55—57 »
56 Blln.	Esmeralda	wurden zurückgezogen.	
36	» Samana		
300	» Haiti		

Im Privatmarkte wurden nur kleine Geschäfte zu festen Preisen abgeschlossen u. z.:

150 Blln. Trinidad zu 60—64 Mk.
400 » Ceylon zu Auktionspreisen
100 » Puerto Cabello zu 84—110 Mk.

Die Anlieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 7000 Blln., die Abladungen sind bis auf 8000 Blln. gesunken im Vergleich zum Vorjahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 2800 Blln. reduzierte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 8200 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 28. Februar endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1237	1055	238	11544
Grenada	—	877	382	13970
And. West-Ind.	117	317	100	4111
Ceylon u. Java	784	942	538	13205
Guayaquil	719	205	255	20711
Brasil. u. Bahia	—	40	134	3754
Afrika	37	822	—	5604
AndereAusländ.	430	217	21	4446
Zusammen	3324	4475	1668	77345
gegen dieselbe Woche 1902	10293	13461	1546	85508

Herr M. G. Taulin giebt folgende Cacaostatistik für den Monat Februar in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	195	890	6651
Trinidad	9270	7320	19964
Côte-Ferme	807	2170	23388
Bahia	2462	2140	14875
Haiti	5175	3270	9211
Guayaquil	8511	3150	31483
Martinique	448	150	1608
Andere Sorten	6450	4070	22458
Zusammen	33318	23160	129638
gegen 1902	41243	34400	74733

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 9 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	45617	26182	20719	6622	10322	6622	42830	53201	40098
Auslandsware	13175	24683	9469	6876	2633	6876	34515	32307	44983
	58792	50865	30188	13498	12955	13498	77345	85508	85081

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der zweiten Hälfte des Monats Februar betrugen:

23 000 Ztr. in 1903
7 500 » » 1902
12 590 » » 1901
9 850 » » 1900

Die Totalanlieferungen vom 1. Januar bis heute waren:

70 500 Ztr.	in	1903
31 000 ›	›	1902
67 820 ›	›	1901
46 550 ›	›	1900

Die Totalanlieferungen in Le Hâvre vom Januar bis Februar beliefen sich auf:

78 633 Blln.	in	1903
73 410 ›	›	1902

Die Abladungen waren dagegen:

63 340 Blln.	in	1903
69 238 ›	›	1902

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1768 Blln. (= 71 tons) Cadbury's Schalen, die wie folgt verkauft wurden:

A	zu	120—122 Mk.
B	›	120—143 ›
C	›	153—155 ›
D	›	220—225 ›

ferner: 300 Blln. unverzollt zu 80—95 Mk.

London, den 14. März 1903

Unterm 14. März wird aus London berichtet, dass am Dienstag, den 17. ds., folgende Partien Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

1254 Blln.	Grenada
2075 ›	Trinidad
1208 ›	Ceylon
400 ›	Guayaquil
5480 ›	andere Sorten.

In der letzten Dienstag-Auktion kam das Durchschnittsquantum von 2900 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 2621 Blln. Kolonienware und 279 Blln. anderen Sorten. Die Nachfrage war gut und fast das ganze Quantum wurde zu früheren und teureren Preisen abgestossen. Trinidad brachte sehr feste Preise; Afrikaner und Costa Rica wurden zu vollen Werten verkauft; von Ceylon wurde fast das ganze Quantum zu festen bis höheren Preisen losgeschlagen.

Es wurden verkauft:

643 Blln.	Trinidad	(Angebot 981 Blln.)	zu 61—64 Mk.
2 ›	Jamaica	(› 121 ›)	› 51 ›
1280 ›	Ceylon	(› 1519 ›)	› 31—88 ›
197 ›	Afrika		› 56 ›
82 ›	Costa Rica		› 57 ›

Ferner waren noch am Markte und wurden verkauft »mit allen Fehlern und verzollt«:

219 Blln.	Ceylon	zu 54—70 Mk.
21 ›	Grenada	› 67 ›
56 ›	Trinidad	› 74 ›
69 ›	Dominica	› 57—60 ›
61 ›	Guayaquil	› 72—73 ›
270 ›	Afrika	› 51—66 ›

Der Privatmarkt erzielte nur ein kleines Geschäft und zwar;

400 Blln. Ceylon zu Auktionspreisen
100 › Guayaquil zu 68—73 Mk.

Die Londoner Ablieferungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von ca. 900 Blln., die Anlieferungen überschritten diejenigen des Vorjahres um ca. 300 Blln., während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 500 Blln. verkleinerte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 7000 Blln. ergiebt.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während der ersten beiden Monate der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import Februar	engl. Konsum Februar	Export Februar
1903	tons 1902	1422	592
1902	› 3663	3250	434
	2 Monate	2 Monate	2 Monate
1903	tons 5000	3045	951
1902	› 7818	6762	933
Differenz	tons ÷ 2818	÷ 3717	+ 18

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 28. Februar:

	5675 tons	in	1903
gegen	5814 ›	›	1902
	5936 ›	›	1901

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacaos im Vereinigten Königreich für den Monat Februar und die ersten beiden Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Februar lbs.	Engl. Konsum Februar lbs.	Export Februar lbs.	Lagerbest. Februar lbs.
1903	837542	828737	28369	107000
1902	734734	732662	67792	86000
1901	700038	757649	84920	243000
	2 Monate	2 Monate	2 Monate	
1903	1676032	1569710	78544	—
1902	1367665	1372656	139065	—
1901	1387573	1342060	137130	—

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 7. März endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	886	419	148	11863
Grenada	10	977	153	12850
And. West.-Ind.	136	182	20	4045
Ceylon u. Java	1828	685	916	13429
Guayaquil	28	157	46	20536
Brasil. u. Bahia	—	45	—	3709
Afrika	84	94	—	5594
Andere Ausländ.	672	309	29	4780
Zusammen	3644	2868	1315	76806
gegen dieselbe Woche 1902	3339	3759	1320	83768

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 10 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	48477	51074	22982	29198	11562	7444	42187	51693	4147[illegible]
Auslandsware	13959	24484	10074	25426	2708	7374	34619	32075	43660
	62436	75558	33056	54624	14270	14818	76806	83768	85131

London, den 23. März 1903.

Unterm 23. März berichtet man uns aus London, dass am Dienstag, den 24. ds., folgende Mengen Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

1270 Blln.	Ceylon
889 ›	Trinidad
200 ›	Guayaquil
217 ›	Jamaica
1620 ›	andere Sorten.

In der Auktion vom 17. ds. standen 14845 Blln. zum Verkauf, bestehend aus 13453 Blln. Kolonienware (6585 Blln. Grenada) und 1392 Blln. anderen Sorten. Die Nachfrage war sehr gut; 11302 Blln. wurden zu vollen und teureren Preisen verkauft. Trinidad erzielte frühere Werte; Grenada war zu 0,50—1 Mk. höheren Preisen stark gefragt; andere West-Indische ergaben feste Preise; andere ausländische Sorten wurden fast ganz zurückgezogen; Ceylon brachte höhere Werte. Es wurden verkauft:

3058 Blln.	Trinidad	(Angeb. 4183 Blln.)	zu 56—64 Mk.
291 ›	Guayaquil	(› 1259 ›)	› 64 ›
867 ›	Ceylon	(› 2211 ›)	› 39—93 ›
6585 ›	Grenada		› 53—58 ›
252 ›	Dominica		› 52—57 ›
113 ›	Jamaica		› 50—55 ›
93 ›	St. Lucia		› 53—57 ›
16 ›	St. Vincent		› 57—64 ›
33 ›	Esmeralda		› 58—59 ›

11 Blln. Brasilianer zu 54 Mk.
50 » Jeremia
34 » Afrika
5 » Puerto Cabello } wurden zurückgezogen.

Die Londoner Anlieferungen der letzten Woche waren gross und zeigten im Verhältnis zum Vorjahre ein Mehr von 5600 Blln., die Abladungen waren gegen das Vorjahr um ca. 4700 Blln. geringer, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 8000 Blln. vergrösserte, nunmehr anstatt des Defizits ein entsprechendes Mehr von ca. 3400 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 14. März endenden Woche stellt sich folgendermaassen:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	2594	1238	158	13061
Grenada	5552	1195	76	17131
And. West-Ind.	307	286	10	4056
Ceylon u. Java	2155	908	1046	13630
Guayaquil	2282	167	20	22631
Brasilien u. Bahia	—	12	—	3697
Afrika	281	25	—	5850
Andere Ausländ.	571	86	567	4698
Zusammen	13742	3917	1877	84754
gegen dieselbe Woche 1902	8101	8227	2318	81324

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der ersten Hälfte des Monats März betrugen:

21 000 Ztr. in 1903
13 500 » » 1902
19 500 » » 1901
11 200 » » 1900

Die Totalanlieferungen vom 1. Januar bis heute waren:

91 500 Ztr. in 1903
44 500 » » 1902
87 600 » » 1901
57 600 » » 1901

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober 1902 bis heute belief sich auf:

43 149 Blln. in 1903
43 990 » » 1902
28 940 » » 1901
30 081 » » 1900
28 804 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 24. Februar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	25643	7524	9373	42540
1900—1901	21364	8263	22266	51893
1901—1902	30094	16306	23022	69422
1902—1903	38724	23711	46162	108597

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 11 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	59085	57484	26609	35907	12852	9212	47878	49626	45289
Auslandsware	17093	26175	10364	26944	3295	7924	36876	31698	44066
	76178	83659	36973	62851	16147	17136	84754	81324	89355

Die Herren Reyre Frères, Paris, berichten uns unterm 4. März 1903 wie folgt:

Die im Februar in Guayaquil angekommenen Cacaomengen zeigten folgende erhöhte Ziffern:

36 500 Ztr. Arriba
4 000 » Balao
1 250 » Machala

zusammen 41 750 Ztr.
gegen 13 500 » im Februar 1902.

Die Produktion der beiden ersten Monate dieses Jahres hat also folgende Höhe erreicht:

71 250 Ztr. im Jahre 1903
30 500 » » » 1902 (Jahresernte 459 750 Ztr.)
66 500 » » » 1901 (» 446 750 »)

Trotz der für die Jahreszeit äusserst ergiebig ausgefallenen Ernte, sind die Preise wieder etwas in die Höhe gegangen, und wir notieren heute:

Arriba s/ 20,— bis 21,—
Balao s/ 19,— » 20,—
Machala s/ 18,50 » 19,50 } Kurs 194—196 Frcs.

Die Nachfrage ist sehr lebhaft, besonders für die in den nächsten Monaten nach der Ernte zu liefernden Partien. All' diese Orders, die sich auf die im Lande befindlichen Kommissionäre verteilen, provozieren eine unvermeidliche Konkurrenz bei den Einkäufen und infolgedessen eine sichere Preissteigerung, wie der Markt in Europa sich auch gestalten mag.

Trotzdem man eine reichliche Ernte voraussieht, muss man sich darauf gefasst machen, die gegenwärtigen „Preise einer allmählichen Steigerung entgegengehen zu sehen, je nachdem die neue Ernte Cacao guter Qualitäten auf den Markt bringen wird.

Port of Spain (Trinidad), den 27. Februar 1903.

Man berichtet uns von dort wie folgt:

Auch in den letzten 14 Tagen liess das Wetter nichts zu wünschen übrig und die Nachrichten, die uns aus dem Innern eingehen, stellen eine recht günstige St. Jean-Ernte in Aussicht. Ein Teil der jungen Pflanzen ist zwar durch den Laubwechsel vernichtet worden, doch sind die Pflanzer der Meinung, dass der neue Blütestand, der sich schon sehen lässt, den Schaden wieder ausgleichen wird. Wir haben noch beträchtliche Anfuhren aus dem Inlande gehabt, was sich beim Export recht fühlbar machte. Wider alles Erwarten war die Nachfrage aus den Vereinigten Staaten andauernd lebhaft, infolgedessen unsere Preise fest bleiben und wir noch unverändert notieren:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 11,90
Guter roter (El Salvador) » 12,25
Bester (Plantation, Agua Santa) » 12,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Ausfuhr betrug während der letzten 14 Tage 9412 Sack nach Europa und 6066 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegenüber den 21991 resp. 2209 Sack desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 27. Februar stellt sich wie folgt:

1903 71065 Sack, inkl. 29709 Sack nach d. Ver. Staaten
1902 57921 » » 16428 » » » » »
1901 25759 » » 9819 » » » » »
1900 38312 » » 6744 » » » » »
1899 42423 » » 14764 » » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 24. März 1903.

Da erst heute die für die nächsten am 7. April in Amsterdam und London stattfindenden Auktionen bereitgestellten Mengen bekannt geworden sind, muss diese Nummer 190 des Gordian um fünf Tage verspätet erscheinen.

London meldet für den 7. April 100 000 Kilo Cadburybutter an. Das ist seit vier Jahren das Aprilquantum, mit dem stets gerechnet worden ist. Die Preise waren

April 1902	$12^1/_4$ pence pro 1 lb.		
1901	$13^5/_8$ »	» 1 »	
1900	$16^{11}/_{16}$ »	» 1 »	
1899	$13^1/_2$ »	» 1 »	

Diese Preise werden auch nicht annähernd in diesem Jahre erzielt werden, indessen erwartet man, gegen den März, eine kleine Erhöhung.

Amsterdam meldet zusammen 191 500 Kilo für die April-Auktion und zwar

85 000	Kilo	Van Houten
50 000	»	Bensdorp
20 000	»	Helm
16 000	»	Dejong
3 000	»	Utrechter
10 000	»	Mignon
5 000	»	Merkurstab
2 500	»	ohne Marke
zus. 191 500	Kilo.	

Das ist ein sehr grosses Quantum; man wird daher kaum erwarten können, dass die seit einigen Jahren immer mit April-Mai einsetzende Preissteigerung — siehe unsere graphische Tabelle in Nr. 188, Seite 3552 — schon mit der April-Auktion ihren Anfang nimmt. — Zwar warten viele darauf, nicht zum wenigsten wohl die Käufer aus der Märzauktion. Aber die Kauflust ist im Märzmonat und noch zur Stunde sehr klein, so dass die Hoffnungen nach dieser Richtung hin wohl kaum erfüllt werden. Aber keiner kann es vor dem 7. April sicher sagen.



Allerlei.

Zur Beachtung. Mit Nr. 192 — dieses ist Nr. 190 — schliessen wir den achten Jahrgang, mit Nr. 193 gehen wir in den neunten. Wir bitten, sich für den neunten Jahrgang recht zeitig einschreiben zu lassen, damit wir in Ruhe unsere Listen und Bücher vorbereiten können. Für November-Abonnenten gilt diese Aufforderung natürlich nicht.

Celluloidschachteln. Eine ausländische Firma bittet uns um Angabe eines oder einiger Lieferanten von weissen und farbigen, kleinen, durchsichtigen Celluloidschachteln. Wir kennen den Fabrikanten nicht, bitten daher höfl. unsere Leser, uns mitzuteilen, wer in Deutschland solche Schachteln fabriziert.

San Thomé-Cacao. Der am 7. März in Lissabon eingetroffene Dampfer »Portugal« hat 16 727 Sack Thomé-Cacao gebracht. Das sind schon 2000 Sack mehr als im ganzen Märzmonat des vorigen Jahres hereingekommen sind. Es werden aber noch 8—9000 Sack weiter erwartet, so dass man mit einer März-Zufuhr von ungefähr 25 000 Sack wird rechnen können. Der Lagerbestand in Lissabon betrug am 7. März 91 000 Sack. In früheren Jahren waren die März-Zufuhren immer sehr klein; nur 1902 hat, weil der Februar sehr wenig gebracht hatte, im März eine grössere Zahl.

Zufuhren von San Thomé-Cacao in Lissabon:

	1897	1898	1899	1900
Januar	9898	20307	22682	28719
Februar	5062	12028	13752	15223
März	2345	9132	9465	8126
	17305	41467	45899	52068

	1901	1902	1903
Januar	31735	27751	36110
Februar	23687	17575	30657
März	6465	14872	16727*)
	61887	60198	83494

*) Zufuhr bis 7. März.

Die Schweizer Chocolade in Amerika. Ganz langsam erobert sich die Schweizer Chocolade auch den amerikanischen Markt. Die Ausfuhr dorthin war im Januar 1903 viermal so gross als vor einem Jahre im selben Monat.

Eine Fabrik schreibt uns:

»Uns wird aus Berlin geschrieben, dass garantiert reine Haushalt-Chocolade in $^1/_5$ Pfd.-Tafeln zu 65 Mk., in $^1/_1$ Pfd.-Tafeln zu 64 Mk., in 5 Pfd.-Blöcken zu 62 Mk. am Platze offeriert würde, und dass die Firma Rüger Chocolade mit Zusatz von Cacaoabfall, sehr fein gemahlen, mit 60 Mk. in schönen Tafeln durch ihren Berliner Vertreter anbiete. — Ferner schreibt uns der betr. Gewährsmann: »Hier soll eine Fabrik aller Artikel der Cacao-, Kakes-, Konfitüren-Branche von Amerikanern neu gegründet werden, mit Riesenkapital. (!)«

Dass die gemeldeten Preise für Haushalt-Chocolade richtig sind, glauben wir. Dass die Firma Rüger Chocolade mit Zusatz von Cacaoabfällen liefert, glauben wir nicht. Dass Amerikaner in Deutschland eine Konfitürenfabrik errichten könnten, halten wir gar nicht für unmöglich, glauben aber einstweilen nicht an eine ernste Absicht.

Damit die nicht zum Verbande deutscher Chocoladefabrikanten gehörenden Fabrikanten ihre Kollegen aus dem Verbande kontrollieren können, drucken wir ab, was der Verband für seine Mitglieder verspricht:

»Aufklärung über die sogenannten Surrogat- oder Zusatzwaren für Chocolade und Cacao. Um sich angesichts der sehr abweichenden Auslegung des Nahrungsmittelgesetzes durch die verschiedenen Chemiker, Polizeibehörden und Gerichte vor Anzeigen, Anklagen und Bestrafung möglichst zu schützen, sollte jeder Händler und Konditor beim Ankauf von Chocolade, Chocoladeüberzug (Kouvertüre) und Cacaowaren stets genau darauf achten, dass die ihm gelieferten Waren in den Rechnungen und auf den Umhüllungen (Etiketts) als »Chocolade« oder »Cacao« oder »Chocolade-Ueberzugsmasse« (Chocolade-Kouvertüre) bezeichnet und dass diese Worte nicht durch absichtlich unbestimmte Ausdrücke, wie »Surrogat«, »Abfall«, »mit Zusatz«, »m. Z.«, »Mischung«, »Block«, »Gewürzblock«, »Creme II« u. dergl. ersetzt sind. Denn Ware, bei deren Bezeichnung das Wort Chocolade oder Cacao vorkommt, muss rein sein, soweit nicht die gestatteten Zusätze (z. B. Mehl) deutlich auf Rechnung und Umhüllung angegeben sind. Jeder Verkäufer macht sich eines Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz schuldig, der eine nicht reine Ware ohne genügend deutlichen, auf den ersten Blick erkennbaren Aufdruck der Art des Zusatzes oder bei nackter Ware ohne jedesmaligen mündlichen Hinweis auf die Zusatzstoffe verkauft.

Ohne weiteres bieten die von den Mitgliedern des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten in den Handel gebrachten Waren mit Verbandsmarken die Gewähr für unbedingte Reinheit der damit gedeckten Waren; auch ist allen 85 Verbandsfirmen bei strenger Strafe verboten, zu irgend einer, gleichviel wie bezeichneten Ware, Cacaoschalen oder an Stelle der Cacaobutter andere Fette zu verwenden.

Die Händler und Konditoren sollten daher ihre Kundschaft vor verfälschten Waren und sich selbst vor polizeilichen Belästigungen schützen durch Zurückweisung aller Surrogatware.«

L. Fremder Zucker, also auch Rohrzucker, sogenannter Kolonialzucker, wird vom 1. September an 4,80 Mk. pro 100 Kilo Eingangszoll kosten. Es ist also nicht bloss möglich, sondern sehr wahrscheinlich, dass nach dem 1. September die feineren Chocoladen mit Rohrzucker gearbeitet werden. Die Einfuhr und der Verbrauch darin hat trotz des hohen Zollsatzes von 40 Mk. pro 100 Kilo in Deutschland nie aufgehört; z. B. fabrizieren die Sektfabriken ihre besseren Sorten Schaumwein ausschliesslich mit Rohrzucker. Im Jahre 1902 sind zu dem hohen Zollsatze von 40 Mk. pro 100 Kilo in Deutschland rund 18 000 000 Kilo fremden Zuckers auf dem Wege über Frankreich, England, Belgien in Deutschland eingeführt worden. Dafür sind 720 000 Mk. an Zoll bezahlt worden, abzüglich der deutschen Verbrauchssteuer von 20 Mk. also 360 000 Mk. mehr ausgegeben, als für Rübenzucker nötig gewesen wäre. Darin liegt wohl ein Beweis, dass Rohrzucker eben Rohrzucker ist und bleibt und dass für gewisse Zwecke der Rübenzucker nicht mit ihm in der Güte konkurrieren kann.

Eintragungen in das Handelsregister.

Salzwedel.

In das Handelsregister Abt. A. No. 125 ist heute die Firma Beckmanns älteste Baumkuchenfabrik Friedr. August Engelke mit dem Sitze zu Salzwedel und als deren Inhaber der Kaufmann Friedrich August Engelke daselbst eingetragen worden.

Salzwedel, den 12. März 1903.

Königliches Amtsgericht.

Frankfurt a. d. Oder.

In unser Handelsregister Abteilung A. ist heute unter No. 512 die Firma Spezialhaus für Chocoladen und Konfitüren, Max Schmelz, Ort der Niederlassung Frankfurt a. d. Oder, und als alleiniger Inhaber derselben der Kaufmann Max Schmelz in Frankfurt a. d. Oder, eingetragen worden.

Frankfurt a. d. Oder, den 9. März 1903.

Königliches Amtsgericht. Abt. 2.

Traunstein.

Bei der Firma »Andre Hofer Hauptniederlassung für Deutschland« mit dem Sitze in Freilassing, A.-G. Laufen, wurde in Berichtigung des bestehenden Eintrages nunmehr eingetragen, dass Gegenstand des Geschäfts die Fabrikation von Feigenkaffee und anderen Kaffeesurrogaten ist.

Traunstein, den 27. Februar 1903.

Königl. Amtsgericht Registergericht.

Kleve.

In dem Handelsregister B. ist bei der unter No. 2 eingetragenen Firma:

Holländische Cacao- und Chocoladefabriken
Bensdorp & Co.,

Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Cleve, heute vermerkt worden:

Geschäftsführer François Theodore Bensdorp ist gestorben.

Kleve, den 26. Februar 1903.

Königliches Amtsgericht. 2.

Freiburg i. Breisgau.

In das Handelsregister Abteilung A. wurde eingetragen:

Band I, O.-Z. 116. Firma Chocolade- und Zuckerwarenfabrik Badenia von Merk & Arens, Freiburg, betreffend.

Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Fabrikant Karl Arens, Freiburg, ist alleiniger Inhaber der Firma. Als weiterer Prokurist ist Philipp Schuff, Freiburg, bestellt.

Eintragungen in das Musterregister.

Ratibor.

In unser Musterregister ist eingetragen:

No. 33 die Firma Franz Sobtzick in Ratibor. Ein Modell für eine Bonbonetagère, durch photographische Abbildung veranschaulicht, versiegelt, Fabriknummer 103, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist 15 Jahre, angemeldet am 13 Februar 1903, Nachmittags 5 Uhr.

Ratibor, den 14. Februar 1903.

Königliches Amtsgericht.



Konkurse.

Brandenburg a. Havel.

In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Konditors Carl Stockinger zu Brandenburg a. H., Steinstrasse 33, ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Bekanntmachung der Verwaltervergütung der Schlusstermin auf den 26. März 1903, nachmittags 12½ Uhr, vor dem Königlichen Amtsgericht hierselbst, Zimmer 46, bestimmt, wozu alle Beteiligten hiermit vorgeladen werden. Die Schlussrechnung nebst Belägen sowie das Schlussverzeichnis sind auf der Gerichtsschreiberei 2, Zimmer No. 43, niedergelegt.

Brandenburg a. H., den 6. März 1903.

Kursawe,
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Plauen.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters und Inhabers des Cafés »Waldersee« Franz Hermann Jung in Plauen, jetzt unbekannten Aufenthalts, wird heute, am 13. März 1903, nachmittags ¼8 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Herr Rechtsanwalt Dr. Scheuffler in Plauen. Anmeldefrist bis zum 6. April 1903. Wahltermin am 7. April 1903, Vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 6. Mai 1903, Vormittags 11 Uhr, Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 4. April 1903.

Königliches Amtsgericht Plauen.

Crimmitschau.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Eduard Wilhelm Weller in Crimmitschau, Zwickauer Strasse, wird heute, am 13. März 1903, nachmittags 4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Rechtsanwalt Dr. Grimm hier. Anmeldefrist bis zum 15. April 1903. Wahltermin am 28. März 1903, vormittags ½11 Uhr. Prüfungstermin am 25. April 1903, vormittags ½10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 15. April 1903.

Königliches Amtsgericht Crimmitschau.

Bernstadt i. Sachsen.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Gustav Adolf Schmidt in Bernstadt wird heute, am 10. März 1903, vormittags 10 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Herr Kaufmann Hugo Göhle hier. Anmeldefrist bis zum 4. April 1903. Wahltermin am 31. März 1903, vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin am 20. April 1903, vormittags 11 Uhr, Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 31. März 1903.

Bernstadt i. Sachsen, den 10. März 1903.

Königliches Amtsgericht.

Wolgast.

Ueber das Vermägen des Bäckermeisters Otto Lechner zu Lassan wird heute, am 7. März 1903, nachmittags 5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter Stadtkassenrendant Schulz zu Lassau. Konkursforderungen sind bis zum 21. März 1903 anzumelden. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 24. März 1903. Erste Gläubigerversammlung am 1. April 1903, mittags 12 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 17. April 1903, vormittags 11½ Uhr.

Wolgast, den 7. März 1903.

Königliches Amtsgericht.

Graudenz.

Ueber das Vermögen des Konditors Otto Grimm zu Graudenz ist am 13. Februar 1903, vormittags 12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter Kaufmann Holm in Graudenz Anmeldefrist bis zum 22. April 1903. Erste Gläubigerversammlung den 13. März 1903, vormittags 11 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin den 1. Mai 1903, vormittags 11 Uhr, Zimmer No. 13. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 15. April 1903.

Graudenz, den 14. Februar 1903.

Der Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts.

Bielefeld.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters August Sander in Bielefeld, Kreuzstrasse 45, ist heute, am 7. März 1903, vormittags 10 Uhr, der Konkurs eröffnet. Konkursverwalter Kaufmann Alfred Schroeder in Bielefeld. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 26. März 1903. Frist zur Anmeldung der Forderungen bis zum 26. März 1903. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin der angemeldeten Forderungen am 2. April 1903, vormittags 10 Uhr, im hiesigen Amtsgerichtsgebäude, Zimmer No. 19.

Bielefeld, den 7. März 1903.

Der Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgerichts. 6.

Göttingen.

Ueber das Vermögen des Konditors Otto Lehmann zu Göttingen wird heute, am 6. März 1903, mittags 1 Uhr 10 Min., das Konkursverfahren eröffnet. Der Auktionator Gustav Bädje in Göttingen wird zum Konkursverwalter ernannt. Konkursforderungen sind bis zum 18. April 1903 bei dem Gericht anzumelden. Erste Gläubigerversammlung am Montag, 6. April 1903, mittags 12 Uhr. Prüfungstermin am Montag, den 4. Mai 1903, mittags 12 Uhr, vor dem unterzeichneten Gerichte. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 8. April 1903.

Göttingen, den 6. März 1903.

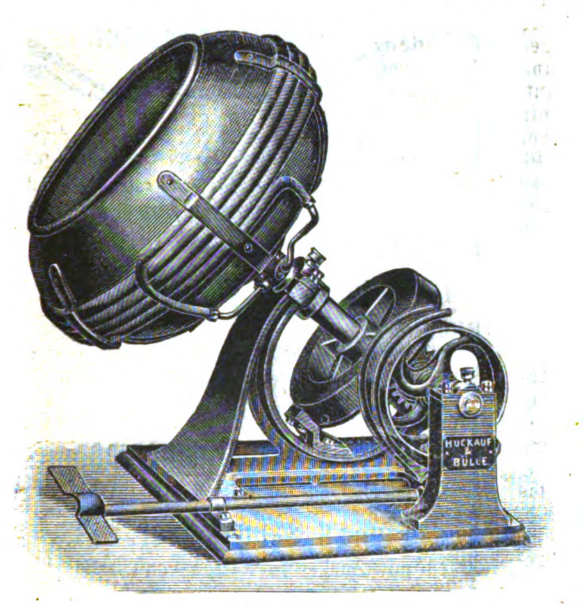
Königliches Amtsgericht. 2.

Essen a. d. Ruhr.

Ueber das Vermögen des Konditors Wilhelm Gramonisch zu Essen-West, Altendorfer Strasse 335, ist durch Beschluss vom heutigen Tage der Konkurs eröffnet. Der Rechtsanwalt Dr. Rosenberg zu Essen ist zum Konkursverwalter ernannt. Offener Arrest und Anzeigefrist bis zum 13. März 1903. Anmeldefrist bis 26. März 1903. Erste Gläubigerversammlung 17. März 1903, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin 3. April 1903, vormittags 10 Uhr, vor dem Königl. Amtsgericht, Lindenallee 74, hierselbst.

Essen, den 20. Februar 1903.

Habighorst,
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.






Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, **Amsterdam**. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



L. C. Oetker's
Fabrikate sind die besten der Welt!

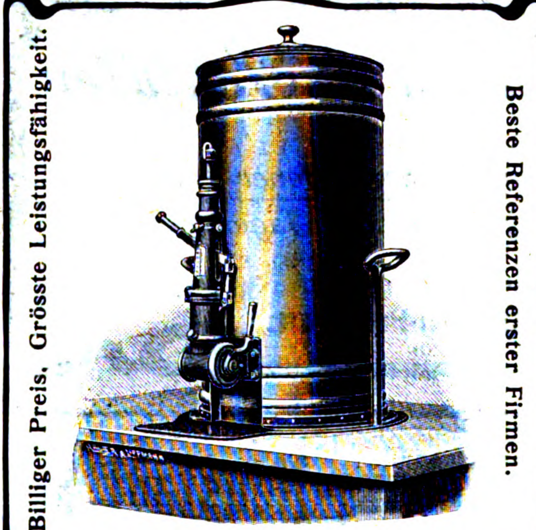
Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

Aelteste und grösste Fabrik.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Ersatz für Mandeln

afrikanische **Mandelnüsse**, 30 % billiger als Mandeln.
Off. u. **V. M. 549** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Bremen.**

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen
mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnenpulver
und
Fettvollmilchpulver.

Für feine Chocolade:
Vollmilchpulver.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- und Mager-Milch.
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Inhalt dieser Nummer 191:

Die Fabrikation feiner Chocoladen.

Zu diesem Bericht hat uns ein Brief veranlasst, der ungefähr so lautete:

»Wie Sie wissen, fabrizieren wir noch nicht sehr lange Chocoladen und Cacao. Da wir noch nicht recht zufrieden mit unseren Fabrikaten sind, sind wir so frei, Ihnen drei Sorten Chocolade einzuschicken, Verkaufspreis 1,60, 2,—, 2,40 Mk. das Pfund und zwei Sorten Cacaopulver, Verkaufspreis 1,60 und 2,— Mk. das Pfund. Wir möchten unsere Chocolade gern so haben, wie die Ihnen wohl bekannte von .... in gleicher Preislage ist und mit unserem Cacao möchten wir gern dasselbe bieten, was die Firma .... bietet.« — — — —

Wir antworten: Nachdem Sie uns alle an Sie gerichteten Fragen nach Wahl der Bohnen, Zusammenstellung der Sorten, Art der Herstellung, Art der Maschinenbehandlung u. s. w. ausführlich beantwortet haben, haben wir Ihnen folgenden Rat zu erteilen: Chocolade. Sie arbeiten heute, nach Ihren eigenen Angaben, so: Der Cacao wird aus dem Sack genommen, durch ein grobes Sieb gesiebt, in den Röster gebracht. Der Röster wird von einem 18jährigen Burschen bedient, der auch mit anderen Arbeiten beschäftigt wird. Die Bohnen werden dann gebrochen. Die Kerne werden auf einer Drillingsmühle gemahlen. Aus der so gewonnenen Cacaomasse werden 30—35 Prozent genommen, in den Melangeur gebracht und in diesem mit Zucker vermischt. Die Masse wird gewalzt und kurz vor dem Einformen werden 6 —10 Prozent Cacaobutter hinzugethan, damit sie »leichtschmelzend« wird. — Nach diesem Verfahren arbeiten Sie schon seit längerer Zeit, aber Sie haben doch eingesehen, dass andere Chocoladen besser schmecken. Wie diese »anderen«, besser schmeckenden Chocoladen hergestellt werden, wollen wir Ihnen nun sagen:

Die Fabrikation feiner Speisechocoladen sollte eigentlich nur im Grossbetriebe erfolgen, sollte wenigstens eine Spezialität innerhalb unserer Industrie bleiben. Aus diesem Zweige kann in kleinen oder mittleren Fabriken, die hunderterlei Nebenmaterial fabrizieren, nie ein gesunder Baum werden; soll er gedeihen, verlangt er die volle Aufmerksamkeit aller darin beschäftigten Individuen. Durch gute Lieferung wirklich tadellos angefertigter Chocoladen ist der Anspruch des Käufers heute ein ganz anderer geworden, als er es vor 20 Jahren war; seine Urteilsfähigkeit ist schärfer geworden; jeder Backfisch versteht heute mehr von der Qualität einer Chocolade, als vor 30—40 Jahren ein Fabrikant davon wusste und zu wissen brauchte. Darum ist das Bestreben, die Qualität der Speisechocoladen auf die höchste Stufe zu bringen, berechtigt.

Zunächst muss die Reinigung der rohen Bohnen viel strenger ausgeführt werden, wie bei ordinären Block-Chocoladen nötig sein würde. Die Bohnen müssen von allem, was nicht eine kernhaltende Bohne darstellt, befreit werden. Es müssen nicht bloss Sand und Staub, Steine und Holz, Bast und Band

entfernt werden, sondern es müssen auch zerbrochene Bohnen, taube Bohnen, verknorpelte Stücke, sogenannter Einwurf, vor dem Rösten aus dem Röstgut entfernt werden; das Röstgut muss dann nach der Grösse sortiert werden. Die grossen Bohnen, die mittleren, die kleinen müssen, jede Sorte für sich, geröstet werden. Im Kleinbetriebe muss diese Vorarbeit der Reinigung und Sortierung mit der Hand gemacht werden, im Grossbetrieb kann man die Hauptarbeit mit Maschinen ausführen, eine Nachlese muss man aber doch noch von Menschenhänden halten lassen. Es ist ein schwerer Fehler, wenn diese Reinigungsarbeit nachlässig ausgeführt wird oder gar ganz unterbleibt; wenn die Bohnen so wie sie aus dem Sacke kommen, in den Röster wandern.

Das Rösten muss von einem erfahrenen Manne geschehen, dessen Zuverlässigkeit, besonders dann, wenn nicht in einem Sicherheitsröster geröstet wird, ohne Zweifel ist. Das Entschälen der gerösteten Bohnen muss natürlich so sorgfältig wie möglich geschehen und nur reine Kerne, kein Grus, keine Keime dürfen mit verarbeitet werden, wenn eine gute Chocolade entstehen soll. Das Vermahlen der Kerne auf den bekannten Drillingsmühlen ist vom Uebel, wie viele wissen, aber nicht alle beachten. Eine auf Drillingsmühlen gemahlene Cacaomasse hat einen Teil ihres schönen Cacaoaromas eingebüsst und dafür einen Nebengeschmack aus der Mühle angenommen. Mag man bei ordinären Fabrikaten diese Maschine verwenden, bei feinen Qualitäten muss sie ausgeschaltet werden. Wer unser abfälliges Urteil über die Drillingsmühlen nicht teilt, den bitten wir, uns zu kontrollieren. Diese Maschinen sind nur dann zu gebrauchen, d. h. sie liefern einigermaassen verwendbares Material, wenn ihre eisernen Mahlflächen ganz scharf sind — (also nach erfolgter Neuschärfung immer einige Tage lang). — Sind die Mahlflächen halb oder ganz stumpf und werden sie nicht mit der Sorgfalt gehütet, die man einer goldenen Taschenuhr schenken muss, dann sind sie die Mörder jedes Aromas, auf das heute hoher Wert gelegt werden muss. Alle auf Drillingsmühlen gemahlene Cacaomassen bekommen einen Geschmack, wie ihn die Cacaomasse annimmt, die sich an schlecht sitzenden Abstreichmessern der Walzen links und rechts abstreicht; es ist ein Gemisch von Cacaofett, Stahl- und Steinatomen. Soll aber das schöne Cacaoaroma unverdorben und unverändert in den Fabrikaten zur Geltung kommen, dann müssen solche aromamordende Maschinen ausgeschaltet werden. Wenn man eine innige Verbindung von Substanzen verschiedenen Charakters erreichen will, dann muss man sie so früh wie möglich einleiten. Das heisst: wenn man fettlosen körnigen Zucker verbinden will mit einer fettflüssigen Substanz, wie sie die Cacaokerne geben, dann soll man nicht jede Substanz für sich bis auf den höchsten und feinsten Grad bearbeiten, sondern man soll sie so früh wie möglich zusammenbringen, damit sie Leiden und Freuden der mechanischen Zerkleinerung und Verfeinerung mit einander ertragen. Um so inniger wird dann die Verbindung der fettigen Cacaomasse mit dem fettlosen Zucker, um so weniger bedroht dann den Fabrikanten die Gefahr, dass während der Bearbeitung Cacaoaroma verloren geht. Vom Zucker wissen wir, die Konservenindustrie lehrt es uns ja alle Tage, wie willig er das Aroma von Früchten aufnimmt. Also thut er es auch bei der Chocoladefabrikation. Werfen wir also die reinen gerösteten Cacaokerne, statt allein in die eiserne Drillingsmühle, mit Zucker zusammen in den granitnen Melangeur, mahlen, mischen und verbinden sie mit dem Zucker in einer Arbeitsperiode, dann wird daraus ein besseres, an Cacaoaroma reicheres, unverdorbenes, nicht nach Eisen und Stahl schmeckendes Fabrikat werden, als nach der Drillingsmahlmühlmördermethode möglich wird.

Mit diesem einen Systemwechsel allein aber erreichen die Fabrikanten, die besseres und bestes heute erzielen, nicht alles. Man hat gefunden, dass zur Fabrikation einer feinen und feinsten Chocolade nicht bloss Kraft und Aufmerksamkeit nötig ist, sondern auch Zeit. Man wirft dort nicht heute 40 Kilo Cacaokerne, 60 Kilo Zucker und 10 Kilo Cacaobutter, alles von bester Güte, in den Melangeur, verarbeitet alles aufs feinste und formt es morgen, versendet übermorgen schon das ganze als allerfeinste Speisechocolade. Nein, man giebt den sich vom Hause aus feindlichen Grundsubstanzen Zeit, Freundschaft zu schliessen und sich auf Lebenszeit zu verbinden. Dafür wird Zeit gebraucht. Jahrzehntelang handelte man so, dass man die halb oder dreiviertel fertige Chocoladenmasse abkühlte, einige Wochen lagerte, dann auf erwärmten Walzen »schliff«, wieder einige Zeit lagerte, aufs neue erwärmte und wegformte. In neuer Zeit hat man erkannt, dass der Verbindungsoder der Anschmiegungsprozess des Zuckers an die Cacaomasse, des Männleins an das Weiblein — schneller vor sich geht, wenn statt der Kälte die Wärme mitwirkend helfen kann. (Just wie beim Menschen! Im Mai

wird am meisten geheiratet.) Man verfährt nun folgendermaassen: Man mischt z. B. Montags die Massen aus Cacao**kernen** und Zucker im Melangeur und walzt sie ein- oder zweimal. Dann bleiben sie in den Walzenkästen warm — bei 30—40 ° C — bis Mittwoch stehen. Am Mittwoch werden sie wieder zweimal gewalzt. Dann bleiben sie eine Woche bei 30—40 ° C stehen. Dann walzt man sie wieder und giebt Cacaobutter dazu. Sie bleiben wieder eine Woche stehen, werden wieder gewalzt und werden dann schliesslich weggeformt. Diese warme Lagerungsmethode erreicht dasselbe, was man früher bei **kalter** Lagerung erst nach 3 bis 6 Monaten erreicht hat: es ist die bestmögliche innigste Verbindung zwischen Cacaomasse und Zucker erreicht worden; der Konsument hat beim Essen nicht mehr das Gefühl, als löse sich auf der Zunge erst eine Partie Zucker, dann ein wenig Fett und zuletzt die bittere Cacaosubstanz, sondern der Zucker ist so innig mit den anderen geschmack- und aromahabenden Stoffen verbunden, dass sie sich im Munde nur verbunden geben können.

Ziehen wir noch einmal zusammen, was wir berücksichtigt sehen wollen, wenn eine wirklich feine Speisechocolade entstehen soll, so heissen die Lehrsätze so:

1. Peinliche Auswahl der Bohnen, peinliche Reinigung, Sortierung nach Grösse vor dem Rösten.
2. Die Kerne von Grus und Keimen freihalten, sie nicht auf Drillingsmühlen vermahlen.
3. Grobe und reine Kerne und grober und gut raffinierter Zucker im Korn oder als Fondant im Melangeur vermischen und zerkleinern, auf Walzen mahlen, die Masse drei bis vier Wochen warm lagern und dabei bis zur höchsten Feinheit vermahlen.
4. Nicht zu viel Gewürze! Wenig Vanille, noch weniger Vanillin!

Aufmerksame Leser finden, dass nach dieser Warmlagerungsmethode genau dasselbe **erreicht** wird, was mit den schrecklichen Maschinenmonstren, den sogenannten »Conchen« **angestrebt** wird. Immer fällt uns ein Schüttelfrost an, wenn wir irgendwo lange Reihen von Drillingsmühlen und drei bis vier »Conchen« wurzeln sehen. Leid thut uns dann immer das Aroma des Cacaos und das Portemonnaie des Fabrikanten. —

Ueber Cacaopulver das nächste mal.

Die Arbitrageklausel.

In Nr. 187 des Gordian haben wir auf Seite 3526 davon gesprochen, dass den Cacaofabrikanten bei auf Abladung gekauftem Cacao, z. B. bei Bahia, nicht damit gedient sei, wenn dieser in stark abfallender Qualität geliefert würde. Wenn ihnen auch durch Beantragung von Arbitrage ein Preisnachlass bewilligt würde, so wäre damit dem Käufer in den wenigsten Fällen gedient; er hätte oft in dieser ihm nun zwangsweise zufallenden geringeren Ware keinen Bedarf, dagegen fehlt ihm die Qualität, die er erwartet hat. Gerade diese ist ihm am Lager geräumt und er muss nun, um sich aus der Not zu helfen, Lokoware zu höheren Preisen kaufen, während er die ganze angekommene abfallende Partie zum Marktpreise zinsenfressend einlagern muss. —

Aus den in dieser Angelegenheit gewechselten Briefen und aus persönlichen Unterredungen haben wir manches gelernt und vieles erfahren, was sich heute nicht im Interesse der kaufenden Fabrikanten, vielmehr zu deren Schaden, im Cacaobohnengeschäft abspielt. Hierüber wollen wir sprechen. —

Die Bedingung, bei abgeladenen Cacaosendungen sich dem Urteile Hamburger Schiedsrichter unterwerfen zu müssen, falls die abgeladene Partie schlechter ausfällt, als vereinbart ist, braucht nicht vom Käufer eingegangen zu werden. Jeder Kauf ist ein Vertrag an sich, der nach jeder Richtung hin vorher geändert werden kann. Wohne ich z. B. in Dresden und habe bei einem Hamburger Cacaobohnenhause auf Abladung 500 oder 1000 Sack Bahia-Cacao gekauft, fair fermented, so habe ich das Recht, in der angemessenen Zeit diese 500 oder 1000 Sack in der richtigen vereinbarten Qualität zu fordern. Schlägt mir der Verkäufer vor, mich bei Qualitätsdifferenzen dem Urteil Hamburger Arbitreure zu unterwerfen, so kann ich das ohne weiteres ablehnen, muss das aber beim Kauf thun. Mag der Hamburgische Vermittler, Kommissionär, Vertreter, Importeur sich mit seinen Abladern abfinden; ich, der Fabrikant, beanspruche die Lieferung laut Kaufvertrag und wenn diese ausbleibt, decke ich mich auf Verkäufers Kosten anderswo.

An einigen Stellen ist man mit dem Urteil der Arbitreure unzufrieden und man schilt auf sie. Im alten Rom bestand der Brauch zu recht, dass der Verurteilte drei Tage lang herzhaft auf seinen Richter schimpfen durfte, ohne belangt werden zu können. Auch wenn man mit der rein mensch-

lichen Stimmung rechnet, in streitigen Fällen stets eine, oft sogar zwei unzufriedene Parteien zurückzulassen, so ist doch in einigen uns vorgetragenen Fällen dem kaufenden Fabrikanten nicht in dem Maasse der Schaden ersetzt worden, als er durch unkontraktmässige Lieferung seitens des Verkäufers verursacht worden ist. Einen solchen Fall wollen wir hier weitergeben, damit die Fabrikanten und auch die Hamburgischen Herren Arbitreure sehen, dass sie nicht richtig gerechnet haben.

A kauft von B nach Muster 300 Sack kuranten Thomé zu sofortiger Abladung ab Lissabon. B übergiebt ein grösseres Ausfallmuster, nach dem zu liefern er sich verpflichtet. Der Preis soll 55 Mk. cif Hamburg, 1 Prozent Gewichtsgarantie, Lieferung gegen Accept auf 3 Monate mit Bankrembours sein und im Streitfalle sollen Käufer und Verkäufer sich dem Urteile Hamburger Schiedsrichter (Arbitreure) unterwerfen.

Das Muster wird aufbewahrt; es enthält durchweg mittelgrosse Bohnen und an Einwurf, d. h. an verknorpelten kernfreien Stücken und tauben Bohnen sind in dem grossen Muster von zusammen 1 Kilo nur 20 Gramm zu finden. Das macht also eine Einwurfszahl von zwei Prozent aus. —

Die 300 Sack kommen in angemessener Zeit in Hamburg an, der Käufer wird aufgefordert zu empfangen und gegen die Dokumente sein Accept zu geben. Er lässt aber vorher durch einen Hamburger Freund Muster ziehen und er findet, dass die Partie wesentlich geringer ausfällt, als das ihm überlassene Kaufmuster zeigt, nach dem geliefert werden sollte. Es wird diese Qualitätsdifferenz auch vom Verkäufer ohne weiteres zugestanden und die vereinbarte Arbitrage wird in Szene gesetzt. Die herbeigerufenen Sachverständigen bestätigen, dass die Qualität schlechter sei und sprechen dem Käufer eine Vergütung von 1 Mark pro Zentner zu. Der Käufer muss sich damit einverstanden erklären, obgleich sein Schaden, wie die folgende Aufstellung ergiebt, statt 1 Mark 2,50 Mark pro Zentner beträgt.

Käufer A hatte zu 55 Mark gekauft; er wusste, dass die Partie 2 Prozent Einwurf hatte, wusste also, dass ihm die kernhaltenden Bohnen 55 Mk. + 2 Prozent = 56,10 Mk. kosten würden. Dazu kommt

der Zoll	. . =	17,50 »
die Fracht.	. =	1,40 »

so dass ihm frei Haus der Zentner kernhaltender Bohnen . . . . 75,00 Mk. kosten würde. —

Die angekommene Partie hatte aber 6 Prozent Einwurf und obgleich ihm für den erhöhten Einwurf 1 Mk. vergütet worden ist, hat sein Schaden durch Schuld des Verkäufers doch 900 Mark betragen. Denn es kosten ihm nun die kernhaltenden Bohnen statt 75 Mk. frei und verzollt 77,50 Mk.

Für 100 Pfd.	Bohnen zahlte er	=	54,00 Mk.
» 100 »	Zoll	=	17,50 »
» 100 »	Fracht. . . .	=	1,40 »
		zusammen	72,90 Mk.

In diesen 100 Pfd. Bohnen fand er nur 94 Pfd. kernhaltende Bohnen, die ihm nun 77,50 Mk. pro Zentner kosteten. Käufer hatte also einen Schaden von 2,50 Mk. pro Zentner oder einen Gesamtschaden auf 300 Sack gleich 360 Zentner von 900 Mk.

Hätte der Käufer, wie es sein muss, durch den Schiedsspruch schadlos gehalten werden sollen, dann hätte der Verkäufer statt einer Vergütung von 1 Mk. den vollen Schaden tragen müssen. Die Lieferung enthielt 4 Prozent mehr Einwurf als das Kaufmuster; folglich musste, da der Einwurf wertlos ist, aber zum vollen Satze verzollt und verfrachtet werden muss, dem Käufer 4 Prozent von dem Preise vergütet werden, den die Bohnen verzollt und verfrachtet am Bestimmungsort kosten. Das wäre gewesen: 4 Prozent von 75 Mk., also 3 Mk. pro Zentner. Der inländische Käufer kann nicht ein halbes Dutzend Auslesemädchen nach Hamburg schicken, um hier im Freihafen den Einwurf auslesen zu lassen. Er muss dafür den vollen Zoll und die volle Fracht bezahlen, muss zu Hause noch den Ausleselohn hergeben und kann die 6 Prozent Einwurf auf den Mist werfen. Aus tauben Bohnen, Steinen, Knorpeln kann niemand Chocolade fabrizieren.

Aus diesem einen Falle ist zu lernen, dass Käufer gut thun, ihre Abladekäufe auf Grund grösserer Kaufmuster vorzunehmen. Und wenn es sich um eine Differenz handelt, wie in diesem Falle, die rein rechnerisch ermittelt werden kann, dann dürfen die Fabrikanten sich nicht genieren, ihre Rechnung so aufzumachen wie es allein richtig ist und wie es hier soeben geschehen ist. Hat das Kaufmuster gar keinen Einwurf, zeigt es nur kernhaltende Bohnen, so ist im Differenzfalle der etwaige Einwurf rechnerisch zu ermitteln. Beträgt er 2 Prozent, so sind dem inländischen deutschen Fabrikanten nicht bloss 2 Prozent von dem unverzollten Kaufpreise zu vergüten, sondern 2 Prozent von dem Preise plus Zoll und Fracht. Nur dann ist er schadlos gehalten. Eigentlich müsste auch noch ein Ausleselohn vergütet werden. Um diese Vergütung in Streitfällen durch-

zuholen, werden deutsche Fabrikanten gut thun, beim Kauf abzumachen, dass einer der Schiedsrichter ein Fabrikant sein muss.

Schwieriger ist es, die richtige Vergütung zu ermitteln und zu bekommen, wenn es sich um innere Qualitätsdifferenzen handelt; wenn das Kaufmuster lauter gute, reife, braune, trockne Bohnen enthält, während die Lieferung nachher halb, viertel oder ganz aus violetten, grauen, schliffigen Bohnen besteht. Fabrikanten, denen ein Lieferant einigemal hintereinander abfallende Qualitäten geliefert hat, werden sich auf die Klausel, dass Hamburger Arbitrage anerkannt werden muss, d. h. dass die ankommende Partie auf jeden Fall vom Käufer empfangen werden muss, nicht einlassen. Sie thun recht daran. Sie werden genug Lieferanten finden, die sich verpflichten, mustergetreu zu liefern; in solchem Falle ist dann der Käufer nicht verpflichtet, die ihm auf Grund der Arbitrageklausel zufallenden minderwertigen Partien abzunehmen; er kann von dem Verkäufer verlangen, dass dieser ihm Ersatz schafft. Ist dieser nicht dazu im stande, so kann sich der Käufer decken, wo er kann, und kann die Differenz dem Verkäufer zur Last legen, weil dieser mit der Lieferung im Verzuge ist. X.

Verwertung der Cacaoschalen.

Mancher Tropfen Dinte ist schon verschrieben worden, um eine bessere wirtschaftliche Verwertung der Cacaoschalen zu erreichen. Nicht vieles ist erreicht worden; man ist immer darauf zurückgekommen, dass Schale eben Schale, Spreu eben Spreu ist. Mandeln, Hasel- und Wallnüsse, Roggen und Weizen und siebzehn andere Nahrungsmittel stecken auch in einer, wirtschaftlich geringwertigen Schale; wir nehmen den Kern, freuen uns seiner Nützlichkeit, verwerten die Schale als Schale, als Abfall, so gut es geht und theoretisieren und spintisieren nicht lange.

Nun ist aber in Dresden ein Chemiker — früherer Drogenhändler aus Nossen — auf die Cacaoschalen gekommen; in einem hektographierten Anschreiben und in einer langen Beschreibung teilt er mit, dass er jeden Besitzer von Cacaoschalen in verhältnismässig kurzer Zeit zum reichen Mann machen könne. Wer 3—4 Zentner pro Tag sein eigen nennt, kann sich 45—60 000 Mark im Jahr »verdienen«. — Er könne den feinsten Cacao und die feinste Chocolade aus den Cacaoschalen machen, kein Gericht könne das als Fälschung be- oder verurteilen; 30 000 Mark hätte er bisher für die erteilten Lizenzen von seinen Käufern pro Firma erhalten, nun wolle er es etwas billiger thun. U. s. w. u. s. w. —

Wir drucken seine Versprechungen einstweilen hier ab, behalten uns aber vor, diese Angelegenheit ein andermal ausführlicher noch zu besprechen. In der Nummer 136 vom 20. Dezember 1900 steht auf Seite 2510 schon ein Aufsatz, der, den Dresdner Nachrichten entnommen, auf denselben Verfasser zurückzuführen ist. Damals sollten die ganzen Dresdner Cacaofabrikanten entflammt werden, ihr Cacaopulver nach seinem System so zu präparieren, dass darin »bis zu 51 Prozent lösliche Stoffe« enthalten wären. Daraus scheint nichts geworden zu sein. Darum sollen nun die Cacaoschalen jedweder Herkunft so löslich gemacht werden, dass sie sich in echte Zwanzigmarkstücke auflösen.

Der Herr Erfinder spricht wie folgt:

»Mit Gegenwärtigem beehre ich mich, Ihnen mitzuteilen, dass es mir gelungen ist, eins der wichtigsten Probleme der Cacao-Industrie zu lösen, indem ich ein Verfahren zur Verwertung der Cacaoschale aufgefunden habe, mit dessen Anwendung man aus einem Zentner Schale, der heute nur einen Wert von 3—4 Mark hat, einen Reingewinn von mindestens 50 Mark ziehen kann.

Näheres finden Sie auf dem beifolgenden hektographischen Blatte, woselbst auch die Bedingungen angegeben sind, unter denen ich die Lizenzen vergebe. Sollten Sie der Sache, die für Sie doch ein hervorragendes Interesse haben dürfte, näher treten wollen, so bin ich zu allen weiteren Mitteilungen sowie zur Einsendung von Mustern gern bereit.

Da ich die gleiche Offerte gleichzeitig an viele Fabrikanten versende, bitte ich um gefl. baldige Nachricht und indem ich dieser entgegensehe, zeichne ich . . . .«

Das »Nähere«, von dem soeben gesprochen worden ist, lautet so:

»Die Cacaoschale enthält in der Hauptsache genau dieselben Stoffe wie der Kern, nur ist das Mengenverhältnis ein anderes; diejenigen Stoffe, denen ein eigentlicher Nährwert zukommt, sind in der Schale sogar in grösserer Menge enthalten als im Kern. Diese Thatsache ist längst bekannt, und der Wunsch, die Schalen zu Ernährungszwecken verwertbar zu machen, ist deshalb sehr gerechtfertigt: die Ausführung dieses Wunsches konnte aber bisher aus dem Grunde nicht stattfinden, weil die wertvollen Stoffe leider in einem unlöslichen und unverdaulichen Zustande in der Schale enthalten sind, ausser-

dem sich aber von der Cellulose, die in ziemlich grosser Menge vorhanden ist, sich nicht trennen liessen. Aus diesem Grunde konnte man die Verwendung der Schale in Form eines feinen Pulvers (wie es öfter versucht worden ist) als Zusatz zu Cacao und Chocolade nicht gutheissen, und die Beimischung in dieser Form würde — und zwar mit Recht — als ein Betrug, als eine Fälschung angesehen und dementsprechend auch behandelt. In dieser Form würde das Schalenpulver allerdings auch nur ein wertloser Ballast, ein Füllmaterial sein. Ganz anders wäre die Sache mit einem Schlage, wenn man die wertvollen Stoffe von der Cellulose trennen und gleichzeitig in lösliche und damit verdauliche Form überführen könnte. Auf die Auffindung eines derartigen Verfahrens sind zu verschiedenen Zeiten wiederholt recht hohe Preise ausgesetzt worden, allein keinem Chemiker ist es bisher gelungen, ein solches Verfahren aufzufinden.

Nach den Analysen hervorragender Chemiker, wie König, Fresenius, Hager, Lampardius, Mitscherlich, G. Paris, Bensemann, Zipperer und vieler anderer beträgt der Erhalt aus stickstoffhaltigen Substanzen 12 bis 18 Prozent (im Kern nur bis höchstens zu 60 Prozent!), Extraktivstoffen bis zu 46 Prozent (im Kern nur bis 15 Prozent!), Theobromin in der Schale bis zu 1 Prozent (im Kern bis zu 1,5 Prozent). Auch Hager machte bereits im Jahre 1883 darauf aufmerksam, dass es ungerechtfertigt sei, die Schalen zu verwerfen, und er wies darauf hin, dass auch in der Schale des Getreidekorns gerade hervorragend viel Nährstoffe enthalten sind. Bei alledem aber fand keiner der neueren Chemiker ein Verfahren, um die Schale so zu bearbeiten, dass die wertvollen Stoffe isoliert und löslich gemacht werden konnten. Mir ist dies nun aber nach zwanzigjähriger Arbeit gelungen und in meiner eigenen chemischen Fabrik, die ich bis zum Jahre 1902 besass, habe ich mehrere Jahre lang mein Verfahren mit vorzüglichem Erfolge angewandt. Es ist mir gelungen, ein Präparat herzustellen, dessen Nährwert bedeutend grösser ist als der des entölten Cacaos. Die Ausbeute nach meinem Verfahren beträgt, je nach der Schalensorte 45 bis 60 Prozent. Das Produkt enthält alle wertvollen Bestandteile der Schale in löslicher Form und besitzt denselben Handelswert wie der beste entölte Cacao. Verwendung findet das Produkt, indem man es dem Cacao oder der Chocolade zusetzt (event. bis zu 20 Prozent!). Beide werden in ihrer Qualität durch diesen Zusatz nicht nur nicht beeinträchtigt, sondern sogar bedeutend gebessert. Der Geschmack wird voller, kräftiger, abgerundeter, das Aroma stärker, der Nährwert bedeutend grösser.

Ein Zusatz dieses Produktes ist nicht als Verfälschung anzusehen und wird von den Gerichten auch nicht als solche be- und verurteilt, denn der innere Wert der Ware wird nicht vermindert, sondern bedeutend erhöht.

Wenn wir aus der Schale 50 Prozent dieses Produktes erzielen, so erhalten wir aus einem Zentner Schale 50 Pfund eines Produktes, welches den gleichen Wert hat, wie entölter Cacao. Nehmen wir nun den Wert des Cacaos auch nur mit 1,20 Mk. pr. Pfund an, was doch ein niedriger Preis ist, so erzielt ein Zentner Schalen ein Objekt im Werte von 60 Mk. Davon gehen für Fabrikation etwa 5 Mk. ab; rechnen wir aber die Fabrikationskosten noch mit 10 Mk., so bleibt noch immer ein Reingewinn von 50 Mk. vom Zentner Schalen. Mit Leichtigkeit kann man nun 3—4 Zentner den Tag über verarbeiten, was einem Reingewinn von 150—200 Mk. täglich, also 45—60 Tausend Mark jährlich ausmacht. Wie man sieht, ermöglicht mein Verfahren die Rettung von ganz bedeutenden Werten, von Werten, die bisher verloren gegangen sind. Die erforderlichen Maschinen kosten, je nach Grösse, 5000 bis 10 000 Mark, die Anfertigungsdauer derselben ist 6—7 Wochen. Auf Wunsch lasse ich die Maschinen in einer Dresdner Maschinenfabrik bauen, woselbst ich den Bau persönlich überwache und woselbst die sämtlichen bisher in Betrieb gekommenen Maschinen für meine bisherigen Lizenznehmer auch gebaut worden sind. Aufstellung und Inbetriebsetzung übernehme ich ebenfalls und gebe eine ausführliche schriftliche Anweisung meines Verfahrens bei Beginn des Betriebes.

Bedingungen:

Bisher habe ich für die verkauften Lizenzen ein Honorar von je 30 000 Mk. erhalten, dabei war jedoch ausbedungen, dass die Anzahl der Lizenzen nur eine geringe sein sollte. Von dieser Bedingung haben die bisherigen Lizenznehmer jedoch Abstand genommen, und ich kann deshalb die Anzahl der auszugebenden Lizenzen beliebig vergrössern. Daher gebe ich die einzelne Lizenz jetzt mit 15 000 Mk. Hiervon müssen 5000 Mk. bei Unterschrift des Kontraktes bezahlt werden, 5000 Mk. sind bei Eröffnung des Betriebes zu erlegen, 5000 Mk. sind nach einem Jahre zu bezahlen.

Für die Zeit meiner Anwesenheit bei den Herren Lizenznehmern müssen mir

monatlich 500 Mk. fix und pränumerando gezahlt werden, welche Summen von den letzten 5000 Mk. abzuziehen sind.

Die Maschinen müssen, wenn sie nicht in Dresden gebaut werden, genau nach meinen Zeichnungen und Anweisungen hergestellt werden. Vor Abschluss des Kaufvertrages komme ich auf Wunsch gerne zu den Herren Lizenznehmern, um mir die disponiblen Räume an Ort und Stelle anzusehen. Reisekosten und sonstige Spesen sind vorher an mich einzusenden und werden, falls ein Kauf zu stande kommt, von den letzten 5000 Mk. abgezogen. Lizenzen nach dem Auslande müssen bei Abschluss des Kontraktes voll bezahlt werden. Reisekosten und sonstige Spesen sind in diesem Falle von der Kaufsumme nicht abzuziehen. In allen Fällen sind die Reisekosten auf der Eisenbahn als II. Klasse, auf den Schiffen erster Kajüte maassgebend.

Zu allen weiteren Mitteilungen, sowie auch zur Einsendung von Proben bin ich gern bereit. Ausdrücklich mache ich darauf aufmerksam, dass der Preis von 15 000 Mk. ein sehr geringer ist, und dass alle Kosten schon gedeckt sind, wenn ein Jahr lang täglich auch nur 2 Zentner verarbeitet werden. Auf Wunsch bin ich auch bereit, das Verfahren pachtweise zu überlassen, jedoch auf eine Zeitdauer von nicht weniger als zehn Jahren und gegen eine jährliche Pacht von 2500 Mk., welche Summe jedes Jahr am 2. Januar pränumerando an mich zu bezahlen ist.

Alle weiteren Verhandlungen auf Wunsch mündlich oder schriftlich.«

* * *

Ohne Zweifel werden verschiedene Fabrikanten sich mit dem Dresdner Herrn in Verbindung setzen; wir erwarten, dass wir mit weiterem Material versorgt werden; dann kommen wir hierauf zurück.

Soviel steht ohne weiteres fest, dass eine Mitverwendung von Cacaoschalen, mag mit ihnen vorgenommen worden sein, was immer möglich ist, allemal ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz in sich schliesst, wenn diese Mitverwendung verschwiegen, also nicht deklariert wird.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 28. März 1903.

Für die am Dienstag, den 31. März, stattfindenden Londoner Auktion sind laut Bericht vom 28. März folgende Mengen Cacao angemeldet:

1015	Blln.	Ceylon
914	»	Trinidad
220	»	Grenada
2738	»	andere Sorten.

Das nicht sehr bedeutende Angebot von 6443 Blln. enthielt 5526 Blln. aus den Kolonien (darunter 3310 Blln. aus Ceylon) und 917 Blln. anderer Herkunft. Es herrschte eine lebhafte Nachfrage, so dass 2614 Blln. zu Preisen weggingen, die die Höhe der gegenwärtigen Notierungen kaum verliessen. Trinidad hat beständig feste Preise. Die geringen Vorräte Britisch-West-Indischen Cacao wurden grösstenteils zurückgezogen. Dagegen waren die fremdländischen Sorten weniger gesucht. Von Ceylon fand die Hälfte zu Marktpreisen Käufer, während »fein« wieder höhere Preise erzielte.

Es wurden verkauft:

1426	Blln.	Ceylon	(Angebot 3310 Blln.)	zu 39—92 Mk.
1100	»	Trinidad	(» 2044 »)	» 61—68 »
29	»	Surinam	(» 69 »)	» 67 »
67	»	Esmeralda		» 61 »
52	»	Costa Rica		» 55—56 »
7	»	Grenada		» 55 »
165	»	Jamaica	} wurden zurückgezogen.	
729	»	Guayaquil		

Im Privatmarkte kamen nur unbedeutende Geschäfte zu festen Preisen zu stande, nämlich:

300	Blln.	Trinidad	zu 61—63 Mk.
300	»	Ceylon	» 51 »
150	»	Guayaquil	» 70—71 »
100	»	Grenada	» 56—58 »

Die Londoner Anfuhren der letzten Woche waren verhältnismässig um 4000 Blln. geringer als in derselben Woche des Vorjahres, die Abladungen blieben bis auf 100 Blln. dieselben, während der Lagerbestand, der in dieser Woche um ca 700 Blln. vergrössert wurde, wieder ein entsprechend geringeres Defizit von 500 Blln. an Stelle des Ueberschusses der vorigen Woche aufweist.

Londoner Cacaostatistik der mit dem 21. März endenden Woche:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1953	427	33	14554
Grenada	1204	943	124	17268
And. West.-Ind.	16	217	158	3697
Ceylon u. Java	2018	1361	1326	12961
Guayaquil	434	274	63	22728
Brasil. u. Bahia	365	478	226	3358
Afrika	199	8	—	6041
Andere Ausländ.	395	252	15	4826
Zusammen	6584	3960	1915	85433
gegen dieselbe Woche 1902	10626	4057	1975	85918

Trinidad-Cacao. Der Total-Export in der Zeit vom 1. Oktober bis 12. März betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	35175	10073	12810	58058
1900—1901	25007	9243	23579	57829
1901—1902	36748	19331	24895	80974
1902—1903	44002	28850	55170	128002

Grenada-Statistik. Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 12. März beläuft sich in den Jahren:

1902—1903	auf	44 542	Blln.
1901—1902	»	45 362	»
1900—1901	»	32 573	»
1899—1900	»	32 878	»
1898—1899	»	38 360	»

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 12 Wochen während der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	64276	66855	29557	39255	14493	10473	48480	54388	48155
Auslandsware	18486	27430	11376	27653	3599	8638	36953	31530	43989
	82762	94285	40933	66908	18092	19111	85133	85918	92144

London, den 4. April 1903.

Unterm 4. April berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 7. ds., folgende Mengen Cacao in Auktion kommen:

924	Blln.	Trinidad
900	»	Guayaquil
393	»	Ceylon
93	»	Haiti
75	»	Jeremie
50	»	Afrika
1812	»	andere Sorten

und ferner: 80 Tons Cadbury's Cacaoschalen.

Die letzte Auktion brachte das hübsche Angebot von 6921 Blln. von denen 6181 aus den Kolonien und 740 fremdländisch waren. Es herrschte eine lebhafte Nachfrage, so dass 3997 Blln. zu vollen und höheren Preisen weggingen. So wurde fast der ganze Posten Trinidad zum angesetzten Preis, einige Partien sogar zu Ueberpreisen verkauft. Auch Grenada fand eifrige Käufer und erzielte durchschnittlich um eine Mark höhere Preise. Dominica und Demerara wurden fester. Die ausländischen Marken wurden meistens zurückgezogen. Die besseren Ceylonsorten fanden lebhafte Kauflust und volle Preise, die feinsten wieder Ueberpreise, während die minderwertigen weniger gesucht aber unverändert waren.

Es wurden verkauft:

1344	Blln.	Trinidad	(Angebot 1676 Blln.)	zu 58—64 Mk.
1005	»	Ceylon	(» 2979 »)	» 50—95 »
1381	»	Grenada		» 55—64 »
125	»	Dominica		» 53—56 »
82	»	Samana		» 53—54 »
37	»	Afrikaner		» 57 »
19	»	Demerara		» 62 »
4	»	Colombian		» 65 »
400	»	Guayayuil	wurden zurückgezogen.	
195	»	Haiti		

Der Privatmarkt blieb ruhig und ohne grosse Geschäfte, zusammen 350 Blln. Ceylon zu Marktpreisen und 65 Blln. Puerto Cabello zu 102 Mk.

Die Guayaquil-Ankünfte für die zweite Hälfte des Märzmonates beliefen sich auf

33 000 Quintel

demgegenüber stehen:	16 000	» im Jahre 1902	zu entsprechend. Zeiten.
	26 000	» » » 1901	
	15 200	» » » 1900	

Die Gesamtabladungen bis heute betragen:

124 500 Quintel

demgegenüber stehen:	60 500	» im Jahre 1902	zu gleich. Zeitabschnitten.
	113 600	» » » 1901	
	72 800	» » » 1900	

Herr M. G. Taulin giebt folgende Cacaostatistik für den Monat März in Le Hâvre:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	150	620	6181
Trinidad	20510	16124	24350
Côte-Ferme	6120	8140	21368
Bahia	4763	6270	13368
Haiti	4485	2180	11516
Guayaquil	3680	6450	28713
Martinique	1005	570	2043
Andere Sorten	8150	6850	23758
Zusammen	48863	47204	131297
gegen 1902	56049	41605	89177

Die Gesamtankünfte von Januar bis März in Hâvre stellen sich auf 125 496 Sack gegenüber den 129 459 Sack des Vorjahres, die Anlieferungen betrugen 110 544 Sack gegen 110 843 Sack von 1902 zu entsprechenden Zeitabschnitten.

Die Londoner Anfuhren der letzten Woche zeigen ein verhältnismässiges weniger von ca. 3000 Blln., die Abladungen sind auf 2280 Blln. gesunken, im Vergleich mit der entsprechenden Zeit des Vorjahres, der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 1550 Blln. verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Plus von 150 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 28. März endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	903	890	139	11428
Grenada	1373	1691	173	16777
And. West-Ind.	435	410	403	3319
Ceylon u. Java	1271	772	572	12888
Guayaquil	110	367	220	22251
Brasil. u. Bahia	—	11	—	3347
Afrika	38	16	—	6063
Andere Ausländ.	228	234	14	4806
Zusammen	4358	4391	1521	83879
gegen dieselbe Woche 1902	6639	6003	2831	83723

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 13 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	68258	72286	33320	44497	15780	12215	47412	58835	45585
Auslandsware	18862	28638	12004	29414	3833	9727	36467	24888	42620
	87120	100924	45324	73911	19613	21942	83879	83723	88205

Trinidad-Bericht vom 13. März 1903.

Aus Port of Spain meldet man uns:

In den letzten 14 Tagen wechselten hier Regen und Sonnenschein häufig mit einander ab, die Witterung bleibt der St. Jean-Ernte also günstig gesinnt. In der That sind die jungen Früchte, die dann voraussichtlich reif sein werden, ausserordentlich gesund und gut entwickelt. Die Ernten im Inlande sind, wenn auch gewiss nicht unbedeutend, doch bescheidener ausgefallen, weil einige Gebiete diesmal nur ganz geringe Erträge gebracht haben; augenscheinlich ist dies jedoch nur vorübergehend, und man ist allgemein der Ansicht, dass die gegenwärtige Ernte mit für den St. Jean-Markt bestimmt ist. Infolge dieser Verringerung des Angebots sind die Preise fester geworden, doch sind sie noch nicht gestiegen. Wir notieren unverändert wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 11,90
Guter roter (El Salvador)	» 12,25
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 12,50

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Der hiesige Export belief sich während der letzten 14 Tage auf 10417 Sack nach Europa und 2942 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegenüber den 9149 resp. 1873 Sack während desselben Zeitraumes im Vorjahre.

Unser Gesamtexport von Cacao betrug während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis heute:

1903	84424 Sack,	inkl. 32651	Sack nach d. Ver. Staaten	
1902	62819 »	» 18306	» » » »	»
1901	30470 »	» 10901	» » » »	»
1900	57690 »	» 10239	» » » »	»
1899	59610 »	» 18678	» » » »	»

Cacaobutter.

Bericht vom 7. April 1903.

In den heutigen Auktionen sind die Preise in Amsterdam wieder etwas zurückgegangen, während sie in London eine Kleinigkeit gestiegen sind. Das ist das

Zeichen, unter dem wir in den April hineingehen. —

In London waren im März $10\frac{1}{2}$ pence bezahlt worden; heute hat sich der Preis auf $10\frac{5}{8}$ bis $10\frac{3}{4}$ gehalten.

In Amsterdam hat Van Houtens Butter im Durchschnitt 58,40 c pro $\frac{1}{2}$ Kilo erzielt, gegen 60,10 c im März, 61,35 c im Februar, 63,80 c im Januar. Anscheinend ist das ganze Quantum von 85 000 Kilo an den Mann gekommen. Von der Partie Bensdorp sind 25 000 Kilo zu 57 bis $57\frac{1}{4}$ cents verkauft worden, also um 2—$2\frac{1}{2}$ cents pro $\frac{1}{2}$ Kilo billiger als im März. Ebenso sind die 16 000 Kilo Dejongs Butter billiger als im März verkauft worden; sie haben heute nur 55 c erzielt, gegen 59 bis $59\frac{1}{4}$ c im März. Von der Marke Mignon ist nur 1 Tonne verkauft worden und zwar zu $54\frac{1}{2}$ c pro $\frac{1}{2}$ Kilo. Alles andere ist unverkauft geblieben. —

Ueber das Geschäft im März wurde lebhaft Klage geführt. Trotzdem dieser Monat — veranlasst durch den grösseren Osterkonsum — sonst ein lebhafter Bedarfsmonat zu sein pflegte, ist der Umsatz hinter früheren Jahren zurückgeblieben. So wird aus England und aus Holland gemeldet und wir können das für Deutschland bestätigen. Aus diesem schleppenden Geschäftsgange sind auch wohl die innerdeutschen Preise zu erklären, die gefordert wurden; sie waren an vielen Stellen 10—15 Mark unter dem Marktpreise.

Für den Monat April wird für Deutschland ein Preis von 220 bis 225 Mark für verzollte Butter gelten; ordinäre Butter aus billigen und ordinären Bohnen wird wohl auch noch etwas billiger zu kaufen sein.



Allerlei.

Zwischen dem 7. April und dem 24. wird der Herausgeber des Gordian nicht in Hamburg zu treffen sein. Er wird sein:

8.—9. April in Paris, Grand Hôtel du Pavillon,
10.—13. » » Madrid, Hôtel Santa Cruz,
15.—18. » » Lissabon, Central-Hôtel.

Die obigen Stationen gelten als Briefadressen; dazwischen und dahinter liegen verschiedene Ausflüge, wobei auch ein Abstecher nach Afrika geplant ist. Es handelt sich halb um eine Erholungs-, halb um eine Studienreise, deren Resultat unserer Industrie eines Tages zu gute kommen wird.

Zur Beachtung. Mit No. 192 — dieses ist No. 191 — schliessen wir den achten Jahrgang, mit No. 193 gehen wir in den neunten. Wir bitten, sich für den neunten Jahrgang recht zeitig einschreiben zu lassen, damit wir in Ruhe unsere Listen und Bücher vorbereiten können.

San Thomé-Cacao. Der am 25. März in Lissabon eingetroffene Dampfer hat 6982 Sack Cacao gebracht. Damit sind die März-Einkünfte geschlossen. Die Gesamtzufuhr betrug damit im März 23 709 Sack. Alle drei Monate dieses Jahres haben

	90 476	Sack	gebracht,
gegen	60 198	»	in 1902
	61 887	»	» 1901
	52 068	»	» 1900
	45 899	»	» 1899
	41 467	»	» 1898
	17 305	»	» 1897

Trinidad-Cacao. Zwischen dem 1. Januar und dem 13. März 1903 sind expediert worden

	84 424	Sack	Trinidad	Cacao
gegen	62 819	»	im Jahre	1902
	30 470	»	» »	1901
	57 600	»	» »	1900
	59 610	»	» »	1899

Der grösste Käufer sind die Vereinigten Staaten; diese haben in diesem Jahre schon 36 251 Sack in direkter Verladung ab Port of Spain bekommen; der Rest verteilt sich auf alle anderen Konsumländer.

Am 22. April findet in Amsterdam Auktion über 1380 Ballen Java-Cacao statt.

Am 14. April wird der Vorstand der »Vereenigung der Cacao- und Chocoladefabrikanten in Nederland« seine erste Vorstandsversammlung in Amsterdam abhalten.

Händler-Cacao. Aus Sachsen wird uns geschrieben: »Mehr als früher treffen unsere Reisende auf Cacaomarken von Händlern. Die deutschen Fabrikanten werden immer mehr Dienstmänner der Detaillisten; sie liefern ihnen Cacaopulver lose in Fässern und die Detaillisten verpacken ihn, setzen ihren Namen darauf und schaffen sich eine Cacaomarke, als wären sie die Fabrikanten. So kommt es, dass Cacaopulver, das lose mit 95 bis 100 Mk. gehandelt wird, vom Detaillisten g e p a c k t mit 1,60, 1,80, 2,00 Mk. verkauft wird, während ein solches Pulver doch keinen höheren Detailwert als 1,20 Mk. das Pfund hat. Der Fabrikant wird bis aufs Blut gedrückt, der Händler verdient unverhältnismässiges Geld und der Konsument wird be-

trogen. Es sollte ein Gesetz erstrebt werden, das bei Chocolade und Cacao verlangt, dass jedes Packet den Namen des Fabrikanten tragen müsse. Weder Chocolade noch Cacao sollten **lose** gehandelt werden dürfen; weil dabei zu viel Schwindel vorkommt«. —

Sie haben sich deutlich genug ausgesprochen. Dasselbe haben wir schon einige Male beklagt. Beim Einkauf von losem Cacao an verschiedenen Stellen kann es dem Konsumenten passieren, dass er in einer und derselben Stadt an ein und demselben Tage für eine und dieselbe Qualität Cacaopulver 25, 30, 35, 40, 45 und 50 Pfg. für ein viertel Pfund losen Cacao bezahlt. Bei Einführung des Handels in losem Cacao, Verabreichung von Standdosen u. s. w. haben die Fabrikanten es nicht ahnen können, dass dieser Handel so zum Schaden einer ehrlichen und guten Versorgung des Konsumenten auswachsen würde. Hätten wir ein Gesetz, das in Ihrem Sinne Bestimmungen träfe, dann würde das Feilschen um 50 Pfg. bis 1 Mk. auf einen ganzen Zentner Cacao ein Ende nehmen. Dürften alle Nahrungsmittel, deren Güte und Verkaufswert von Laien nicht ohne weiteres festgestellt werden kann, nur in einer Packung detailliert werden, die den Hersteller erkennen liess, dann würde man auch gewiss nicht so viele ordinäre Domingobohnen zu Cacaopulver verarbeiten wie es heute geschieht. Beim l o s e n Versand wird es den nicht billig genug liefern könnenden Fabrikanten leicht, sich mit ihrem Gewissen abzufinden. Weiss aber der Fabrikant, dass jeder Konsument beim Verbrauch den Lieferantennamen erfährt, so wird er sich vorsehen und wird für eine gute Durchschnittsware sorgen!

Max Pötter A.-G., Berlin. Aus Berlin wird uns mitgeteilt, dass das in dieser Firma arbeitende Kapital von 1 100 000 Mk. bis zur Hälfte als verloren angesehen werden muss. Schuld daran sollen in der Hauptsache Unredlichkeiten des früheren kaufmännischen Direktors Leo sein, der s. Z. flüchtig geworden ist.

B. Wir werden befragt, ob die Beifügung von Milchpulver, Milchzucker, Traubenzucker zu Chocolademassen unbedingt in Deutschland deklariert werden muss. Es heisst in dieser Anfrage unter anderen:

»Chemisch betrachtet ist Milchzucker, namentlich wenn er ziemlich chemisch rein ist, ja auch weiter nichts wie Zucker, wenn auch eine besondere Art von Zucker. Von chemischer Seite, allerdings von Herren, die unserer Branche vollständig fern stehen, wird mir versichert, es müsse ganz zweifellos gestattet sein, an Stelle von Rohr oder Rübenzucker M i l c h z u c k e r zu nehmen, ohne dass ein Deklarationszwank dafür einzusehen wäre, da Milchzucker, chemisch gesprochen, Z u c k e r sei, und nicht notwendigerweise als »Milchzucker« benannt werden müsse. Die verschiedenen Zucker sind eben, chemisch betrachtet, lediglich Kohlehydrate, und nur in den Molekülelagerungen verschieden.

Ich weiss ja sehr wohl, dass unter Chocolade schlechtweg weiter nichts zu verstehen ist, wie ein Gemenge von Cacao und Zucker. Zucker ist im landläufigen Sinne weiter nichts wie Rohr- oder Rübenzucker. Ein schlechter Farin, der noch ziemlich viel Melasse enthält, ist ja sicherlich vom gut gereinigten Rüben- oder Rohrzucker auch sehr weit entfernt. Trotzdem wird es Chocoladefabrikanten geben, die den schlechtesten Farin verwenden, weil er eben immer noch Zucker ist. Dies hat mich auf die Frage gebracht, ob obige drei Zuckerarten deklarationspflichtig sind oder nicht.«

Wir haben darauf geantwortet:

Milchzucker und jeder andere Zucker, als raffinierter Rohr- oder Rübenzucker müsste deklariert werden; man versteht unter dem Begriff Chocolade eine Masse, die aus Cacaokernen und raffiniertem Zucker hergestellt wird. Die Verwendung von Rohzucker oder gar von Traubenzucker würde ich für strafbar halten. Wir haben es in der Nahrungsmittelindustrie nicht damit zu thun, dass, c h e m i s c h betrachtet, der eine Körper sich von anderen nicht unterscheidet, sondern damit, dass sie in ihrem wirtschaftlichen Gebrauche auch das darstellen, was von ihnen erwartet wird. Denken Sie daran, dass, c h e m i s c h betrachtet, Margarine genau dasselbe sein kann, was Kuhbutter ist, dass Kunsthonig, Kunstwein genau dasselbe in ihrer chemischen Zerlegung sein können, was Bienenhonig, Traubenwein ist und doch wirtschaftlich als Kunststoff ausgeboten werden müssen, so haben Sie ein Seitenstück zu dieser Frage, das mein obiges Urteil stützt.

S. Sie schreiben: »Unter höfl. Bezugnahme auf die sz. Visite meines Herrn B. danke ich Ihnen bestens für dessen freundliche Aufnahme und bitte Sie heute vielmals, mir güt. Muster in den meistverwendeten Cacaosorten zur Erzeugung besserer und gewöhnlicher Chocoladen und Kouvertüren einzusenden. Ich bitte nicht böse zu sein, wenn ich Ihre Güte so sehr in Anspruch nehme, doch glaube ich bei Ihnen die objektivsten Ratschläge zu hören. — Etwaige Unkosten werde Ihnen dankend er-

setzen und empfehle mich stets gerne zu Gegendiensten bereit.«

Wir antworteten:

Hamburg, 1. April 1903.

Wie Sie aus den statistischen Berichten des Gordians, z. B. in No. 189 auf Seite 3568, entnehmen können, werden in Deutschland am meisten verarbeitet: Cacaobohnen aus Ecuador, das sind die sogenannten Guayaquil-Cacaos, die Arriba, Epoca Arriba, Machala-Sorten. Diese Sorten müssen Sie für bessere Qualitäten haben. Dagegen können Sie für Ihren Betrieb und für den Anfang jede andere Gattung in vertretbaren Qualitäten kaufen und verwenden. Sie können mit dem Guayaquil-Cacao ebenso gut Trinidad, wie Surinam, wie Bahia, wie Thomé vermischen, denn alle diese Sorten haben keinen so ausgeprägten Eigencharakter, dass sie ohne weiteres nicht für einander eintreten könnten. Sie können z. B. aus

20 Kilo Arriba Kerne
15 » Trinidad Kerne
65 » raff. Zucker

eine gute Chocolade herstellen. Sie können aber dasselbe und zwar genau so gut, wenn Sie statt der 15 Kilo Trinidad 15 Kilo Bahia, Surinam, Thomé nehmen. Nur müssen Sie darauf achten, dass die Qualität der Bohnensorten untereinander sich im rohen Zustande gleicht. Es giebt Trinidad-Cacao zu 58 Mk. und es giebt welchen zu 65 Mk. Ebenso steht es bei allen anderen Sorten.

In den Cacao-Handelsplätzen kommen nicht zu selten »Rasseverschiebungen« und »Rassekreuzungen« vor. Mancher Ballen Trinidad-Cacao wandert in den Röster, der Trinidad nie gesehen hat! Wir haben, des Spasses halber, in diesem Monat mit dem Dampfer »Kurfürst« 72 Sack auf St. Thomé gewachsenen Cacao nach Hamburg genommen, der ganz den Charakter eines Guayaquil-Cacaos hatte. Wir wollten diese 72 Sack an zehn oder zwölf deutsche Fabrikanten verteilen; aber der erste, der sie zu sehen bekam, hat die Hand darauf gelegt, so dass sie nun nur an einer Stelle verarbeitet werden können. Wir sind neugierig, wie die daraus hergestellten Cacaomasse, Cacaopulver und Chocolade schmecken und ob der Guayaquil-Charakter auch in dem fertigen Produkte zum Ausdruck kommt. Wir halten die Ansicht älterer Fabrikanten, dass das Geheimnis der Chocoladefabrikation darin liege, dass jahraus, jahrein nach gleichen Rezepten gleiche Bohnenprovenienzen verarbeitet werden müssen, für reformbedürftig. Der erste Grundsatz ist immer, Bohnen von guter Wahl zu verwenden; wo sie gewachsen sind, kommt erst in zweiter Reihe in Betracht. Muster beschaffen Sie sich am besten von den Bohnenhäusern: Albrecht & Dill, Horn & Samsche, Henry P. Newmann, Justus & Co., Rimpau & Co., Cäsar Prediger & Co., C. F. Otto Weber — alle in Hamburg.

Aus Berlin: H. »Hiesige Warenhäuser verkaufen deutschen Cacao im einzelnen zu 1 Mk. das Pfund. Können Sie uns nicht sagen, wie man als Fabrikant und bei den heutigen Butterpreisen es anfangen muss, um mit 90 Mk. — denn mehr werden die Warenhäuser wohl kaum bezahlen — frei Berlin ein reines Cacaopulver liefern zu können?« —

Nein, das können wir nicht. Nach unserer Preistabelle aus No. 183, Seite 3444, kostet das Cacaopulver, wenn die Bohnen 50 Mk. ab Hamburg kosten und für die Butter 115 Mk. bezahlt wird, 100,87 Mk. per 50 Kilo. — Das ist sehr scharf gerechnet. — Wer es billiger kann, der hat vielleicht ein Blumenmedium an der Kasse stehen. —

Unsere Tabelle ist von mehreren Seiten als zu niedrig kalkuliert kritisiert worden. Noch vor kurzem erhielten wir dazu folgende Gegenstellung:

»Zu Ihrer Kalkulation in No. 183, Seite 3443, bemerke ich folgendes:

Ich rechne so:

100 Kilo Bohnen kosten	Mk. 130.—
Zoll Mk. 35.—, Fracht und Kisten Mk. 5.—	» 40.—
	Mk. 170.—
25 Prozent Brennverlust	» 42.50
	Mk. 212.50
Hieraus 30 Kilo Butter à Mk. 2.40	» 72.—
mithin kosten 70 Kilo Pulver	Mk. 140.50
Das macht für 100 Kilo =	Mk. 200.—
Einkaufspreis. Dazu kommen	» 25.—
	Mk. 225.—
für Fabrikation und Generalunkosten; ferner 15 Prozent auf 225 Mk. Vertriebsspesen	» 33.75
sodass 100 Kilo Cacaopulver	Mk. 258.75

erbringen müssen, wenn die gehabten Auslagen erstattet werden sollen.« —

Rohr- gegen Rübenzucker. Ein Zuckerfachmann, Herr Vibrans in Wendhausen, hat folgende Kostenrechnung aufgemacht, die nicht uninteressant ist. Er fragt:

1. Was kostet der Zentner Rüben zu produzieren?

Antwort. 1 Mk. bei Durchschnittsernten als Minimum. Werden andere Zahlen angegeben, so sind sie wissentlich falsch oder aus Unkenntnis falsch abgegeben. Nur eine

Produktions-Kostenrechnung giebt darüber Auskunft, nicht eine Taxe.

2. Wieviel Zucker enthält der Zentner gute Zuckerrüben?

Antwort. 12—14 Prozent durchschnittlich.

3. Was kostet der Zentner Zuckerrohr?

Antwort: 40—45 Pfg. (siehe Bericht des Auswärtigen Amtes vom Regierungs-Sachverständigen Dr. Kaerger.)

4. Wieviel Zucker enthält das Zuckerrohr?

Antwort. Wenigstens 17 Prozent.

5. Wieviel Zentner Zuckerrüben gehören zum Zentner Rohzucker?

Antwort. Nach der Statistik 7,5 Zentner im Durchschnitt.

6. Wieviel Zentner Zuckerrohr gehören zum Zentner Rohrzucker?

Antwort. 6 Zentner.

7. Wieviel kostet der Zentner Rübenrohzucker zu erzeugen?

Antwort. Bei Zugrundelegung der wirklichen Zahlen

7,5×1,00 Mk. = Gestehungspreis Mk. 7.50
7,5×0,35 » = Verarb.-Kosten » 2.62
Mk. 10.12

8. Was kostet der Zentner Rohrzucker zu erzeugen?

Antwort. Bei Zugrundelegung von 6 Ztr. Rohr zum Ztr. Zucker à 45 Pfg. = Mk. 2.70
Erzeugungskosten 6 Ztr. à 50 Pfg. = » 3.—
Mk. 5.70

Also der Zentner Rohrzucker kann für 5,70 Mk. erzeugt werden, während der Zentner Rübenzucker 10,12 Mk. kostet. Und bei diesem Preise wollen die deutschen Fabriken noch zu Grunde gehen, was ihnen zu glauben ist. Danach ist zu schliessen, dass der Rohrzucker wieder, wie ehemals, aus wirtschaftlichen Gründen und seiner Güte wegen eines Tages das Uebergewicht haben wird.

Transvaal. Zollfreiheit für die Einfuhr von Zucker aus Grossbritannien und seinen Kolonien. Nach einer Meldung des »Reuter'schen Bureaus« aus Pretoria werden für Zucker, der aus Grossbritannien, aus seinen südafrikanischen Besitzungen oder den übrigen britischen Kolonien nach Transvaal eingeführt wird, vom 15. d. Mts. ab die speziellen Zölle und der Wertzoll nicht mehr erhoben.
(Deutscher Reichs-Anzeiger.)

Schweiz. Zolltarifierung von Waren. Kristallzucker. Kristallzucker aller Art unterliegt nach Tarifnummer 447 einem Zollsatz von 7,50 Fr. für 1 dz, während für sogenannten Grieszucker, d. h. künstlich zerkleinerten Zucker, nach Nr. 449 10,50 Fr. für 1 dz zu entrichten sind. Es ist nun der Technik gelungen, Kristallzucker bei der Fabrikation in so feinen Kristallen zu gewinnen, dass dieses Erzeugnis dem Grieszucker zum Verwechseln ähnlich sieht. Unter der Lupe lässt sich zwar die Kristallform verhältnismässig leicht erkennen; zur Verhütung von Missbrauch hat jedoch die Zollverwaltung vorgeschrieben, dass derartige Sendungen von Kristallzucker von einer Bescheinigung der zuständigen ausländischen Steuerbehörden begleitet sein sollen, dass es sich wirklich um Kristallzucker handelt und dass der letztere in der Fabrik keine weitere Behandlung erfahren hat.
(Schweizerisches Bundesblatt.)

Das folgende Kalkulations-Formular scheint gute Dienste beim Kalkulieren von Chocoladewaren thun zu können. Nur allzu leicht übersieht man die eine oder andere Position. Geht man sie aber alle an Hand solcher Kalkulationstabellen durch, dann kann man sie nicht gut vergessen:

No. ....

Kalkulation:

....

Kg	g		Preis à Kg	Mk.	Pf.
...	...	Cacaomischung No.	....	.....	...
...	...	.... Zucker	....	.....	...
...	...	Cacaobutter	....	.....	...
...	...	Vanillezucker	....	.....	...
...	...	.... Füllung	....	.....	...
...	...	.... Geschmack	....	.....	...
...	...	Chocolademasse No.	....	.....	...
...	...	Marzipanmasse	....	.....	...
...	...	Mandeln	....	.....	...
...	...	Giessen	....	.....	...
...	...	Ueberziehen	....	.....	...
...	...	Mit Fuss oder Tunken ...	....	.....	...
...	...	1% Manko durch Naschen, Verstauben u. s. w.	....	.....	...
...	...	.... Masse	....	.....	...
...	...	Fabrikationsunkosten (s. u.)	....	.....	...
...	...	Formen und Kühlen	....	.....	...
...	...	Tafel-Etiketten	....	.....	...
...	...	Pfund-Etiketten	....	.....	...
...	...	Paraffinpapier	....	.....	...
...	...	Staniol	....	.....	...
...	...	Siegellack	....	.....	...
...	...	.... Marken	....	.....	...
...	...	Band	....	.....	...
...	...	Einpacklohn	....	.....	...
...	...	Kistchen, Kartons	....	.....	...
...	...	Umkiste No.	....	.....	...
...	...	% Vertriebsspesen (s. u.)	....	.....	...
...	...	% Cassa-Sconto	....	.....	...
...	...	% Capitalzinsen	....	.....	...
...	...	% Reklamespesen	....	.....	...
...	...	....	....	.....	...
...	...	....	....	.....	...
...	...	....	....	.....	...
...	...	....	....	.....	...

Zu den Fabrikationsspesen gehören:

Arbeitslohn für Reinigen, Rösten, Mahlen; Abschreibung für Maschinen und Gebäude; Steuern; Arbeiterversicherung; Brandversicherung; Zahlungsverluste; Inventar; Reparaturen an Gebäuden und Inventarabschreibungen; Direktions- und Aufsichtspersonal; Kohlen, Wasser, Gas bezw. Elektrizität; Wassergebühren, Betriebsausgaben und Anschaffungen, wie Besen, Putzwolle, Feilen, Pinsel, Riemen, Gewichte, Oel u. s. w.

Zu den Vertriebsspesen gehören:

Expeditions- und Handlungsunkosten, Delcredere Konto, Reisespesen inkl. Provisionen, Musterkoffer u. s. w.

Deutsche Ecuador Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft Aktiengesellschaft, Hamburg. Zwecks Erledigung der ihr durch die Statuten zugewiesenen Jahresgeschäfte war die diesjährige ordentliche Generalversammlung der Aktionäre derselben zu heute Mittag nach dem Konferenzsaale des Bankhauses L. Behrens & Söhne einberufen worden.

Den einzigen Gegenstand der Tagesordnung bildete die Vorlage des Jahresberichts des Vorstandes und der Bilanz per ultimo 1902 zur Genehmigung.

Herr Rud. Schroeder, der Vorsitzende des Aufsichtsrates, legt diesen Bericht vor, der es mit Freuden konstatiert, dass die für die Uebertragung der von den Herren Seminario Frères & Co., Paris, in die Gesellschaft eingebrachten Plantagen erforderlichen Formalitäten Anfang Februar dieses Jahres zu Ende gebracht und die Plantagen in den Besitz unserer Gesellschaft übergegangen seien. — Auf Grund eines mit den Herren Seminario Frères & Co, Paris, im vorigen Jahre geschlossenen Kaufvertrages, welcher in der Generalversammlung der Aktionäre vom 14. November 1902 genehmigt worden, seien ferner die Plantagen San Rafael, San Miguel und Sibimbe von der Gesellschaft erworben worden; auch diese Plantagen seien jetzt auf den Namen der Gesellschaft übertragen. Sämtliche Plantagen werden somit seit Anfang 1903 für Rechnung der Gesellschaft bewirtschaftet. Für das Jahr 1902 komme deshalb die Eröffnung der Gewinn- und Verlust-Rechnung und die Zahlung einer Dividende noch nicht in Frage. — Zwecks Bezahlung der im vorstehenden genannten drei Plantagen sei in der Generalversammlung vom 14. November 1902 die Erhöhung der von der Gesellschaft aufzunehmenden hypothekarisch sicher gestellten Prioritäts-Anleihe auf 2 Millionen beschlossen worden.

Zu dem Berichte hat niemand Bemerkungen zu machen. Derselbe wird einstimmig genehmigt und damit der Verwaltung Entlastung erteilt.

Dann wird die nur aus formalen Gründen abgehaltene Versammlung vom Vorsitzenden geschlossen.

Plantagengesellschaft Clementina, Aktien-Gesellschaft in Hamburg. Die diesjährige ordentliche General-Versammlung der Aktionäre dieser Gesellschaft, die vierte seit dem Bestehen derselben, war zur Erledigung der ihr durch die Satzungen reservierten Geschäftsverhandlungen zu heute Mittag nach dem Konferenzsaale des Bankhauses L. Behrens & Söhne, Ferdinandstrasse, einberufen worden.

Die Tagesordnung für diese Versammlung lautete dementsprechend:

1. Vorlage des Jahresberichtes des Vorstandes wie Aufsichtsrats.
2. Beschlussfassung über die Bilanz nebst Gewinn- und Verlust-Rechnung für das Jahr 1902.
3. Neuwahl des Aufsichtsrats.

Herr E. C. Hamberg, der jetzige Vorsitzende des Aufsichtsrats, in dessen Händen die Leitung der Verhandlungen lag, gedachte vor Eintritt in die Tagesordnung in warmen Worten der Verdienste des vor einigen Wochen mit dem Tode abgegangenen früheren Vorsitzenden des Aufsichtsrats, Herrn Ferdinand Peltzer, dessen Verdienste um die Gesellschaft die Anwesenden durch Erheben von den Plätzen ehrten.

Sodann stellt der Vorsitzende die gedruckt vorliegenden, von uns ihrem wesentlichen Inhalt nach bereits reproduzierten Geschäftsberichte nebst deren Anlagen zur Diskussion, deren günstiges Resultat nicht zum wenigsten dem umsichtigen Vorgehen des Vertreters der Gesellschaft in Guayaquil, den Herren Rickert & Co. zu verdanken sei, so dass die Verwaltung in der Lage sei, den Aktionären eine Dividende von 15 Prozent zuzuweisen.

Aus der Versammlung heraus werden kaum Bemerkungen zu den Berichten und deren Anlagen gemacht, sondern erstere sowohl, als auch die Gewinn- und Verlustberechnung und Bilanz pro Ultimo Dezember 1902 angenommen, die von der Verwaltung proponierte Verwendung des erzielten Reingewinns und die Verteilung einer Dividende von 15 Prozent an die Aktionäre gutgeheissen und den Verwaltungsorganen der Gesellschaft die nachgesuchte Decharge für die Geschäftsführung des verflossenen Jahres einstimmig durch Akklamation erteilt.

Die sodann vorgenommene durch die Statuten vorgeschriebene Neuwahl des Aufsichtsrats ergab die einstimmige Ernennung der Herren E. C. Hamberg, Rud. Schröder und S. Durau in dieses Amt.

Die bewilligte Dividende von 15 Prozent kann mit 150 Mk. pr. Aktie von 1000 Mk. von morgen an bei der Kasse des Bankhauses L. Behrens & Söhne zur Erhebung gelangen.

Kammergericht. Der automatische Verkauf von Chocolade, Bonbons u. s. w. auf Bahnhöfen fällt nicht unter die Gewerbe-Ordnung. Der Direktor Rawlitza von der Gesellschaft für automatischen Verkauf, welche auf Grund eines Vertrages mit der Eisenbahn-Verwaltung auf vielen Bahnhöfen die bekannten Automaten mit Chocolade, Bonbons, Mandeln, Pfeffermünzplätzchen und Ansichtskarten aufgestellt hat, war wegen Uebertretung der Bestimmungen der Gewerbe-Ordnung über den Neunuhr-Ladenschluss und die Sonntagsruhe angeklagt worden, weil die Automaten auch noch nach 9 Uhr abends und am ganzen Sonntage dem Publikum zur Benutzung freistanden. Das Landgericht Berlin sprach den Angeklagten jedoch frei, weil der automatische Verkauf ein Teil des Eisenbahnbetriebes sei und dieser nach § 6 der Gewerbe-Ordnung den Bestimmungen dieses Gesetzes nicht unterfalle. Es sei eine Einrichtung, welche mittelbar den Zwecken des Eisenbahnbetriebes diene, indem sie den Reisenden das Reisen angenehmer mache, ihnen gewisse Bequemlichkeiten biete. — Die Staatsanwaltschaft legte beim höchsten preussischen Strafgerichtshofe, dem Kammergerichte in Berlin, Revision ein. Die hier beliebte Auslegung des § 6 der Gewerbe-Ordnung sei zu weitgehend, insbesondere könnten dem Eisenbahnbetriebe nicht die Veranstaltungen zugerechnet werden, die jedermann auf den Bahnhöfen offen ständen.

Das Kammergericht verwarf jedoch die Revision der Staatsanwaltschaft und führte aus: § 6 der Gewerbe-Ordnung sei mit Recht angewendet worden. Der Eisenbahnbetrieb erstrecke sich auf alle Veranstaltungen, welche bestimmt sind, das Reisen sowie die Wartezeit auf den Bahnhöfen möglichst zu erleichtern. Entscheidend sei, dass die Eisenbahn die Veranstaltung in ihren Räumen getroffen habe. Das sei nach dem Vertrag zwischen der Automatengesellschaft und der Eisenbahnverwaltung geschehen.

Die Cölner Handelskammer berichtet für 1902 **Chocolade und Zuckerwaren.** Im Jahre 1902 hat sich die Lage der Chocolade- und Zuckerwarenindustrie gegen das Vorjahr nicht gebessert. Trotzdem der Weltmarkt für Rohzucker einen bis dahin nicht gekannten niedrigen Preis notierte, der sich infolge der diesjährigen ungünstigen Ernte in Deutschland gegen Ende des Jahres nur langsam aufbesserte, gingen die durch das Kartell der vereinigten Zuckerraffinerien und der Rohzuckerfabriken regulierten Preise für Weisszucker, wenn auch langsam, jedoch stetig in die Höhe. Sie beeinträchtigten dadurch sowohl die Rentabilität der Chocolade- und Zuckerwarenfabriken, welche ihre Preise nicht dementsprechend

aufbessern konnten, wie nicht minder auch den Grossverbrauch dieses wichtigen Nahrungsmittels.

Die Preise für Cacao waren stetig aber normal; auch Mandeln waren keinen das Geschäft erschwerenden Schwankungen unterworfen.

Der Friedensschluss in Südafrika liess das bis dahin schlummernde Geschäft in diesem zukunftsreichen Lande wieder aufleben, wie überhaupt, mit Ausnahme der vereinigten Staaten von Nordamerika, wohin noch immer die über Gebühr hohen Zölle die Ausfuhr erschweren, das Ausfuhrgeschäft stetig war.

Die Arbeiterverhältnisse im hiesigen Bezirk waren befriedigende und genügten der Nachfrage.

Eine bedeutende Fabrik des hiesigen Bezirks wandelte ihre bis dahin offene Handelsgesellschaft in eine Aktiengesellschaft um, einesteils um den ständigen Mehranforderungen infolge vergrösserter Nachfrage sowohl im In- wie im Auslande besser gewachsen zu sein, andernteils um in der Lage zu sein, in Ländern, welche sich durch die Zollgesetzgebung verschliessen oder die Ausfuhr erschweren, durch die Errichtung von eigenen Fabriken das Feld zu behaupten.

Die internationale Zuckerkonvention. Die belgische Regierung hat, da das Inkrafttreten der internationalen Zuckerkonvention zum 1. September d. J. gesichert ist, die nötigen Schritte gethan, um die zur Ueberwachung der Ausführung der Vertragsbestimmungen vorgesehene ständige Kommission zu bilden. Die Kommission besteht aus Delegierten der Vertragsmächte. Jeder der vertragschliessenden Teile kann in ihr durch einen Delegierten oder durch einen Delegierten und durch Hilfsdelegierte vertreten sein. Dabei werden Oesterreich und Ungarn jedes für sich als vertragschliessender Teil angesehen. Die Kommission hat ihren Sitz in Brüssel und tritt auf Einladung des von ihr gewählten Vorsitzenden zusammen. Die Delegierten haben die Aufgabe festzustellen, ob in den Vertragsstaaten keine direkten oder indirekten Prämien für die Erzeugung oder die Ausfuhr von Zucker gewährt werden, das Bestehen von Prämien in den Nichtvertragsstaaten festzustellen und behufs Anwendung der Bestimmung über die besondere Verzollung des Zuckers dieser Staaten ihren Betrag zu berechnen, über Streitfragen Gutachten abzugeben, Anträge auf Zulassung zum Verbande zu prüfen, die von den am bisherigen Vertrage nicht beteiligten Staaten gestellt werden, sowie festzustellen, ob Spanien, Italien und Schweden keinen Zucker ausführen. Die letzteren Länder sind bekanntlich so lange von bestimmten Verpflichtungen des Vertrages befreit, als sie keinen Zucker ausführen. Der Kommission wird eine ständige Geschäftsstelle beigegeben werden, die Nachrichten aller Art über die Zuckergesetzgebung und die Zuckerstatistik sowohl der Vertrags- als der übrigen Staaten sammeln, übersetzen, ordnen und veröffentlichen soll. Neben der Kommission und der Geschäftsstelle wird auch noch nach deren Einrichtung die belgische Regierung insofern für die Ausführung des Vertrages thätig sein, als sie von den Vertragsstaaten die in ihnen jetzt oder künftig in Kraft befindlichen Gesetze, Verordnungen und Anweisungen über die Zuckerbesteuerung sowie die auf den Gegenstand des Vertrages bezüglichen statistischen Nachrichten auf diplomatischem Wege in Empfang nehmen und sie ihrerseits der Kommission übermitteln wird. Im Vertrage ist festgesetzt, dass der erste Zusammentritt der Kommission in Brüssel auf Veranlassung der belgischen Regierung mindestens drei Monate vor dem Inkrafttreten des Vertrages, also spätestens am 1. Juni d. J., erfolgen soll. Es ist auch im Vertrage besonders vorgesehen, dass die Kommission nur die Aufgabe der Feststellung und Prüfung hat. Sie erstattet über alle ihr vorgelegten Fragen einen Bericht, den sie an die belgische Regierung richtet. Diese teilt ihn den beteiligten Staaten mit und veranlasst, wenn einer dies beantragt, den Zusammentritt einer Konferenz, die über die durch die Umstände gebotenen Beschlüsse oder Maassnahmen entscheiden wird.

Ungenügende Deklaration. Der Kolonialwarenhändler R. zu Dresden hielt in seinem Geschäft Erdbeermarmelade feil, der nach dem Gutachten des Sachverständigen Direktors Dr. Beythien 20 Prozent Kapillärsirup beigemischt und die mit einem Teerfarbstoff wieder aufgefärbt worden war. Diese Mischung stellt, nach Ansicht des Sachverständigen, eine Herabsetzung des Nährwertes einer Marmelade dar, weil sie nicht aus reinem Rohrzucker hergestellt wurde, mit dem die Hausfrauen ihre Konserven einkochen. Als das wesentlichere an der Sache erscheint dem Sachverständigen die Auffärbung mit dem Teerstoffe. Führt der Kaufmann, so führt er aus, ein Nahrungsmittel mit Beimischungen, so ist er nach dem Nahrungsmittelgesetz verpflichtet, dem Käufer davon Mitteilung zu machen. Die Fruchtdosen enthielten auch eine Deklaration, aber auf dem Boden in Form eines runden Zettels von Markstückgrösse, die das Gericht keineswegs als eine deutliche bezeichnen kann. R. wird der fahrlässigen Zuwiderhandlung gegen das Nahrungsmittelgesetz schuldig befunden und zu 3 Mk. Geldstrafe oder 1 Tag Haft verurteilt.

Ein guter Gedanke. Früchtepräserven in Backsteinform. Die kalifornische Zeitschrift »The Kansas City Packer« berichtet, dass die neueste Form, in welcher Früchtepräserven in den Handel kommen, aus rechteckigen oder würfelförmigen Stücken, ähnlich den Backsteinen bestehen. Dieselben seien in dünnes Seidenpapier gepackt und hätten ungefähr die Festigkeit eines weichen Gummistückes. Trotzdem der Zuckergehalt ein grosser sei, bewahrten sie das Aroma der Erdbeeren, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen u. s. w. grossartig. Diese neue Form, ähnlich unseren Pasten, werde nach dem betr. Berichte bald in grossen Mengen aus Kalifornien in den Handel kommen, da die Versuche zu ihrer Herstellung durchschlagenden Erfolg gehabt haben sollen. Sie werden hergestellt, indem die Fruchtmasse, ähnlich wie bei der Marmeladen- und Pastetenfabrikation, so lange mit dem Zucker gekocht wird, bis die gewünschte Steifheit erreicht ist, alsdann wird die Mischung in Formen gegossen und etwa zehn Stunden langsam trocknen gelassen, dann in beliebige Stücke geschnitten und in vorgenannter Weise eingepackt. Die Haltbarkeit soll eine ausserordentlich lange sein.

Kürzlich ist in ernsthaften Zeitungen, sogar in den Mitteilungen, die das Reichsamt des Innern versendet, von einer internationalen Nahrungsmittel- und Kochkunstausstellung gesprochen worden, die demnächst in Paris abgehalten werden soll. Das Reichsamt des Innern ist aber wohl inzwischen über den Charakter dieser Unternehmung näher informiert worden; es schreibt jetzt dazu:

Internationale Nahrungsmittel- und Kochkunst-Ausstellung in Paris.

Unter der vorstehenden Ueberschrift ist in No. 39 der »Nachrichten« vom 17. v. Mts. von einer am 17. April d. J. in Paris zu eröffnenden Ausstellung die Rede gewesen. Es sei darauf hingewiesen, dass diese Ausstellung ein reines Privatunternehmen ist, und dass es ungewiss ist, ob die Veranstaltung in diesem Jahre eine höhere Bedeutung und einen grösseren Umfang als in früheren Jahren annehmen wird.

Kaffee und Cacao aus Haiti. Der preussische Finanzminister hat kürzlich an die Zollbehörden eine Verfügung erlassen, in der es heisst: »Mit Rücksicht darauf, dass haitianischer Kaffee in der Regel seinem Aussehen nach als solcher zu erkennen ist, wird es in zahlreichen Fällen angängig sein, bei Kaffee anderen als haitianischen Ursprungs von der Beibringung eines besonderen Nachweises über den Ursprung der Ware Abstand zu nehmen. Die Prüfung des Kaffees auf sein Aussehen wird an der Hand von Musterproben oder unter Zuziehung von Sachverständigen vorzunehmen sein. Erst wenn diese Hilfsmittel versagen, und begründete Zweifel an dem nichthaitianischen Ursprung des Kaffees vorliegen, werden Ursprungsnachweise zu verlangen sein. In letzterer Beziehung sind die deutschen Konsuln zur Ausstellung von Bescheinigungen über den nichthaitianischen Ursprung bisher nicht ermächtigt worden, da nach Vorschriften des Bundesrates ein Bedürfnis hierzu nicht vorlag.« —

Haiti-Cacao wird immer noch von Cacaohäusern angeboten; er darf aber nach Deutschland nur dann verkauft werden, wenn dafür der doppelte Zollsatz, nämlich 70 Mk. statt 35 Mk. bezahlt werden. Uns wurde kürzlich von einem Fall erzählt, in dem eine hamburgische Firma nach Holland »Samana Cacao« verkauft haben soll. Es soll aber nicht reiner Samana Cacao, sondern ein Gemisch aus Samana und Haiti geliefert worden sein. Von Holland aus sollte ein Teil dieses Cacaos über die deutsche Grenze gehen. Die Zollbeamten erkannten aber, dass in der Partie Haiti-Cacao enthalten war und legten Beschlag auf die Partie. Die Sache liegt in den Händen der Staatsanwaltschaft; ein gutes Licht fällt dadurch nicht auf die liefernde Firma.

Eintragungen in das Handelsregister.

Hamburg.

Zwiebackfabrik »Triumph«, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. In der Versammlung der Gesellschafter vom 10. März 1903 ist eine Erhöhung des Stammkapitals der Gesellschaft um 8000 Mk., also von 40 000 Mk. auf 48 000 Mk. beschlossen worden, und es ist das erhöhte Kapital durch Uebernahme von Stammeinlagen gedeckt.

Hannover.

Im hiesigen Handelsregister Abteilung B ist heute unter No. 60 bei der Firma Biskuit- und Waffelnfabrik Hüttig & Hanft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, in Hannover eingetragen: Durch Beschluss vom 6. März 1903 ist die Gesellschaft aufgelöst und in Liquidation getreten, zum Liquidator ist der Kaufmann Ernst Hillebrecht in Hannover gewählt.

Hannover, den 19. März 1903.

Königliches Amtsgericht. 4 A.

Hannover.

Im hiesigen Handelsregister Abteilung A. ist heute unter No. 2418 eingetragen: Die Firma Hannoversche Biskuit- und Waffelnfabrik Wilhelm Hüttig mit Niederlassungsort Hannover und als Inhaber derselben Wilhelm Hüttig in Hannover.

Hannover, den 19. März 1903.

Königliches Amtsgericht. 4 A.

Osterburg.

Bei der unter No. 1 unseres Handelsregisters B. eingetragenen Aktienzuckerfabrik Goldbeck zu Goldbeck ist heute eingetragen, dass der Rittergutsbesitzer Georg Dschenfzig zu Nahrstedt aus dem Vorstande ausgeschieden und an seiner Stelle der Gutsbesitzer Franz Jordan in Bertkow zum Vorstandsmitglied bestellt ist.

Osterburg, den 25. März 1903.

Königliches Amtsgericht.

Konkurse.

Stolp.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Emil Schütz in Stolp, Töpferstadt 3/4, ist heute, nachmittags 5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Bankier Zander hier. Erste Gläubigerversammlung am 7. April 1903, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist und Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis 11. April 1903. Prüfungstermin am 24. April 1903, vormittags 11 Uhr, im Gerichtsgebäude, Zimmer 37.

Stolp, den 23. März 1903.

Raschke,
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Chemnitz.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Ernst Oscar Reichelt in Euba wird heute, am 23. März 1903, nachmittags 1/46 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Dr. Herzfeld hier. Anmeldefrist bis zum 15. April 1903. Wahl- und Prüfungstermin am 23. April 1903, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 20. April 1903.

Königliches Amtsgericht Chemnitz. Abt. B.

Labischin.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Markus Marcus in Bartschin wird heute, am 20. März 1903, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Kaufmann Julius Steinberg in Bartschin. Offener Arrest und Anzeigepflicht bis zum 15. April 1903. Anmeldefrist bis zum 24. April 1903. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin den 1. Mai 1903, vormittags 11 Uhr, im Zimmer Nr. 2 des hiesigen Gerichts.

Labischin, den 20. März 1903.

Königliches Amtsgericht.

Eisleben.

Ueber das Vermögen des Bäckermeisters und Kaufmanns Fritz Schneider in Helbra, Chausseestrasse 47, ist am 20. März 1903, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Otto Schauseil in Eisleben. Anmeldefrist bis 1. Mai 1903. Erste Gläubigerversammlung am 18. April 1903, vormittags 9 Uhr. Prüfungstermin am 11. Mai 1903, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 1. Mai 1903.

Eisleben, den 20. März 1903.

Königliches Amtsgericht.

Schongau.

Das Kgl. Amtsgericht Schongau hat über das Vermögen der Bäckermeisterseheleute Anton und Franziska Zerle in Peitin am 24. März 1903, nachmittags 4½ Uhr, den Konkurs eröffnet. Provisorischer Konkursverwalter: Rechtsanwalt Zunner in Schongau. Offener Arrest erlassen, Anzeigefrist in dieser Richtung bis Samstag, 18. April 1903 einschliesslich. Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis zum Sonnabend, 16. Mai 1903 einschliesslich. Wahltermin zur Beschlussfassung der Gläubiger über die Wahl eines anderen Verwalters, Bestellung eines Gläubigerausschusses, dann über die in den §§ 132, 134, 137 d. K.-O. bezeichneten Fragen: Dienstag, 21. April 1903, vormittags 10 Uhr, im Sitzungssaale des Amtsgerichts Schongau. Allgemeiner Prüfungstermin: Sonnabend, 23. Mai 1903, vormittags 10 Uhr, im Sitzungssaale des hiesigen Amtsgerichts.

Schongau, den 24. März 1903.

Der Gerichtsschreiber beurl.
I. V.: (L. S.) Settele, Sekr.-Geh.

Brasilien. Besteuerung der Kaffeepflanzung. Für den Staat Sao Paulo ist ein Gesetz erlassen worden, wonach vom 1. Januar 1903 ab auf die Dauer von fünf Jahren Ländereien in der Grösse von je 2,42 a oder einem mehr als die Hälfte betragenden

Bruchteile, welche neu mit Kaffee bepflanzt werden, einer Steuer von 2 Contos de Reis unterworfen sind.

Unter neuen Pflanzungen sind weder die Erneuerungen von Pflanzungen in den am 31. Dezember 1902 bestehenden Kaffeeanlagen noch die Kaffeesetzlinge zu verstehen.

Die Steuer wird nur einmal von jeder neuen Pflanzung erhoben.

Durch Artikel 31 des Etatsgesetzes wird die Regierung ferner ermächtigt, mit den Präsidenten der anderen kaffeebauenden Staaten Brasiliens, nämlich Rio de Janeiro, Minas Geraes, Espirito Santo und Bahia in Verbindung zu treten, um eine Besserung der Kaffeepreise und eine Einschränkung der Neupflanzungen herbeizuführen. Die Staatsregierung soll auch bei der Bundesregierung beantragen, anderen kaffeeproduzierenden Staaten von der den Kaffeeanbau einschränkenden Steuer des Staates Sao Paulo Kenntnis zu geben und die Einführung ähnlicher Maassregeln herbeizuführen.

Rumänien. Geplante Herabsetzung der Verbrauchssteuer für Glykose. Nach dem Zuckersteuergesetz vom $\frac{\text{22. Dezember 1899}}{\text{3. Januar 1900}}$ ist sowohl Zucker im eigentlichen Sinne als auch Glykose aus Stärkemehl oder Früchten einer Verbrauchssteuer von 30 Centimen für 1 kg unterworfen. In anbetracht, dass der Süssstoffgehalt in der Glykose kaum den vierten Teil desjenigen im Zucker ausmacht, hat der Finanzminister der Kammer den Entwurf eines Gesetzes vorgelegt, nach welchem die Verbrauchssteuer für Glykose von 30 auf 7,5 Centimen für 1 kg herabgesetzt werden soll. Zucker und Glykose, die zur Ausfuhr bestimmt sind, unterliegen keiner Verbrauchssteuer.

Türkei. Einfuhr von mit Anilinfarben gefärbtem Zuckerwerk. Nach einer früheren Mitteilung sollte das Verbot der Einfuhr von mit Anilinfarben gefärbtem Zuckerwerk nach der Türkei aufgehoben sein. Neueren Nachrichten zufolge soll die türkische Zollverwaltung die Angelegenheit wieder aufgenommen haben und sich der Einfuhr derartigen Zuckerwerks gegenüber ablehnend verhalten. Es sind indessen Verhandlungen eingeleitet, um die Angelegenheit thunlichst bald zu einem befriedigenden Abschluss zu bringen.

Die Mandelernte in Tunis 1902. Der Ertrag der tunesischen Mandelernte im Jahre 1902 wird auf 175 000 kg geschätzt. An dieser Ausbeute sind die Hauptproduktionsdistrikte mit folgenden Mengen beteiligt: Sfax 130 000 kg, Biserta 24 000 kg, Sousse 10 000 kg. (The Grocer.)





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark**. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

L. C. Oetker's

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

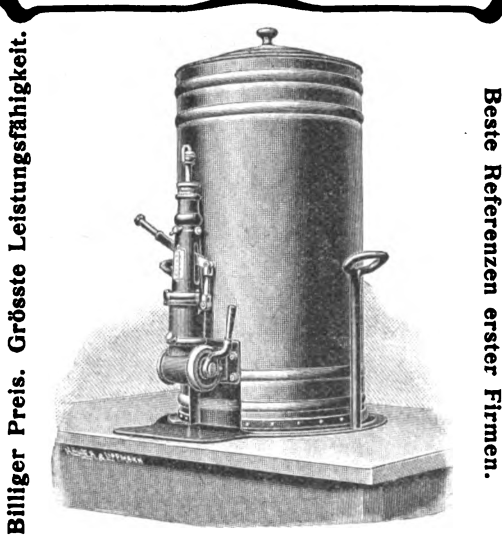
Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

Aelteste und grösste Fabrik.

**L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.**

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Ersatz für Mandeln

afrikanische **Mandelnüsse,** 30 % billiger als Mandeln. Off. u. **V. M. 549** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Bremen.**

Richard Lüders

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnenpulver

und

Fettvollmilchpulver.

Für feine Chocolade:

Vollmilchpulver.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- und Mager-Milch.

Man verlange bemusterte Offerte.

**Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.**

Inhalt dieser Nummer 192:

Cacaokultur auf Dominica.

Folgenden Aufsatz über die Cacaokultur der Insel Dominica der kleinen Antillen entnahmen wir der französischen Fachschrift »Journal d'Agriculture Tropicale«. Bei der Bedeutung, die diese sonst weniger wichtige Insel in neuerer Zeit für den Cacaomarkt gewonnen hat, wird er gewiss für manchen unserer Leser von speziellem Interesse sein, wir haben daher davon abgesehen, von der teilweise etwas weitschweifigen Ausführung etwas zu streichen und lassen ihn in wörtlicher Uebersetzung folgen. Vorher noch einige einleitende Worte der Redaktion jener Zeitschrift:

Gegenwärtig, wo so viele Martiniquaner, die durch den Ausbruch des Mont-Pelées heimatlos geworden sind, sich auf den benachbarten Inseln nach neuen Wohnsitzen umsehen, wird man es gewiss dankbar aufnehmen, wenn wir an dieser Stelle einen Ueberblick über den gegenwärtigen Stand der Cacaokultur Dominicas geben, die dort mit den Hauptlebenserwerb der Bevölkerung bildet. Da hier in Pflanzerkreisen meist französisch gesprochen wird, war es diese Sprache, in der Herr M. Lockhart seine Erfahrungen auf diesem Gebiete in einer Denkschrift niedergelegt hat. Wir können sie hier vermöge ihrer klaren Ausdrucksweise unverändert wiedergeben und haben nur einige Abschnitte, die mehr von speziellem Interesse sind, fortgelassen. Dieses Werk wurde in einer Konferenz der Société d'Agriculture erörtert; der Name des Verfassers dürfte den Lesern des »Journal d'Agriculture Tropicale« nicht unbekannt sein, Herr Paul des Grottes erwähnte ihn wiederholt in seinem Artikel über »die Verarbeitung von Zitronensaft«, ein anderer Zweig der Landwirtschaft, der für Dominica von grosser Wichtigkeit ist, und den Herr Lockhart damals auf Martinique einzuführen versucht hatte. Anm. d. Red. d. »Journal d'Agriculture Tropicale«.

Ursprung und Entwickelung der Cacaokultur Dominicas. Der Cacaobaum ist für Dominica keine einheimische Pflanze, doch liegt die Periode der Einführung schon weit zurück, vielleicht geschah diese durch karaibische Eindringlinge von Venezuela aus, lange bevor die ersten Europäer auf der Insel sich ansiedelten. Diese fanden den Cacaobaum vereinzelt oder in Gruppen mitten im Urwald vor; seine Frucht glich der hier zuerst kultivierten Calabacillo-Art und unterschied sich wie diese von dem wilden Cacao (Theobroma sylvestris) Trinidads und den verschiedenen aus dem Norden Südamerikas stammenden Abarten.

Ausgeführt wird der Cacao schon seit einigen 50 Jahren, zur Zeit der ersten Handelsverbindungen Dominicas mit dem Auslande — anfangs aber nur in sehr kleinen Mengen. Er kam hauptsächlich aus den Gegenden von »Colihaut« und »Vieille Case« und ging über Roseau, den Hauptort der Insel. Damals besorgten noch ein bis zwei Kaufleute den ganzen Betrieb; das Maass

kostete durchschnittlich 3 pence = ca. 1 penny pro Pfund. Viel Wert hat der Artikel für den Export also nicht gehabt. Er war schlecht präpariert, der europäische Konsum nur gering und durch hohe Steuern beschränkt — es kam überhaupt niemand auf den Gedanken, dass der Cacao dem Kaffee und Thee des täglichen Frühstücks den Rang streitig machen könnte, auch waren die verschiedenen Arten der heutigen Verwendung und Zubereitung natürlich grösstenteils noch unbekannt.

Die Cacaoproduzenten von Colihaut und Vieille Case waren anfangs meistens nur einfache Arbeiter, die diese Bäume zur Ausnützung des Bodens auf alten Kaffeeplantagen bauten, wo der Kaffee wegen Erschöpfung des Bodens ausgegangen oder erkrankt war. Man kann ohne zu übertreiben sagen, dass — abgesehen von den grossen Pflanzungen, wo man diese Kultur seit Jahren an Stelle des Zuckers betreibt — alle Cacaopflanzungen unserer nördlichen Gegenden auf diese Weise aus alten Kaffeeplantagen hervorgegangen sind. War nämlich ein Kaffeepflanzer durch Missernte oder durch plötzliches Fallen der Preise — oder gar beides zusammen — geschädigt und ruiniert, so sah er sich gezwungen — wie es später den Zuckerpflanzern erging — seine Felder an seine, auf denselben oder in den benachbarten Dörfern wohnenden Arbeiter zu verpachten, die ihm dafür einen Teil des Bodenertrages zurückvergüten. Dies ist das sogenannte Kolonisationssystem.

Je mehr der Kaffee verschwand, desto grösser wurde die Menge des angepflanzten Cacaos, die eingesammelte und über Roseau vertriebene Ernte erweckte die Aufmerksamkeit der Kaufleute und entfaltete die unvermeidliche Konkurrenz, die die Preise bald auf das natürliche Niveau brachte. Dadurch wuchs das Bedürfnis nach selbständigen Pflanzungen und der Cacao diente nicht mehr zur gelegentlichen Aushilfe, sondern ist der Gegenstand einer neuen Kultur geworden.

Die Pflanzungen im Zentrum und Süden der Insel bestehen noch nicht so lange wie die im Norden. Die erste bedeutende Pflanzung wurde in der Nähe von Roseau bei »Copt-Hall« nach dem Vorbilde der im Norden angelegt und ist jetzt ungefähr 70 Jahre alt. Hier jedoch waren die Eigentümer meistens Zuckerproduzenten und keine Kaffeepflanzer. Denselben Erfolg, den Dr. John Imray in »Bataly« mit dem Anbau von Zitronen hatte, erzielte Herr Joseph Fadelle in der Kolonie »Copthall« mit der Cacaokultur, beide fanden allgemeine Aufmerksamkeit und grosses Interesse, besonders wo man Ersatz für den durch die Förderung der Zuckerrübenkultur so sehr herabgesetzten Rohrzucker suchte.

Bei den engen Verbindungen und Beziehungen jedoch, die die Zuckerrohrpflanzer für ihren Jahresertrag eingehen mussten, konnten sie ihre Anlagen nicht so ohne weiteres abändern, selbst wenn ihre Abnehmer in London, denen sie verpflichtet waren, darin eingewilligt hätten. In Wirklichkeit jedoch wurden die Pflanzer, die zuerst darum nachsuchten, so schroff zurückgewiesen, dass allen anderen der Mut zu weiteren Versuchen verging. Die Londoner Firmen, die an die alten Verbindungen gewöhnt und dabei nicht schlecht gefahren waren, wollten sich durchaus nicht darauf einlassen, ihr Geld bei einem ganz anderen Artikel als den bisher geführten aufs Spiel zu setzen. Der Hauptgrund lag jedenfalls darin, dass das Zuckerrohr als einjährige Pflanze sofort wieder Nutzen bringt, während der Cacaobaum mehrere Jahre sorgfältiger Pflege bedarf, ehe er anfängt, das hineingesteckte Kapital zu verzinsen — also in den ersten Jahren keine Einnahme, sondern bedeutende Ausgaben verursacht. Von ihrem Standpunkte aus betrachtet, muss man den Londoner Kaufleuten auch Recht geben, doch zwang ihr Verhalten die dominicanischen Pflanzer in den meisten Fällen, die Cacao- und Zitronenkultur — die heutigentags schon zu leidlichem Wohlstande auf unserer Insel geführt hat — im Geheimen weiter zu betreiben, wie Leute, die etwas Unrechtes begehen. Sie pflanzten die Bäume an den entferntesten und abgelegensten Orten, wo sie so leicht nicht entdeckt werden konnten, auch kam man auf den Gedanken, das Land wieder den Arbeitern pachtweise zu überlassen, damit diese den Anbau jener Pflanzen übernehmen und ihnen einen Teil davon zur Entschädigung geben sollten. In beiden Fällen jedoch gab diese Art, die Verträge zu umgehen, zu Konflikten Anlass, die von den Schiedsgerichten der Insel nicht immer sachgemäss und richtig erledigt, sondern manchmal recht spitzfindig ausgelegt wurden und allgemeine Unzufriedenheit nach sich zogen. Diese Misshelligkeiten trugen natürlich nicht zur Verbesserung des Verhältnisses zwischen Pflanzer und Abnehmer bei. Diese Handlungsweise der Pflanzer, die hier als »Prädialveruntreuung« von einer besonders dafür eingesetzten Kommission verfolgt wird, wurde — so viel ich weiss — auch oft durch die Arbeiter selber herbeigeführt, die einstimmig von ihren Herren verlangten, die ihnen bei Durchführung der Ausgleichungsklauseln entstandenen Lohnverluste zu ersetzen. Eine Ausgleichungsklausel ist ein Passus in den

Arbeitsverträgen, dessen man sich bei Kulturen mit kontinuierlicher Ernte, also besonders bei Cacao, bediente.

Kehren wir zu unserem neuen Cacaopflanzer und ehemaligen Zuckerplantagenbesitzer zurück. Wir finden, dass es ihm gelungen ist, nachdem er die »Kinderkrankheiten« überstanden hat, sich eine bevorzugte Stellung in der tropischen Landwirtschaft zu sichern. Er baut eine Pflanze, die — wenn einmal angelegt — ihm zur Quelle einer beständigen Einnahme wird, deren Ernte nur eingesammelt zu werden braucht und stets Abnehmer findet, selbst wenn sie schlecht gerottet worden ist.

Der Cacao gedeiht nur in bestimmten Klimaten und Wärmeverhältnissen, doch sehe ich darin keinen Grund, anzunehmen, dass er den immer zunehmenden Bedarf nicht decken könnte, ebensowenig, wie ich eine Ueberproduktion für möglich halte, die die Preise sogar bis unter die Herstellungskosten herabdrückt, wie es gegenwärtig mit dem Zucker der Fall ist. Ich bleibe bei dieser Meinung, trotzdem in neuerer Zeit zahlreiche mit Erfolg gekrönte Versuche es bewiesen haben, dass der Cacaobaum auch im Kongostaat, den deutschen Kolonien Westafrikas und auf Madagaskar einen günstigen Boden findet, ganz abgesehen von unserer nächsten Umgebung, Trinidad, Mexiko und Mittelamerika, wo die Ernte schon ganz bedeutenden Umfang angenommen hat.

Statistik. — Vergleich mit Grenada. Bei der hervorragenden Stellung, die der Cacao jetzt unter den Nahrungspflanzen, die bei uns gebaut werden, einnimmt — er ist nach dem Zitronensaft das wichtigste Ausfuhrprodukt — wird ein statistischer Ueberblick über seine Entwickelung gewiss von Interesse sein.

Allgemein betrachtet hat der Cacaobau bei uns gewiss gute Fortschritte gemacht, gegen den bedeutenden Aufschwung jedoch, den diese Kultur auf Grenada genommen hat, sind wir noch immer weit zurück.

Für den jährlichen Export der letzten Fünf-Jahresperioden fanden wir folgende Durchschnittszahlen:

		also eine Steigerung von
1879—1884	460 125 Pfund	
1884—1889	621 348 »	35 Prozent
1889—1894	626 645 »	0,85 »
1894—1899	847 465 »	33 »

Es belief sich die Produktion für das Jahr

1899/1900	auf 989 595	Pfund
1900/1901	» 983 087	»
1901/1902	» 1 064 324	»

Vergleichen wir damit die Zahlen Grenadas zu entsprechenden Zeiten. Unsere Ziffern stammen aus dem »Grenada-Handbook«, und da die Mengen hier nach Säcken verzeichnet sind, haben wir sie zu 180 Pfund pro Sack umgerechnet und für die vier fünfjährigen Perioden folgende Ziffern erhalten:

1879—1884	5 010 580 Pfund
1884—1889	6 383 584 »
1889—1894	8 844 840 »
1894—1899	9 107 460 »

Man sieht auf den ersten Blick beim Vergleichen der Ziffern, dass zwar das relative Verhältnis, in dem die Produktion sich auf Grenada gesteigert hat, auch nicht grösser als bei uns ist, doch was will unsere eine Million gegen die neun Millionen Grenadas besagen!

Und wie erklärt sich das? Woher kommt es, dass wir bis jetzt verhältnismässig so wenig in Cacao umgesetzt haben? Muss man nicht daraus schliessen, dass wir trotz der Vorteile, die uns die Natur bietet, hinsichtlich der für eine gute Qualität unvermeidlichen Bedingungen und Anforderungen an die Art und Weise des Anbaus ungünstigeren Verhältnissen ausgesetzt sind, die wir noch nicht berücksichtigt haben? Diese Fragen können nicht so ohne weiteres gelöst werden, weil dabei noch manches andere in Betracht zu ziehen ist, doch wird die Antwort bis auf einige Ausnahmen bejahend lauten. Wer auf Grenada gewesen ist, die Bodenverhältnisse kennen gelernt und die natürlichen Vorteile dieser Insel mit der unsrigen verglichen hat, wird verstehen, was ich meine. Die breiten und tiefen Thäler Grenadas und besonders ihre Anordnung, die der Sonne überall Zutritt gewährt, sowie die vom Hauptgebirge nach der Küste langsam abfallenden Hügelreihen, die vermöge ihrer Lage einen vortrefflichen Schutz gegen den Wind abgeben, ferner eine gleichmässige Verteilung der Regenmassen, die unsere Insel so sehr entbehrt — das sind die naturellen Vorteile Grenadas, denen es seine hervorragende Stellung unter den Cacao produzierenden Ländern hauptsächlich zu verdanken hat. Dagegen finden wir bei uns vielfach enge, gewundene Schluchten, die den Sonnenstrahlen den Zutritt verwehren auf der Westseite, während die breiten Thalöffnungen auf der Ostseite den Stürmen des atlantischen Ozeans, die die Pflanzungen verwüsten und selbst die fruchtbare Erde mit sich fortführen, schutzlos preisgegeben sind, so dass man gezwungen ist, die Plantagen mit hohen starken Bäumen zu umgeben, die die Sonnenstrahlen wegfangen und im Boden und der Atmosphäre ihrer Umgebung eine beständige Feuchtigkeit unterhalten, die die zarten Blüten des Cacaos zerstören und eine regelmässige Ernte verhindern.

Verwendung von Dünger. Man muss nicht glauben, dass ich mit vorhergehendem sagen wollte, dass wir hier auf Dominica absolut keine für die Cacaokultur so geeigneten Thäler haben wie auf Grenada und anderswo, die eine regelmässige Ernte ermöglichen; aber die wirklich günstigen und fruchtbaren Bodenflächen liegen zerstreut und sind von einander durch unfruchtbare Striche getrennt, die nur durch reichliche Düngung für die Kultur so empfindlicher Pflanzen, wie Cacao und Gewürze, zu gewinnen wären. Aber das Düngen erfordert Geduld und Erfahrung und wird hierzulande weniger angewandt. Allerdings ist daran mehr der gebirgige Charakter des Landes und die damit zusammenhängenden schwierigen Verkehrsverhältnisse schuld, die den Transport der Düngemittel bis zu der Stelle, wo er verwendet werden soll, sehr erschweren und mit hohen Kosten verknüpfen. Infolgedessen geht man sehr sparsam damit um.

Ich habe gewiss Recht, wenn ich behaupte, dass wir hier auf Dominica weit mehr Cacaobäume haben, als nach der Ernte zu schliessen ist. Das kommt daher, weil es hier — besonders an den Bergabhängen im Nordosten und Westen der Insel — ausgedehnte Felder giebt, die keine Ernte hervorbringen, weil der Boden zu feucht und unfruchtbar ist. Mancher Pflanzer von Vieille Case hat mir zugegeben, dass er vor 10—15 Jahren mit einer bedeutend kleineren Anzahl von Bäumen weit günstigere Erfolge erzielte als jetzt bei vergrösserter Pflanzung in einem günstigen Jahre. Sie hatten in der That den Fehler begangen, den Boden überanzustrengen, ohne ihm das Entzogene durch Düngung wieder zuzuführen, auch hatten sie die neuen Pflanzungen in zu grossem Maassstabe und auf minderwertigem Boden angelegt, der ihnen keinen Ersatz für den ausgesogenen alten bringen konnte.

Es wäre jedoch falsch, anzunehmen, dass man den Dünger überhaupt nicht verwendet, oder gar, dass die Pflanzer seinen Wert nicht zu schätzen wüssten. Bei einer Wanderung durch das Land stösst man oft auf blühende Pflanzungen, wo man es dem Boden ansieht, dass ihm das üppige Gedeihen der Bäume nicht zuzuschreiben ist; hier ist es allein ein sorgfältiges, zweckentsprechend angewandtes Düngen, dem man diesen Erfolg zu verdanken hat. Forscht man jedoch genauer nach, so findet man, dass hier günstigere Umstände vorliegen, und dass entweder eine billige Transportgelegenheit, eine von der Regierung gut in Ordnung gehaltene Fahrstrasse, oder die unmittelbare Nähe der Wohngebäude eine ausgiebigere Bestellung des Bodens ermöglichen. Aber das sind durchschnittlich nur 5—6 Prozent, die solche Vorteile geniessen. Den anderen, die unter günstigeren Bedingungen dasselbe erreichen möchten, fehlt oft die nötige Energie, die sich in den Weg stellenden Schwierigkeiten zu überwinden, oder die Ernte vermag den erforderlichen Arbeitsaufwand nicht zu bezahlen. Daher werden so viele Pflanzungen im Lande wieder aufgegeben.

Während so die Kultur in manchen Gegenden keine oder nur sehr geringe Fortschritte macht, nimmt sie in anderen Teilen der Insel einen grossartigen Aufschwung. Hierher rechne ich vor allem die Gebiete »Laoyou, Soufrière und Grandbay« - besonders die beiden letzteren tragen hauptsächlich mit dazu bei, die Gesamternte der Insel zu erhöhen, weil man hier viele der erwähnten naturellen Vorteile Grenadas wiederfindet.

Varietäten. Man kann nicht sagen, dass man bis jetzt ein grosses Gewicht auf die Auswahl der besten und geeignetsten Sorten gelegt hat. Bei der Gründung der Kolonie Copt Hall, also vor nahezu 70 Jahren, führte Herr Joseph Fadelle einige Samen des Forastero und Criollo ein, und später machten Herr William Davies und ich dieselben Versuche bei »Barth« und »Blenheim«. Diese beiden Arten werden noch gebaut und sind noch auf den drei Pflanzungen zu finden. Da sie jedoch mit dem Calabacillo-Cacao, der hier seit langem gedeiht, Seite an Seite wachsen, verschwinden die Unterschiede zwischen den einzelnen Varietäten immer mehr und nähern sich einer Durchschnittspflanze, die von jeder Sorte einige Merkmale trägt. Man findet solche Durchschnittstypen besonders auf der Pflanzung »Rouillard« in der Kolonie Vieille Case, wo es sehr alte Bäume giebt. Die Schale der dort geernteten Früchte ist vollkommen rot und gleicht der des Calabacillo; das Innere der Bohne dagegen zeigt einen Anflug von Purpur, ähnlich wie der Forastero, und hat auch das angenehme Aroma des letzteren, anstatt der schmutzig roten Farbe und des bitteren Geschmacks der Calabacillo-Art. Diese Pflanzungen sind sehr alt und man hat in Erfahrung gebracht, dass die ersten Anlagen aus den alten Calabacillosorten Dominica und den Forasteroarten »Amelonade« und »Criollo« bestanden, die ein schottischer Kaufmann namens Patterson den Kolonien »Prince Ruperts« besorgt hatte.

Auf die Frage, welche Sorte wohl für uns am geeignetsten ist, würde ich ohne Zögern den Forastero empfehlen. Seit 23 Jahren verfolge und vergleiche ich das Ge-

deihen der verschiedenen hier gebauten Sorten und habe gefunden, dass der rote Forastero nicht nur für unser Klima am geeignetsten, sondern auch am ergiebigsten und wegen seiner guten Qualität auf den englischen Märkten sehr beliebt ist, so dass er uns stets die erwarteten Preise gebracht hat.

Vorteile des Pfropfens. In einer Denkschrift, die Herr J. H. Hart, der langjährige Direktor des botanischen Gartens zu Trinidad, im Jahre 1889 an die »Westindische Landwirtschaftliche Konferenz« richtete, fand ich bestätigt, dass der Cacao der Antillen »überall mehr oder weniger ein Mischling aus verschiedenen Sorten ist, die beständig weiter in einander übergehen«. Ja, Herr Hart hält es sogar für notwendig, einen Durchschnittstypus zu erzeugen, der den vorliegenden Bodenverhältnissen besser entspricht. Er sagt:

»Die Entdeckung der Leichtigkeit, mit der sich der Cacao durch Berührung, indem man die Schnittflächen zusammenbindet, pfropfen lässt, ermöglicht es den Pflanzern, mehrere Arten gleichzeitig anzubauen, aus denen sie sich dann später nach Belieben durch Pfropfversuche die geeignetsten Sorten bilden können.« Ich halte es für überflüssig, die grossen Vorteile dieses Verfahrens noch besonders hervorzuheben, doch habe ich es bis jetzt auf der Insel praktisch leider noch nicht angewendet gefunden.

Wünschenswertes hinsichtlich der Präparation. Einen Punkt hätte ich hier noch gerne besprochen: »die Präparation des Cacaos«. Trotzdem die Kaufleute sich beim Aufkauf der vielen kleinen Partien, aus denen sich unser Gesamtexport zusammensetzt, beklagen, dass die Ware gemischt und von minderwertiger Qualität ist, thun sie doch nichts, um dies zu verhindern. Sie könnten z. B. eine Preisabstufung für die verschieden gut ausgefallenen Präparationen derselben Qualität festsetzen — dies würde zur Verwendung besserer Methoden und grösserer Sorgfalt und Aufmerksamkeit bei der Arbeit anregen und ihnen so zu einem besseren Produkt verhelfen.

Der kleine Pflanzer wäre dadurch gezwungen, alles aufzubieten, um eine in jeder Hinsicht tadellose Ware auf den Markt zu bringen, während er sich bisher mit einem sorglos behandelten Produkt begnügte, das zwar an und für sich viel wert ist, aber den Verkaufspreis, wenn nicht auch den inneren Wert des Produktes, herabsetzt und hinter einer Ware von besserem Aussehen und guter Präparation, wie sie ehrgeizige Konkurrenten — bei verhältnismässig nur wenig grösseren Selbstkosten — demselben Käufer liefern, naturgemäss zurückstehen.

Diese Sätze gelten natürlich nicht für die grossen Pflanzer, die ihre Ernte selber exportieren. Diese machen beständig neue Versuche und forschen unermüdlich nach besseren und vorteilhafteren Methoden, denn jedes Jahr kann man an ihrer Präparation einen beträchtlichen Fortschritt feststellen.

Aber selbst dem geschicktesten und erfahrensten Pflanzer gelingt es hier oft nicht, das angestrebte selbstgesteckte Ziel zu erreichen. Dies kommt daher, weil auf den meisten Plantagen die Bottiche, in die man die Cacaokerne, wie sie aus den Früchten kommen, um sie gären zu lassen, schüttet, unten mit Löchern versehen sind, so dass der Fruchtsaft, der sie noch umgiebt, sofort abläuft. Das Ideal einer zweckentsprechenden Präparation, so wie Herr Dr. Chittenden von Trinidad es darstellt, aber ist, den Fruchtsaft des Fleisches durch die Samenschale, welche die Bohne umgiebt, eindringen zu lassen, damit er die Zellen des Kernes ausfüllt. Dies kann natürlich mit durchlöcherten Arbeitskasten nie erreicht werden. Die Glieder unserer Gesellschaft würden daher gut thun, ihre Ansichten und Erfahrungen auf diesem Gebiete zur Feststellung eines geeigneteren Verfahrens zu verwerten.

Zum Schlusse möchte ich noch bemerken, dass ich mich bei Behandlung des vorliegenden Aufsatzes grundsätzlich von allem fern gehalten habe, was die Pflanzung, Pflege und Entwickelung des Cacaobaumes anbetrifft. Dieses Thema ist von Herrn Dr. Morris, dem thatkräftigen und erfahrenen Direktor der Westindischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, vor einigen Jahren in unserer Mitte hinreichend erörtert worden, auch ist es seit der Anlegung unseres botanischen Institutes zu Roseau jedem Pflanzer ein leichtes, sich über die besten und zweckmässigsten Methoden auf diesem Gebiete zu unterrichten. A. R. C. Lockhart.

Zur Prüfung von Chocolade auf den Gehalt an Zucker.

Von P. Welmans-Köln.

Unter obigem Titel habe ich bereits 1898 in No. 95 des 43. Jahrganges der »Pharmazeutischen Zeitung« eine ausführliche Arbeit veröffentlicht, welche den Zweck hatte, die verschiedenen damals bestehenden Methoden der Zuckerbestimmung nebeneinander zu stellen und ihre mehr oder weniger grosse Zuverlässigkeit in sachlicher Weise zu beleuchten. Mittlerweile sind auf diesem Gebiete mehrere neue Arbeiten erschienen; so veröffentlichte Welmans in seinem Aufsatz »Die Fettbestimmung in feinpulverisierten Substanzen, speziell in Cacao und Cacaopräparaten« (Ztschr. f. öffentl. Chemie 1900 Seite 304) eine Methode, die es gestattet, Fett und Zucker in der gleichen

Substanzmenge (10 g Chocolade) sehr genau zu bestimmen und kürzlich erst brachte die schweizerische Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, Organ des schweizerischen Apothekervereins und des Vereins schweizerischer analytischer Chemiker, einen Artikel aus der Feder des Herrn Dr. Steinmann-Genf »Recherches sur le dosage du sucre dans les chocolats« als Kritik des Zipperer'schen Verfahrens und Versuch einer neuen Methode. Sodann ist im Jahre 1902 das Heft 3 der Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich erschienen, in welchem die Seiten 68—75 dem Cacao und der Chocolade gewidmet sind. Die Vereinbarungen stellen einen Entwurf nach den Beschlüssen der auf Anregung des Kaiserlichen Gesundheitsamtes einberufenen Kommission deutscher Nahrungsmittelchemiker dar und bezwecken somit gewissermaassen, die weiteren Kreise der Berufsgenossen zu Aeusserungen bezw. Aenderungsvorschlägen zu ermuntern. Den gleichen Zweck verfolgen der »Codex alimentarius austriacus« und das »Schweizerische Lebensmittelbuch«. Das letztere führt drei Methoden der Zuckerbestimmung an und zwar 1. die gewichtsanalytische nach Allihn; 2. die polarimetrische, welche der Vorschrift der deutschen Steuerbehörde entspricht und 3. die Zipperer'sche empirische Methode, die der Autor seinerzeit — es war vor 17 oder 18 Jahren — als eine leichte Untersuchungsmethode durch Ungeübte (Zollbeamte u. s. w.) bezeichnete, und die, wie er weiter ausführt, auf das progressive Wachstum des spezifischen Gewichts der Chocoladelösung bei Zunahme des Zuckergehaltes gerichtet ist. Von dieser letzteren Methode hatte ich (l. c.) gesagt, dass sie allein von allen bestehenden Methoden dem im Cacao präformierten Zucker resp. der Summe aller wasserlöslichen Bestandteile des Cacaos im Prinzip Rechnung trägt und daran die Bemerkung geknüpft, dass ich, bei genauer Innehaltung der Vorschrift, damit die denkbar günstigsten Resultate erzielt habe, dass aber jedenfalls auch hierbei Abweichungen vorkommen könnten, wie dies ja in der Natur der Sache selbst liegt.

Steinmann hat (l. c.) diese einfache und dem Zweck, dem sie ursprünglich dienen sollte, Zollbeamten und sonstigen mit chemischen Untersuchungsmethoden und physikalischen Instrumenten nicht vertrauten Personen, die sehr häufig in die Lage kommen, sich über die Höhe des Zuckergehaltes von Chocoladen annähernd orientieren zu müssen, sehr förderliche Methode in einer Art und Weise zerpflückt und betreffs der Abweichungen der nach der Zipperer'schen Methode gefundenen Werte von dem wirklichen Zuckergehalt so ungeheuerliche Kalkulationen und Behauptungen aufgestellt, dass dieselben nicht unwidersprochen gelassen werden dürfen

Zipperer fand, wenn er 50 Gramm fein geraspelte Chocolade mit 200 Gramm Wasser während vier Stunden unter bisweiligem Umschütteln stehen liess, dass das Filtrat folgendes spezifisches Gewicht hatte:

Bei 25 %	Zucker	spezifisches	Gewicht	1,030,
» 30 »	»	»	»	1,034,
» 35 »	»	»	»	1,038,
» 40 »	»	»	»	1,041,
» 45 »	»	»	»	1,0445,
» 50 »	»	»	»	1,048,
» 55 »	»	»	»	1,0515,
» 60 »	»	»	»	1,055,
» 65 »	»	»	»	1,058,
» 70 »	»	»	»	1,0515,

Bei der Zunahme des Zuckergehalts um 5 % steigt also das spezifische Gewicht um 0,0030 bis 0,004 oder bei je 1 % Zucker um 0,0006—8, wobei bemerkt wird, dass der Einfluss der wasserlöslichen Bestandteile des Cacaos erstens sehr gering und zweitens Voraussetzung war, dass derselbe bei allen Bohnensorten wenigstens annähernd gleich ist.

Steinmann hat die Zipperer'schen Versuche sehr einseitig wiederholt, indem er Chocoladen, die aus verschiedenen Bohnensorten oder Gemischen derselben, alle aber mit 50 % Zucker hergestellt waren, in der beschriebenen Weise behandelte und das Filtrat mit dem nach Angaben Zipperer's von Greiner in München hergestellten Aräometer, das direkt die Zuckerprozente anzeigt, spindelte.

Er fand auf diese Weise bei:

	Caracas	Guayaquil	Trinidad	Y.	Santé
Zucker	53,5 %	52,8 %	51,6 %	52,8 %	52,1 %.

Nun ist die Zipperer'sche Methode allerdings nicht auf theoretische Spitzfindigkeit zugeschnitten, sondern lediglich für die Praxis bestimmt. Jedem, der einigermaassen mit den einschlägigen Verhältnissen vertraut ist, dürfte es bekannt sein, dass die Fabrikanten niemals, weder bei Cacaos noch bei Chocoladen nur eine Sorte verarbeiten, sondern dass immer Gemische verschiedener Bohnensorten hergestellt werden, um den Geschmack und das Aroma harmonisch abzustimmen und dass gerade darin die Kunst des Fabrikanten liegt, die richtigen Verhältnisse zu treffen. Nun ist Steinmann merkwürdigerweise gerade auf drei Bohnensorten verfallen, die sehr stark gefärbte und sehr gehaltreiche wässerige Auszüge liefern. Auch hat er nicht versucht, den Einfluss der wasserlöslichen Bestandteile des Cacaos bei 60 oder 70 % Zuckergehalt in der Chocolade festzustellen, sondern er kalkuliert denselben von seinen gewonnenen Resultaten aus zu Ungunsten der Zipperer'schen Methode und zwar, wie ich von vornherein bemerken will, in irrtümlicher Weise.

Bemerken muss ich hier ausdrücklich, dass die Befunde Steinmann's durchaus nicht gegenstandslos sind und dass man thatsächlich mit dem Zipperer'schen Aräometer zu hohe Zahlen findet, wenn man sich derartige Mischungen, die aus einer Bohnensorte und Zucker zu je 50 % bestehen, herstellt, ja es trifft dies sogar bedingt auch für Chocoladen aus gemischten Bohnensorten zu, sofern dieselben unter 55—60 % Zucker enthalten. Nun ist aber zu bedenken, dass Chocoladen unter 45 % Zuckergehalt nicht hergestellt werden, dann aber dürften Nahrungsmittelchemiker wohl nur äusserst selten in die Verlegenheit kommen, selbst Chocoladen mit einem Zuckergehalt unter 55 % untersuchen zu müssen, da es sich bei Beanstandungen fast immer um minderwertige Chocoladen mit sehr hohem Zuckergehalt handelt. Endlich aber kommt noch hinzu, dass der Einfluss der wasserlöslichen Substanzen dadurch vermindert wird, dass die herrschende Geschmacksrichtung grosse Zusätze von Cacaobutter nötig macht, ebenso wie dies der Fall ist bei Chocoladen mit sehr hohem Zuckergehalt, wodurch der Gehalt an Cacaobohnen, folglich auch der Einfluss derselben auf die Abweichung des spezifischen Gewichtes wässeriger Chocoladen-Auszüge sehr reduziert wird.

Den Einwand, dass es sich bei der Zipperer'schen Methode ursprünglich um eine solche für Laien oder Ungeübte handelte, will ich hier fallen lassen, denn wenn die schweizerischen Nahrungsmittelchemiker die Methode acceptieren, so muss sie auch weitergehenden Ansprüchen genügen, wobei mir nur das eine befremdlich erscheint, dass die Herrn Kollegen in der Schweiz die Methode ohne jede Nachprüfung zur Diskussion gestellt haben sollten.

Was mich anbelangt, so bin ich Herrn Steinmann speziell sehr dankbar für seine Ausführungen, denn sie haben mir Veranlassung zu einer Reihe interessanter Feststellungen und vergleichender Versuche gegeben, die allerdings zum grössten Teil noch nicht beendet sind, aus denen aber hier schon einiges wiedergegeben sei.

Zunächst wurden verschiedene Bohnensorten von

mir selbst geröstet, entschält und zu Cacaomasse verarbeitet, aus denen dann weiter mit genau 50 % Zucker Chocolade hergestellt wurde. Bei Trinidadbohnen wurde auch eine Chocolade mit 60 und 70 % Zuckergehalt gefertigt. Folgende Tabelle gibt über die Untersuchungsergebnisse Auskunft.

Name der Bohnensorte	Angewandte Zuckermenge	spez. Gewicht der nach Zipperer hergestellten Lösung b. 17,5° C.	Zuckergehalt gefunden nach der Welmans'schen Methode	Zuckergehalt nach Zipperer gefunden mit der Spindel	Zuckergehalt nach Zipperer berechnet aus dem spez. Gewicht
			%	%	%
St. Thomé	50 % Cacao, 50 % Zucker	1,050	50,3	53	53
Guayaquil	desgl.	1,0486	50,48	51	51
Caracas	»	1,0490	49,82	52	52
Trinidad	»	1,050	50,207	53	53
Arriba	»	1,050	50,207	53	53
Trinidad	35 Cacao, 5 Butter, 60 Zucker	1,0557	60,316	61	61
»	20 Cacao, 10 Butter, 70 Zucker	1,0611	70,4	69,5	69,5

Aus dieser Tabelle geht hervor, dass die Greiner'sche Spindel mit den von Zipperer angegebenen spezifischen Gewichten übereinstimmt, dass aber die spezifischen Gewichte selbst, bei verschiedenen Bohnensorten aber gleichem Zuckergehalt von einander abweichen, sodass Differenzen bis zu 3 % Zucker entstehen, bei einer angewandten Zuckermenge von 50 %. Bei 60 % Zuckergehalt beträgt die Differenz nur noch + 1°, bei 70 % Zucker schon — 0,5 %.

Um nun festzustellen, wie sich die Sache in praxi ausnehmen würde, liess ich zunächst eine Chocolade im eigenen Fabrikbetriebe herstellen von folgender Zusammensetzung:

Bohnengemisch	38 K.	=	36,2 %,
Zucker	62 »	=	59,05 »
Cacaobutter	5 »	=	4,75 »

Diese Chocolade ergab bei der Zuckerbestimmung nach zwei verschiedenen Methoden 59,25 % und 59,75 %. Nach Zipperer gespindelt 60 %.

Zwei weitere direkt dem Fabrikbetrieb entnommene Chocoladen ergaben bei der polarimetrischen Zuckerbestimmung 63,15 % und 59,1 %
Nach Zipperer 63,50 » und 58,8 »

Darauf liess ich mir fremde, d. h. in andern Fabriken hergestellte Chocoladen kommen, mit der Bitte um Angabe des Zuckergehalts.

Die Ergebnisse sind in folgender Tabelle zusammengestellt:

Lfd. No.	Angegebener Zuckergehalt	Polarimetrisch gefunden	Gefunden nach der Zipperer'schen Methode	Welman's Methode
	%	%	%	%
I	45	46,68	48	46,3
II	58,25	56,66	58	57,09
III	52	53,20	54,3	53,10
IV	54	55,10	56,5	54,30
V	57	55,5	57,0	55,48
VI	65	64,00	65	64,36
VII	66	66,80	67	67,30
VIII	64	64,30	65	64,00
IX	66,6	66,00	66,5	66,5

Hieraus ist ersichtlich, dass die Angaben der Herren Fabrikanten bezüglich der Zusammensetzung der von ihnen hergestellten Chocoladen nicht immer die für eine Selbstkontrolle nötige Genauigkeit zeigen, was wohl zu beachten ist, wenn man solche Arbeiten ausführen will. Am sichersten geht man daher immer, wenn man sich womöglich das notwendige Versuchsmaterial aus reiner selbstbereiteter Cacaomasse in kleinen Quantitäten im Laboratorium herstellt.

In Uebereinstimmung mit den Resultaten der ersten Tabelle erhellt auch hier, dass bei einem Zuckergehalt von über 60 % zwischen den polarimetrischen Befunden und den nach Zipperer erhaltenen Resultaten kaum ein Unterschied besteht, dass bei 50 bis 60 % Zuckergehalt Differenzen bis zu 1,5 % gefunden werden können, Resultate, die für die Praxis vollständig ausreichend sind, für das Laboratorium in vielen Fällen auch genügen, bei genaueren Arbeiten und in strittigen Fällen allerdings einer Korrektur bedürfen, die derart auszuführen wäre, dass man bei Befunden unter 50 %, mit der jetzigen Zipperer'schen Spindel erhalten, 2 % abzieht, von 50—55 % etwa 1,5 und von 55—60 % ca. 1 % in Abzug bringt; besser wäre es allerdings, wenn Zipperer seine Versuche mit neueren Chocoladengemischen wiederholte und die Spindel abändern liess.

Demgegenüber behauptet nun Steinmann, dass beim Arbeiten nach der Zipperer'schen Methode Abweichungen bis zu 10 % gefunden würden, und lässt sich darüber wie folgt aus:

»Wir haben gesehen, dass Zipperer annimmt, dass bei seiner Methode der Einfluss der löslichen Stoffe des Cacaos bei einer Chocolade mit 25 % Zucker nur 2,8 % Zucker entspricht. Welmans (l. c.) berichtigt die Zahlen von Zipperer und hat gefunden, dass dieser Einfluss des Cacaos 1,7 Zucker in 100 g Lösung entspricht. Aber weder der eine noch der andere dieser Autoren hat erwähnt, welche Erklärung diesen Zahlen zu geben ist. Es scheint danach, dass der Plus-Fehler, welcher durch diese löslichen Stoffe des Cacaos hervorgerufen ist, nur in der Erhöhung des Endresultates der Analyse um 2,8 % oder vielmehr 1,7 % seinen Ausdruck findet. Das ist unrichtig, denn wenn eine Chocolade mit 25 % Zucker eine Zipperer'sche Lösung giebt, welche in 100 g 5,88 g Zucker und eine Quantität löslicher Stoffe des Cacaos, entsprechend 1,7 g Zucker enthält, so ist das Verhältnis zwischen der Quantität Zucker und der Menge der wasserlöslichen Bestandteile, mit Berücksichtigung ihres Einflusses auf das spezifische Gewicht, wie 5,88 zu 1,7, oder, wenn man die Rechnung auf den in der Chocolade enthaltenen Zucker bezieht, wie sich 25 Zucker verhält zu 7,26. Es resultiert hieraus, dass der Einfluss der löslichen Stoffe des Cacaos in einer Chocolade mit 25 % Zucker die Dichtigkeit der Lösung Zipperers dermaassen erhöht, dass man statt 25 % Zucker, gemäss dem spezifischen Gewicht zu finden, 7,25 % mehr finden wird, d. h. 32,26 % Zucker.«

Dann zeigt Steinmann an fünf Beispielen, wie er zu den Abweichungen kommt und zwar an Chocoladen mit 50 % Zucker und, obschon er die ganze obige Auslassung auf eine Chocolade mit 25 % Zucker gegründet hat und er bei den fünf Chocoladen mit 50% Zucker Abweichungen zwischen 5,42 % und 7,88 % herausrechnet, fährt er fort:

»Der Prozentsatz Zucker, welcher zuviel gefunden wurde und den Einfluss der löslichen Anteile des Cacaos repräsentiert, hat auf eine Chocolade von 50 % Cacao Bezug; für Chocoladen mit 75 % Cacao, also mit 25 % Zucker, ist der Einfluss dieser löslichen Stoffe anderthalbmal soviel. In diesem Falle wird der Einfluss dieser löslichen Stoffe wie folgt sein:

Zuviel gefundene Prozent Zucker:

Caracas	Guayaquil	Trinidad	Y.	Santé
11,83	9,76	8,15	9,60	9,19

Es ist ohne weiteres ersichtlich, dass Steinmann den Autor der Vorschrift, Zipperer, trotzdem er (Steinmann) sich anscheinend so eingehend mit der Sache befasste, gar nicht verstanden hat.

Zipperer sagt ausdrücklich: »Ich stellte mir Chocoladen her mit 25 (30, 35, 40, 45 u s w.) Prozent Zucker, diese ergaben, in beschriebener Weise mit Wasser behandelt, Lösungen mit folgenden spezifischen Gewichten. Zeigt umgekehrt eine zur Untersuchung gekommene Chocolade, ebenso behandelt, ein bestimmtes spezifisches Gewicht, so enthält sie die demselben entsprechende Menge Zucker«, und

»Vergleicht man das spezifische Gewicht eines in der beschriebenen Menge hergestellten Auszuges einer Chocolade, die 25 % Zucker enthält mit dem spezifischen Gewicht einer entsprechend hergestellten Zuckerlösung, so findet man, dass der Einfluss der wasserlöslichen Bestandteile des Cacaos etwa gleich ist einem Plus von 2,8 % Zucker. Bei einer Chocolade von 70 % Zucker würde der Einfluss einem Plus von 1,15 % entsprechen.«

Hierbei wird vorausgesetzt, dass er bei der Methode nicht berücksichtigt worden wäre; er wurde aber berücksichtigt, folglich kann auch kein Fehler daraus hergeleitet werden. Dass die von Zipperer empirisch gefundenen spezifischen Gewichte von den durch Steinmann und mich gefundenen abweichen, ist eine Sache für sich, die ich oben erläutert habe. Zipperer wollte offenbar mit seiner Berechnung, die eigentlich mit der Sache gar nichts zu thun hatte, nur zeigen, wie das durch den Einfluss der löslichen Substanz des Cacaos erhöhte spezifische Gewicht seinen Ausdruck, prozentual auf Zucker umgerechnet, findet. Was Steinmann nun veranlasste, seine oben angegebenen Rechenkunststücke zu machen, ist eigentlich schwer zu begreifen; es nimmt sich etwa so aus als wenn man beim Polarisieren das Normalgewicht Zucker abwiegt, dabei 100° Drehung findet und dann sagt, 26,048 g Zucker drehen 100°, folglich zeigt der Apparat 384 % zu viel an.

Steinmann sucht die Zipperer'sche Methode in eine andere Form zu bringen und beschreibt die Ausführung wie folgt:

I. Man lasse während vier Stunden unter zeitweiligem Umrühren 50 g Chocolade in 200 ccm kalten Wassers macerieren und filtriere.

II. Bestimme man das spezifische Gewicht der Lösung mittels eines Aräometers oder eines Pyknometers bei 15 ° C.

III. In 100 ccm der Lösung bestimme man die Drehung und berechne darnach das Zuckerquantum, welches in den 100 ccm der Flüssigkeit enthalten ist.

IV. Bestimmung des Gesamtvolums der Lösung nach dem spezifischen Gewicht, mittels einer Tabelle; Berechnung des Gesamtzuckers und des Prozentgehaltes desselben. Korrigierung des erhaltenen Resultats um eine dem Bleiniederschlage entsprechende Menge Zucker, die in einer speziellen Tabelle angezeigt ist, um der Konzentration Rechnung zu tragen, die durch den Niederschlag entsteht.

An einem Beispiel wird das Verfahren erklärt:

Die Lösung habe ein spezifisches Gewicht von 1,0513. 10 ccm liefern einen Trockenrückstand von 1,315 g, also beträgt der wasserlösliche Anteil der Chocolade 13,16 %; 100 ccm wiegen 105,13 g, also beträgt das Wasser darin

$$\begin{array}{r} 105{,}13 \text{ g} \\ -\ 13{,}16\ \text{»} \\ \hline 91{,}97 \text{ g} \end{array}$$

Das Gesamtvolum ist aber erhalten mit Hilfe von 200 ccm Wasser, beträgt also so viel mal 100 ccm als 91,97 in 200 enthalten ist; also 2,1746×100 = 217,46 beträgt das Gesamtvolum der Lösung nach Steinmann, wobei ich vorsichtiger Weise hinzufügen will: »wenn die Extraktbestimmung richtig war«.

Weiter sagt Steinmann:

Man kann die Operation der direkten quantitativen Bestimmung des trocknen Rückstandes umgehen, indem man den Wert einfach der Windisch'chen Tafel zur Ermittelung des Zuckergehaltes wässeriger Zuckerlösungen entnimmt. Dort entspricht ein spezifisches Gewicht von 1,0513 einem Zuckergehalt von 13,79 g Zucker in 100 ccm, eine Zahl, welche sehr nahe derjenigen ist, welche durch Verdampfen erhalten wurde. Bei Benutzung dieser Zahl stellt sich das Gesamtvolum auf 217,79 statt 217,46. Bei seinen fünf Chocoladen zeigt sich der Unterschied wie folgt:

	1. Caracas	2. Guayaquil	3. Trinidad	4. Y.	5. Santé
Volum direkt gefunden	217,76	217,34	217,01	217,32	217,23
Volum indirekt gefunden	217,49	217,08	216,90	217,08	217,23
Differenz	0,27	0,26	0,11	0,24	0,0

Dazu ist erläuternd folgendes zu bemerken:

Die Tafel zur Ermittelung des Zuckergehaltes wässeriger Zuckerlösungen aus der Dichte bei 15° ermittelt den scheinbaren Zuckergehalt, d. h. den Extraktgehalt und ist zugleich eine Extrakttafel für die Untersuchung von Bier, Süssweinen, Likören, Fruchtsäften u. s. w. Da nun ein wässeriger Auszug aus Chocoladen sich, was spezifisches Gewicht anbetrifft, ebenso verhalten wird wie entgeistete und auf das ursprüngliche Volum zurückgebrachte Getränke, so muss selbstverständlich die Tabelle hier wie dort genau denselben annähernden Wert haben; es ist aber dabei im Auge zu behalten dass die Tabelle nicht etwa den wirklichen sondern den scheinbaren Zuckergehalt, d. h. den Extraktgehalt angiebt, was für meine späteren Ausführungen sehr in die Wagschale fällt.

Steinmann fährt fort:

»Ist das wirkliche Volum der Lösung bekannt, so genügt es, die Quantität Zucker, welche in 100 ccm enthalten ist und im Polarimeter bestimmt wurde, mit dem durch die Formel $\frac{\text{Volum}}{100}$ erhaltenen Quotienten zu multiplizieren. Das Resultat ist auf Zuckerprozente in der Chocolade umzurechnen.«

Das Beispiel, dessen sich Steinmann bedient hat, wird hier merkwürdigerweise nicht weiter ausgeführt, sondern an anderer Stelle nur das Schlussergebnis angezeigt, nachdem noch die vorher schon angeführte Korrektur angebracht ist, die dem Umstand Rechnung trägt, dass durch den Bleiniederschlag in einer Flüssigkeit insofern eine Konzentration erzeugt wird, als das Gesamtflüssigkeitsvolum nicht

mehr 100 ccm bezw. 110 ccm, sondern, wie er ausführt, in einer Chocolade mit je 50% Zucker- und Cacaogehalt 99 bezw. 109 ccm ausmacht.

Auch für diese Korrektur, von der Steinmann richtig sagt, dass sie in Beziehung zu der Kakaoquantität steht, hat er eine Tabelle ausgearbeitet, ohne dabei anzugeben, wie er dazu gekommen ist, die aber, der Merkwürdigkeit der dabei zum Ausdruck gelangten Anschauung halber, hier wiedergegeben sei:

In der Chocolade gefundener Zucker	25	30	35	40	45	50%
Abzuziehen von den gefundenen Prozenten	0,34	0,38	0,41	0,44	0,45	0,46
In der Chocolade gefundener Zucker	55	60	65	70	75%	
Abzuziehen von den gefundenen Prozenten	0,45	0,44	0,41	0,38	0,34	

Dass ein derartiger Einfluss besteht, ist selbstverständlich; wie gross dieser Einfluss ist, lässt sich auch eventuell annähernd berechnen. Dass dieser Einfluss aber bei einer Chocolade mit 25% Zucker und 75% Cacao kleiner sein soll, als bei einer solchen mit 50% Zucker und 50% Cacao, wo er seinen Höhepunkt erreicht, um dann successive zu fallen und bei 75% Zucker und 25% Cacao (nebenbei gesagt, ein Ding der Unmöglichkeit), wieder auf das ursprüngliche Maass zurückzukehren, das ist etwas, was mir, und wahrscheinlich auch jedem andern, schleierhaft vorkommen muss.

Bevor ich auf die Methode selbst eingehe, will ich hier nur direkt ausführen, wie Steinmann zu den von ihm behaupteten Abweichungen nach der Zipperer'schen Methode kommt.

Zunächst giebt er die bei seinen fünf Chocoladen mit 50% Zucker und 50% Cacaogehalt gefundenen spezifischen Gewichte an und zwar:

Caracas	Guayaquil	Trinidad	Y.	Santé
1,0512	1,0502	1,0493	0,0502	1,0499

Dann sagt er: »Wenn man die Quantität des Zuckers, welche diese Lösungen enthalten, berechnet und annimmt, dass der Einfluss des spezifischen Gewichtes einzig und allein vom Zucker abhängt[1]), so wird man nach meiner Methode finden:

	Caracas	Guayaquil	Trinidad	Y.	Santé
1. Zucker in 100 ccm	13,29 g	13,00 g	12,77 g	12,99 g	12,92 g
2. Gesamtvolum der Lösung	217,79 ccm	217,34 ccm	217,01 ccm	217,32 ccm	217,22 ccm
3. Gesamtzucker	28,99 g	26,25 g	27,71 g	28,20 g	28,07 g
4. Prozent Zucker in der Chocolade gemäss dem spez. Gewicht	57,98 g	56,50 g	55,42 g	56,40 g	56,14 g
5. Zuviel gefundene % Zucker	7,88%	6,50%	5,42%	6,40%	6,14%

Frappierend ist hierbei zunächst die eigentümliche Auffassung, dass Steinmann zwei Methoden, denen ganz verschiedene Motive zu Grunde gelegt sind, ohne weiteres verquicken zu können glaubt, dann aber muss man noch mehr staunen über das »zweierlei Maass«, mit dem hier gemessen wird, geradezu komisch aber wirkt es, wenn man bedenkt, dass dadurch die Methode Steinmann's, die er ja gerade auf die Ermittelung des spezifischen Gewichts und des Extraktgehaltes gründet, dadurch zu Fall gebracht wird.

Steinmann sagt bei der Beschreibung der Ausführung seiner Methode sub III und IV:

»In 110 ccm bestimme man den Zuckergehalt polarimetrisch. Dann bestimme man das Volum der Lösung und rechne sodann den Zuckergehalt auf dieses Volum um.«

Ich habe schon erwähnt, dass Steinmann dieses Beispiel nicht erläuternd durchgeführt hat. Hier, wo er die Zipperer'sche Methode verurteilen und deshalb schweres Geschütz auffahren will, thut er dies wohl, und zwar setzt er hier nicht den durch Polarisation gefundenen Zuckergehalt, der in diesem Fall nur 11,5 g in 100 ccm betragen kann, sondern den durch Ablesen aus der Tabelle von Windisch erhaltenen Extraktgehalt als Zuckerwert ein, der im ersten Falle bei Caracas 13,29 beträgt und den er eigentlich nur benutzen wollte, um mit Hilfe desselben das Wasservolum zu bestimmen, dass in 100 ccm des Chocoladenauszuges enthalten war, indem er das Gewicht der 100 ccm, das er mit Hilfe des spezifischen Gewichts feststellte, um den Trockenrückstand verminderte und aus der gefundenen Differenz das Gesamtvolum ermittelte.

Bedenkt man, dass der wässerige Auszug einer Chocolade, die 50% Zucker enthält, bei Anwendung von 50 g Chocolade und 200 g Wasser insgesamt 25 g Zucker aufweist, so ist ohne weiteres ersichtlich, dass in 100 ccm der Flüssigkeit, also noch nicht der Hälfte des Gesamtvolums, unmöglich 13,29 g Zucker enthalten sein können. Würde dieses Quantum wirklich durch die Methode angezeigt, dann wäre eben die Methode Steinmann falsch.

Gehen wir nun zu der Besprechung des Verfahrens selbst über, von dem Steinmann sagt, dass es sich nur so kompliziert ansehe, thatsächlich aber sehr einfach sei, so dürfte der Autor mit dieser Ansicht wohl ganz vereinzelt dastehen, denn es giebt gar keine kompliziertere Methode als diese. Dann aber ist folgendes zu erwägen: Die Bestimmung des Trockenrückstandes zuckerhaltiger Extraktlösungen ist sehr problematisch und wird daher bei solchen Arbeiten ein genau präzisierter, konventioneller Gang vorgeschrieben, bei dessen strikter Innehaltung man darauf rechnen kann, einigermaassen übereinstimmende Resultate zu erzielen, wobei aber nicht gesagt ist, dass der Rückstand auch ganz wasserfrei ist. Wenn dies überhaupt möglich ist, so gelingt es nur, unter Zuhilfenahme eines hohen Vakuums bei einer Temperatur unter 100° C und Belassen der Extraktschälchen während 8—10 Stunden in diesem Vakuum. Hierzu kommt, dass wässerige Cacaoauszüge sauer reagieren, da sie eine organische Säure, wahrscheinlich Weinsäure enthalten und dass beim Eindampfen der Extraktlösung auf dem Wasserbade ein Teil des Zuckers invertiert wird. Da die Inversion des Zuckers eine hydrolitische Spaltung ist, wobei ein Molekül $C_{12}H_{22}O_{11}$ mit einem Molekül H_2O in ein Molekül $C_6H_{12}O_6$ (Laevulose) und ein Molekül $C_6H_{12}O_6$ (Dextrose) umgesetzt wird, so entsteht dadurch schon eine Gewichtszunahme von 342 auf 360 d. h. um 5% der Menge des der Inversion anheimgefallenen Zuckers.

Bei der Besprechung der Methode von Woy befürchtet Steinmann diese Inversion schon bei Anwendung von warmem Wasser von 50° C. Bei seiner eigenen Methode lässt er auf dem Wasserbade zur Trockne verdunsten, also diese Temperatur erheblich überschreiten, sodass eine Inversion viel wahrscheinlicher wird. Er hat auch selbst beobachtet, dass das Gewicht der Trockensubstanz aus dem löslichen Cacaoanteil bedeutend höher gefunden wird, wenn Zucker zugegen ist, glaubt aber die interessante Thatsache festgestellt zu haben, dass Zuckerwasser im stande sei, mehr Cacaosubstanz zu lösen als reines Wasser. Wäre dies der Fall, dann müsste bei einer Chocolade mit 25% Zucker und 75% Cacao, also bei einem grösseren

1) Selbstverständlich ist das nicht der Fall, da das spezifische Gewicht nebenbei durch den Cacao beeinflusst wird.

Ueberschuss von Cacaosubstanz, der Prozentsatz der löslichen Bestandteile verhältnismässig höher sein als bei einer Chocolade mit je 50 % Cacao und Zucker und bei dieser wieder höher als bei Chocoladen mit mit 60 oder 70 % Zucker. Es ist aber das Umgekehrte der Fall, weil, je mehr Zucker vorhanden ist, es desto schwerer wird, den Rückstand zu trocknen, wie nachstehendes Beispiel zeigt:

	Trinidad mit 50 % Zucker	mit 60 % Zucker	mit 70 % Zucker
Zusammensetzung	50 % Cacaomasse 50 » Zucker	35 % Cacaomasse 5 » Cacaobutter 60 » Zucker	20 % Cacaomasse 10 » Cacaobutter 70 » Zucker
	%	%	%
Gehalt an Cacao	50	35	20
Zucker gefunden	50,207	60,316	70,4
Wasserlösliche Substanz	56,8	65,24	74,13
Nach Abzug des angewendeten Zuckers	6,8	5,24	4,13
Auf die angewendete Menge Cacao berechnet	50 : 6,8 = 100 : x x = 13,6 %	35 : 5,24 = 100 : x x = 15 %	20 : 4,13 = 100 : x x = 20,65 %

Man könnte ja wohl auch das Gegenteil annehmen und sagen, je mehr Zucker vorhanden ist, umsomehr Cacaosubstanz wird gelöst. Es ist das aber schon deshalb nicht leicht möglich, weil selbst bei einer Chocolade mit 50 % Cacao und 50 % Zucker das Verhältnis des letzteren zur wasserlöslichen Cacaosubstanz bereits 8 : 1, Zucker also derart im Ueberschuss vorhanden ist, dass hierbei die ganze extrahierbare Substanz auch in Lösung gehen muss. Zudem ist ja auch die Schwierigkeit stark zuckerhaltige Extrakte zu trocknen hinreichend bekannt.

Die Menge der wasserlöslichen Substanzen aus reiner Trinidad-Cacaomasse betrug 10,48 %.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar und Februar zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Februar 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	1840300	1611600	1350300
Es kamen im Januar und Februar aus:			
Ecuador	1040400	945700	1258900
Portug. Westafrika	820300	1030000	548300
Brasilien	641200	710200	934900
Dominic. Republik	431500	321500	150100
Portugal	334700	253200	233500
Britisch-Westafrika	330400	111900	36800
Brit. Westindien u. s. w.	308700	277400	337400
Venezuela	167800	146400	235000
Deutsch-Westafrika	121200	167800	38200
Ceylon	51200	42800	7800
Niederl. Indien u. s. w.	34200	135500	102900
Columbien	21200	11900	7400
Grossbritannien	16800	18800	41300
Niederlande	14800	134500	38700
Frankreich	2300	27500	14800
Dänisch-Westindien	800	—	20900
Haiti	200	16100	188700

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobutter	600	200	600
Cacaopulver aus den Niederlanden.	57100	34200	40700
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	600	300	4700
Es kamen im Januar und Februar aus:			
Niederlande	1200	200	4800
Schweiz	200	200	300
Chocolade	32500	23400	17500
Im Januar und Februar kamen aus:			
Schweiz	50200	35400	25900
Frankreich	12900	8100	7700
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	—	100	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	6700	2600	3300
Im Januar und Februar kamen aus:			
Frankreich	2900	2500	2700
Schweiz	5200	1600	2100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	37900	60900	46300
Im Januar und Februar kamen aus:			
Schweiz	49000	57700	44200
Grossbritannien	20700	21300	20600
Italien	16100	22500	21600
Frankreich	14900	16100	15200
Mandeln, getrocknet	325400	475100	293800
Im Januar und Februar kamen aus:			
Italien	582600	946700	507000
Frankreich	104700	61200	83500
Marocco	97200	117300	127800
Spanien	54000	29800	54200
Vanille	1200	3100	400
Im Januar und Februar kamen aus:			
Madagaskar	16700	1400	17400
Französisch-Australien	8700	11500	10400
Frankreich	2100	3200	1400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	6744400	3285600	3828600
Im Januar und Februar kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	13161500	3874300	4964500
Serbien	2360600	1179800	1821800
Oesterreich-Ungarn	2039600	2220800	1645300
Niederlande	283800	133300	110500
Italien	151300	81800	82100
Belgien	131200	48500	29200
Frankreich	102900	183100	1566100
Türkei	42300	28100	84800

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Honig, auch künstlicher	211400	105000	86200
Im Januar und Februar kamen aus:			
Chile	207300	138100	96300
Kuba, Portorico	94400	61700	50400
Verein. Staaten v. Amerika	81800	34400	42500
Mexiko	56300	24900	7800
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	1800	1900	2100
Rohzucker, Rübensäfte	16200	11000	16600
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	69800	62500	700

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	62500	69400	31400
Im Januar und Februar nach:			
Niederlande	93100	72100	33500
Schweiz	44000	12600	16200
Cacaobutter	81600	83500	54500
Cacaopulver	9500	9600	23200
Im Januar und Februar gingen nach:			
Schweden	4700	1700	1700
Verein. Staaten von Amerika	800	300	1100
Cacaomasse	16500	28900	11300
Im Januar und Februar gingen nach:			
Niederlande	31800	13800	2500
Oesterreich-Ungarn	13400	32100	6100
Chocolade	37700	22500	54900
Im Januar und Februar empfingen:			
Grossbritannien	40200	34300	30100
Verein. Staaten von Amerika	5000	7800	4300
Chocoladensurrogate	600	800	500
Davon erhielten im Januar und Februar:			
Oesterreich-Ungarn	400	200	300
Russland	100	300	500
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	26000	34300	32900
Davon gingen im Januar und Februar nach:			
Grossbritannien	42300	49300	61300
Belgien	1000	6300	1400
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	81700	78000	49900
Im Januar und Februar gingen nach:			
Grossbritannien	34300	29900	22400
Britisch-Malakka	13300	7900	100
Niederländ.-Indien u. s. w.	8000	7600	2300
Britisch-Südafrika	5500	1300	1200
Mandeln nach Grossbritannien.	3600	400	100
Honig, auch künstlicher	69000	1900	11900
Im Januar und Februar gingen nach:			
Freihafen Hamburg	123000	—	9500
Niederlande	800	11400	20700
Vanille	200	500	200
Es gingen im Januar und Februar nach:			
Russland	400	400	500
Oesterreich-Ungarn	100	200	—
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	13100	7800	4400
Im Januar und Februar erhielten:			
Schweiz	11700	700	2900
Grossbritannien	1300	1200	900
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	98700	337000	54100
Im Januar und Februar gingen nach:			
Grossbritannien	184200	346500	76000
Britisch-Australien	67800	69000	44400
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	1314400	50667800	13107900
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	35186500	52615300	17425400
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1216500	2819100	221400

Cacaobohnen-Markt.

London, den 18. April 1903.

Unterm 18. April berichtet man aus London, dass am Dienstag, den 21. ds., folgende Mengen Cacao in Auktion kommen:

1800	Blln.	Trinidad
1108	»	Ceylon
882	»	Grenada
500	»	Guayaquil
256	»	Dominica
50	»	Costa Rica
45	»	Jamaica
1875	»	andere Sorten.

Wegen der Ostertage fiel die Auktion der letzten Woche aus und auch im Privatmarkt kam kaum ein Geschäft zu stande. Die alten Preise sind geblieben.

Die Londoner Anfuhren der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von nicht weniger als 9800 Blln., die Abladungen waren jedoch um ca. 1400 Blln. geringer als in derselben Woche des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Zeit um ca. 950 Blln. vergrösserte, das entsprechend grössere Plus von ca. 10 600 Blln. aufweist.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 11. April zu Ende gehenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	2478	146	201	17597
Grenada	1	573	116	14341
And. West.-Ind.	108	152	169	3194
Ceylon u. Java	1079	500	247	13345
Guayaquil	28	167	55	21471
Brasil. u. Bahia	—	—	—	3347
Afrika	—	1139	—	4695
Andere Ausländ.	130	13	10	5678
Zusammen	3824	2690	798	83668
gegen dieselbe Woche 1902	5240	10942	2352	73074

Die Guayaquil-Ankünfte in der ersten Hälfte von April betrugen:

	32 000	Quintel		
gegenüber den	20 500	»	des Jahres	1902
	27 400	»	» »	1901
	25 050	»	» »	1900

Die Gesamtabladungen bis heute beziffern sich auf:

	156 500	Quintel		
gegenüber den	81 000	»	des Jahres	1902
	141 400	»	» »	1901
	97 950	»	» »	1900

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 15 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	75332	79132	37799	55194	17310	13631	48477	48568	46600
Auslandsware	20755	29868	14438	34277	4568	11356	35191	24506	42916
	96087	109000	52237	89471	21878	24987	83668	73074	89516

Port of Spain (Trinidad), den 27. März 1903. Uns wird von dort berichtet: Während der beiden vergangenen Wochen herrschte hier beständige Trockenheit, doch ist uns bisher noch keine Nachricht zugegangen, dass diese Witterung einen nachteiligen Einfluss auf die St. Jean-Ernte, für die man schon an manchen Orten rüstet, ausgeübt hätte. Die Ernteerträge werden allmählich kleiner, was ungefähr bis Mai anhalten wird, wo man mit der St. Jean-Ernte voraussichtlich in den Markt zu gehen gedenkt. Infolge lebhafter Nachfrage aus den Vereinigten Staaten sind unsere Preise gestiegen und wir notieren heute wie folgt:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$	12,25
Guter roter (El Salvador)	»	12,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	»	12,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Ausfuhr betrug während der letzten 14 Tage 7341 Sack nach Europa und 2259 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegenüber den 8141 resp. 564 Sack zur entsprechenden Zeit des Vorjahres.

Unser Gesamtexport während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 27. März stellt sich wie folgt:

1903	94024	Sack, inkl.	34910	Sack nach d. Ver. Staaten
1902	71524	» »	18870	» » » » »
1901	34404	» »	11041	» » » » »
1900	67563	» »	12314	» » » » »
1899	72210	» »	23255	» » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 23. April 1903.

Für die nächsten Auktionen, welche am 5. Mai stattfinden, kommen folgende Quantitäten zum Verkauf:

London:

70 000 Kilo Cadbury-Butter

Amsterdam:

50 000	Kilo	Van Houten
40 000	»	Helm
16 000	»	Dejong
5 000	»	Mignon
5 000	»	Merkurstab
zus. 116 000	Kilo.	



Allerlei.

Einbanddecken. Unsere heutige Nummer ist die letzte des achten Jahrganges und haben wir auch für diesen wieder Einbanddecken herstellen lassen, die wir zum Preise von 1,20 Mk. pro Stück abgeben.

Wir können nur immer wieder empfehlen, den Gordian einbinden zu lassen, dann hat man alle 24 Nummern beisammen und zur Hand. Dann hat man auch nicht nötig, immer wieder die alte Thatsache zu konstatieren, dass diejenige Nummer gerade immer fehlt, die man sucht. Das ist aber für den Betreffenden nicht nur ärgerlich, sondern kostet auch noch Geld obendrein, denn es ist uns nicht immer möglich, ältere Nummern gratis nachzuliefern, müssen sie vielmehr mit 50 Pfg. und auch mit 1 Mk. pro Stück berechnen, je nachdem wie gross der Rest noch ist. R. d. G.

Cacaokultur auf den Capverden. Neuerdings macht Herr Bento Levy auf der Insel S. Thiago Kulturversuche mit Cacao auf seinem Landgut Zambuna im Kirchspiel S. Lourenço dos Argãos. Die ausgesetzten Pflanzen gedeihen bisher ebenso gut wie der Cacao von S Thomé und Principe, und die Kosten der Kultur sollen geringere sein, da das Unkraut nicht so schnell wächst. Es sind dies die ersten Versuche mit Cacao auf dieser Inselgruppe; diese Kultur hat aber nur an wenigen Stellen Aussicht, da das Klima zu trocken ist, und es in manchen Jahren nur wenig regnet, so dass es auf den Inseln auch an Bäumen sehr mangelt.

Coimbra. Ad. F. Moller.

Zuckereinfuhr und -Ausfuhr der Niederlande im Januar 1903. Im Monat Januar 1903 belief sich die Einfuhr (zum Verbrauch) von rohem Rübenzucker nach den Niederlanden auf 8927 t gegen 12 696 t im ersten Monat des vergangenen Jahres Den grössten Teil dieser Einfuhr lieferte Belgien, nämlich 6937 t (10 660 t 1902). Ausserdem wurden noch 112 t (97 t 1902) roher Rohrzucker eingeführt. Die Ausfuhr von Rohrzucker aus dem freien Verkehr der Niederlande betrug im Januar 1903 1211 t gegen 4114 t im gleichen Monat des Vorjahres und richtete sich ausschliesslich nach Grossbritanien, wohin im Januar 1902 1319 t verschifft worden waren.

An sonstigem Zucker wurden im ersten Monat des laufenden Jahres die folgenden Mengen eingeführt: Kandis 126 t (100 t 1902) — davon aus Belgien 94 t (74 t 1902), aus Preussen 29 t (7 t 1902) —, Melis und anderer raffinierter Zucker 507 t (409 t 1902) — davon aus Belgien 142 t (177 t 1902), aus Preussen 309 t (202 t 1902) —, Bastardzucker 313 t (332 t 1902) — davon aus Grossbritannien 263 t (243 t 1902). Die Ausfuhr von raffiniertem und Bastardzucker gestaltete sich in dem angegebenen Zeitraum wie folgt: Kandis 71 t (117 t 1902) — davon nach Belgien 42 t (57 t 1902), nach Grossbritannien 29 t (47 t 1902) —, Melis und anderer raffinierter Zucker 9367 t (19 454 t 1902) — davon nach Grossbritannien 9110 t (19 357 t 1902) —, Bastardzucker 250 t (165 t 1902) — davon nach Grossbritannien 224 t (124 t 1902).

Unmittelbar oder mit Benutzung von Niederlagen gelangten im Monat Januar 1903 1396 t Rohzucker sowie 4798 t raffinierter und Bastardzucker zur Durchfuhr gegen 5222 t Rohzucker sowie 3077 t sonstiger Zucker im Januar 1902.

(Nederlandsche Staatscourant.)

Zum Brüsseler Zuckervertrage. Nach einer Pariser Meldung der »N. Fr. Pr.« wird die Kommission der Brüsseler Zuckerkonferenz im April zusammentreten, um die Frage, ob das österreichische Kontingentierungsgesetz der Gewährung einer indirekten Prämie gleichkomme, zu entscheiden. Eine maassgebende Persönlichkeit des österreichischen Finanzministeriums behauptete, dass die Kontingentierung dem Geiste und dem Wortlaute des Brüsseler Vertrages vollkommen entspreche. Artikel 1 zähle aus-

drücklich verschiedene Arten der indirekten Prämien auf. Die Kontingentierung der Produktion, wie sie das österreichische Gesetz enthalte, sei nicht darunter. Die Kontingentierung bezwecke bloss den Schutz der kleineren Fabriken gegen die grossen und sei für den Export eher nachteilig als fördernd. Diesen Standpunkt werde Oesterreich in Brüssel vertreten. Es sei überzeugt, die Kommission werde den österreichischen Standpunkt annehmbar finden.

Zuckereinfuhr Grossbritanniens im Januar und Februar 1903.

Herkunftsländer	1902	1903	1902	1903
	Einfuhrmenge in cwts		Wert in £	
I. Raffinierter und Kandiszucker:				
Deutschland	3957949	1802689	2121423	932787
Niederlande	693339	356402	412163	208146
Belgien	63046	17274	36904	10244
Frankreich	1350178	124644	690532	73174
Andere Länder	69	192732	81	96700
Zusammen	6064581	2493741	3261103	1321051
II. Nicht raffinierter Zucker:				
Deutschland	2107415	551609	775452	209735
Niederlande	129790	65052	43892	23738
Belgien	282896	181609	105835	74122
Frankreich	1063599	20086	429808	8646
Oesterreich-Ungarn	43032	717208	15090	300071
Peru	32800	31271	11683	11354
Brasilien	86061	30625	30011	11471
Argentinien	357264	53432	139865	23088
Mauritius	60940	651	22185	320
Brit. Ostindien	26277	43393	12745	16057
Brit. Westindien, Guayana und Honduras	119950	56934	76541	37945
Andere Länder	40614	57655	17255	25032
Zusammen	4350638	1807525	1680362	741579

Die Ausfuhr Frankreichs an Konfitüren nach Aegypten. Der französische Konsul in Alexandrien giebt den Konservenfabrikanten seines Landes Ratschläge, auf welche Weise der Verkauf ihrer Früchteerzeugnisse in Aegypten mit Erfolg gesichert werden könne. Die Verpackung unserer Konfitüren und eingemachten Früchte, sagt der betr. Bericht, veranlasst mich, folgende Betrachtungen anzustellen. Die Konfitüren, welche aus dem Abfall der Früchtekonserven, von denen wir grosse Quantitäten in Aegypten verkaufen, hergestellt werden, sind gewöhnlich in Fässer verpackt, denen zum Zweck des Detailverkaufs der Boden eingeschlagen wird. Hunderte von Insekten, die durch den Zucker angezogen werden, kommen darin um und machen die Ware total unappetitlich, in vielen Fällen unverkäuflich. Diesem Uebelstande würde abgeholfen, wenn sich die Fabrikanten Blechdosen von 1 oder 1/2 kg Inhalt bedienen wollten, was jedenfalls von den ägyptischen Abnehmern und deren Kunden mit Freuden begrüsst werden würde. Mit diesen vorgeschlagenen Maassnahmen würden wir die Einfuhr unserer Konfitüren und Konserven zum grossen Vorteil unserer Fabrikanten vermehren. Was letztere anbetrifft, sind wir jetzt fast die alleinigen Beherrscher des hiesigen Marktes. In Betreff der Konfitüren kommen wir jedoch erst nach den Engländern, die wir aber bald überholen würden, wenn der Wert des Zuckers beim Export allen Fabrikanten ausnahmslos zurückvergütet würde, wie dies bei den englischen Dank der klugen Fürsorge ihrer Regierung der Fall ist.

Zusatz von Stärkesirup und Salizylsäure zu eingemachten Früchten. Schöffengericht Mainz. Die Konservenfabrikanten v. Koseritz & Wagner in Gonsenheim sollen Preisselbeeren durch Zusatz von Stärkesirup und Salizylsäure gefälscht und in den Handel gebracht haben. Von Bochum aus war gegen die Angeklagten die Anzeige erfolgt, weil dortige Chemiker die Preisselbeeren mit diesen Zusätzen als gefälscht erklären. Die Angeklagten bestritten entschieden, dass mit diesen Zusätzen eine Fälschung verbunden sei, es werde durch den geringsten Zusatz von Salizylsäure bei grossen Mengen von Beeren eine Gärung verhütet. Die Konkurrenz verfahre genau so und in England sei dieser Zusatz gesetzlich erlaubt. Durch den Zusatz von Stärkesirup werde die Ware geschmeidiger, was vom Publikum gewünscht werde. Ohne diese Zusätze sei es unmöglich, auf dem deutschen Markte zu konkurrieren, es sei dies keine Verfälschung, sondern eine Verbesserung, die Ware werde damit marktfähig gemacht. Auf das Aussehen lege das Publikum das grösste Gewicht. Auch die Fachleute seien auf dem Chemikertage in Speyer der Ansicht gewesen, dass die Zusätze nicht gesundheitsschädlich seien. Wenn ein Mensch ein Kilo Preisselbeeren auf einmal verspeise, dann komme 1/16 Gramm Salizylsäure in seinen Magen, das könne gewiss nicht gesundheitsschädlich wirken. Jede Hausfrau benutze bei der Konservierung von Früchten Salizylsäure. Der als Sachverständige anwesende Prof. Fresenius, Wiesbaden, gab sein Gutachten dahin ab, dass er Sirupzusätze in kleinen Mengen für zweckmässig halte, weil die Ware damit auf längere Zeit erhalten bleibe. Unter keinen Umständen wirke er gesundheitsschädlich, man könne ihn aufs Brot streichen und essen. Auch der Farbezusatz sei unbedenklich. In dem Zusatz von Salizylsäure, in kleinen Mengen verwendet, könne er nichts betrügerisches oder schädliches erblicken, auf keinen Fall läge damit eine Fälschung vor. Es handele sich um ein Konservierungsmittel, das nicht verboten sei. Im Auslande würden den Früchten gleichfalls Konservensalze zugesetzt, ohne dass hierin eine Fälschung erblickt werde. Wenn eine Ware in Gärung übergegangen und verdorben sei und es würden ihr dann diese Zusätze zur Aufbesserung gemacht, so würde er in einer solchen Handlung allerdings eine Fälschung erblicken, wenn aber diese Zusätze bei der Konservierung erfolgten, könne von einer Fälschung niemals die Rede sein. Die Angeklagten wiesen noch darauf hin, dass in ihren Preislisten die Zusätze verzeichnet seien. Der zweite Sachverständige Prof. Dr. Mayrhofer schloss sich im allgemeinen den Ausführungen des Professors Fresenius an. Die Ursache des Zusatzes von Stärkesirup und Farbstoffen liege in dem Umstande, dass von dem Publikum andere Anforderungen als früher an die Waren gestellt würden. Mit dem Stärkesirup soll nicht an Zucker gespart werden, sondern das Hartwerden (Auskristallisieren) der eingemachten Früchte wird damit verhindert. Von dem Auslande würden den Früchten ebenfalls diese Zusätze beigemengt. Von der Chemikerkommission sei bei den Reichsvereinbarungen nur die Deklaration verlangt worden, die bei den süddeutschen Konservenfabriken durchgeführt sei. Gesundheitliche Bedenken lägen bei den Zusätzen nach keiner Richtung vor, wenn auch die Bochumer Chemiker anderer Ansicht seien. Das Färben diene hier nicht dazu, schlechte und verdorbene Ware zu verdecken, wie es beim Fleische geschehe. Die verwendete Salizylsäure in dieser Menge sei unbedenklich. Der Amtsanwalt glaubte, dass die ganze Angelegenheit eine Streitsache der Chemiker sei, wie dies Bochum lehre, allein bei dem Gutachten der beiden Sachverständigen enthalte er sich jeden Antrages. Der Verteidiger entgegnete, dass es sich hier um eine prinzipielle Frage handele, in England dürfte die Ware unbeanstandet derart hergestellt werden, die vom Publikum in Deutschland gesucht sei. Er beantragte die Freisprechung. Das Gericht führte aus, dass nach dem Gutachten der beiden Sachverständigen keinerlei Anlass vorliege, dass sich die Angeklagten gegen das

Nahrungsmittelgesetz vergangen. Die Zusätze seien nicht als Verfälschung aufzufassen, sondern es werde damit die Ware marktfähig gemacht. Durch das Gutachten der Sachverständigen sei den Angeklagten vollständig Genugthuung gegeben, sie seien freizusprechen und die Kosten der Staatskasse aufzuerlegen. (Konserven-Ztg.)

Die deutsche Kolonialgesellschaft, Abteilung Hamburg, hielt vor kurzem im »Patriotischen Hause« eine Hauptversammlung ab, in welcher der Leiter des Botanischen Gartens in Kamerun, Herr Dr. Paul Preuss, einen Vortrag über seine Expedition nach Zentral- und Südamerika und ihre Verwertung für die deutschen Schutzgebiete hielt. Die Versammlung wurde von Herrn Senator O'Swald mit einigen Worten über die dankenswerte Thätigkeit des »Kolonialwirtschaftlichen Komitees« eröffnet, welches geeignete Persönlichkeiten zu Studienreisen in ausländischen Kolonien ausrüste, um deren Ergebnisse für unsere Schutzgebiete zu verwerten. Eine solche Reise im Interesse Kameruns habe Herr Dr. Preuss nach Zentral- und Südamerika geführt; über die reichen Ergebnisse dieser Expedition werde er der Versammlung ausführlich Bericht erstatten. Herr Dr. Preuss, der hierauf das Wort ergriff, warf zunächst einen Rückblick auf die ersten Jahre der Plantagenwirtschaft in Kamerun, die Kaffee, Taback, Cacao, Kautschuck u. s. w. umfasse. Das gute Gedeihen der Cacaopflanze spreche dafür, dass Kamerun einen guten Boden für diese Kultur biete, die deshalb seit 1897 auch einen grossen Aufschwung genommen habe, aber die Frucht sei noch nicht erstklassig. Zur Produktion einer erstklassigen Frucht sei deshalb der Anbau besserer Varietäten und die Einführung besserer Aufbereitungsmethoden von Sachverständigen empfohlen worden. Redner habe deshalb dem Auswärtigen Amt in Berlin vorgeschlagen, ihn zu einer Reise in die Cacaoländer Zentral- und Südamerikas zu entsenden, um dort nicht nur bessere Varietäten ausfindig zu machen, sondern auch die gesamte Cacaokultur zu studieren. Das Auswärtige Amt habe den Vorschlag wegen der Kostenfrage anfangs abgelehnt; ihm aber, als sich das Kolonialwirtschaftliche Komitee zur Bestreitung der Kosten bereit erklärt habe, die Genehmigung erteilt und ihn beauftragt, auch andere zur Kultur in Kamerun geeignete tropische Nutzpflanzen zum Gegenstand seines Studiums zu machen. Der Redner wies an dieser Stelle in einem längeren Exkurs auf die segensreiche Wirksamkeit des Kolonialwirtschaftlichen Komitees hin und skizzierte deren bisher erzielte Ergebnisse, um dann zur Schilderung seiner Reise überzugehen, die ihn zunächst nach Surinam in Holl.-Guyana führte Der hier angebaute Cacao ist von sehr guter Qualität, die er anfangs auf den vorzüglichen Alluvialboden dieser Gegend zurückgeführt habe, bis er später in anderen Kolonien zu der Einsicht gekommen sei, dass die Bodenqualität nicht ohne weiteres den Ausschlag gebe. Die heimische Damm- und Deichwirtschaft der Holländer sei auch für ihre Cacaoländereien in Anwendung gebracht. Die angepflanzten Varietäten seien den in Kamerun vorhandenen gleich, die Frucht sei aber von einem etwas milderen Geschmack. Eingehend habe er sich über die Kultur, die auf sehr hoher Stufe stehe, und über die Aufbereitungsmethoden informiert; der zur Verwendung kommende Trockenapparat sei in Kamerun eingeführt worden; auch die Gärungshäuser funktionierten vorzüglich und seien zum Teil von den Kameruner Pflanzern übernommen. Ausser der Cacaokultur studierte Herr Dr. Preuss auch die seit dem Rückgang der Kaffee- und Zuckerrohrkultur in Aufnahme gekommene Kautschuk- und Vanilleproduktion und erlangte eine grosse Anzahl von Versuchspflanzen, die zunächst im botanischen Garten zu Kamerun zur Beobachtung angepflanzt worden sind. Auch mehrere in der Cacaokultur erfahrene Leute wurden für Kamerun gewonnen, von denen einer noch dort als Leiter einer Pflanzung thätig ist. Ueber Britisch-Guyana, wo wegen Zeitmangels nur der Botanische Garten besichtigt werden konnte, begab sich Herr Dr. Preuss nach Trinidad, der wertvollsten westindischen Kolonie Englands, die Zucker, Rum, Kaffee, Kautschuk, verschiedene Gewürze, Asphalt und Cacao ausführe Die Cacaokultur fand er in hoher Blüte, doch waren die Varietäten denen Kameruns ähnlich und das Produkt nur mittelgut. Auch hier und in Grenada wurden Versuchspflanzen und Sämereien vom Cacao, sowie von sonstigen Kulturpflanzen, besonders des den Kautschuk liefernden Gewächses und der Muskatnuss, zum Anbau im Botanischen Garten zu Victoria und eventueller Einführung in den Kameruner Grossanbau, entnommen. Denn Dr. Preuss ist ganz mit Recht der Ansicht, dass es gefährlich sei, die Plantagenwirtschaft nur auf den Anbau einer Pflanze zu basieren und er hält die Kautschukgewinnung und die Kultur der Muskatnuss in Kamerun für sehr aussichtsreich. Auf diesen beiden Inseln kam der Redner auch zu der Einsicht, dass die Bodenart zur Erzeugung einer guten Cacaofrucht nicht ausschlaggebend ist. Die Hauptbedingung sei der Anbau einer guten Spielart. Dr. Preuss begab sich nunmehr nach Venezuela, wo der beste Cacao der Welt erzeugt werde. Zum Anbau kämen zwei Varietäten, von denen aber die die beste Frucht liefernde mehr und mehr eingehe, weil der Boden für sie anbaumüde werde, dagegen die andere Varietät gut gedeihen lasse. Auch hier wurden eingehende Studien aller in Betracht kommenden Cacaokulturfragen gemacht und auch die übrigen Kulturpflanzen in den Kreis der Beobachtung gezogen. Von Venezuela führte seine Reise Herrn Dr. Preuss nach Ecuador, das an der Spitze der cacaoerzeugenden Länder der Welt stehe und wo der Reisende auch eine neuentdeckte Kautschukpflanze und die Steinnusspflanze eingehend studierte. In Nicaragua, das ausgezeichneten Cacao erzeugt, der hauptsächlich von Ménier verwertet wird, fand Dr. Preuss eine neue Varietät mit weissen oder helllila gefärbten Blüten vor; freilich trägt diese Varietät nur schwach. In San Salvador wurde ausser den nur schwach vertretenen Cacaoplantagen hauptsächlich der Perubalsam und seine Kultur studiert, seine Einführung in Kamerun ist nach Dr. Preuss sehr zu empfehlen, da auch das Holz sehr wertvoll ist. Der San Salvador-Cacao erinnerte den Redner an den Samoa-Cacao, dessen Export nach Zentralamerika er empfiehlt, da er hier einen besseren Markt als in Deutschland finden werde. An Pflänzlingen und Sämereien wurde auch hier, wie überall, eine reiche Ausbeute gemacht, u. a. wurde ein Guttaperchabaum nach Kamerun überführt.

Vereinigte Staaten von Amerika. Zollzuschläge für Prämienzucker aus Oesterreich-Ungarn. Durch einen Runderlass des Schatzamtes vom 19. Januar 1903 ist der Zollzuschlag auf den aus Oesterreich-Ungarn eingeführten Zucker gemäss Sektion 5 des Zolltarifgesetzes vom 24. Juli 1897, wie folgt festgesetzt worden:

1) Auf Zucker mit weniger als 99,3 und nicht unter 90° Polarisation 2,21 Kronen für 100 Kilo;

2) Auf Zucker mit wenigstens 99,3° Polarisation 3,18 Kronen für 100 Kilo.

Für Zucker, der nach dem 1. August 1902 hergestellt und nach den Vereinigten Staaten ausgeführt wird, kann der Zollzuschlag zunächst provisorisch entrichtet werden unter Vorbehalt der Berechnung nach der österreichisch-ungarischen Nettoprämie.

Die Cacao-Rindenwanze in den Pflanzungen des Bezirks Victoria zu Kamerun. Von Carl Zwingenberger. Seit einigen Jahren macht sich in den Pflanzungen des Bezirks Victoria zu Kamerun eine Rindenwanze unangenehm bemerkbar, deren verderbliche Arbeit den heranwachsenden Beständen bereits eine grosse Gefahr geworden ist.

Verschiedene Pflanzer behaupten, es sei ein Pilz, den man nicht anders bekämpfen könne, als durch Abschneiden und Verbrennen der befallenen Bäume. Thatsächlich sind auch auf verschiedenen Pflanzungen Hunderte, auf einer bereits einige Tausend tragfähige Bäume abgeschnitten worden.

Der wirkliche Schädling, die Cacao-Rindenwanze, in Form, Farbe und Grösse der in Deutschland häufigen Feuerwanze sehr ähnlich, in Kamerun fälschlich meist Rindenlaus genannt, sitzt gewöhnlich zahlreich unter den Fruchtstielen und in den Gabelungen der Aeste und Zweige und sticht dort die Rinde an, worauf der Saft ausfliesst, von welchem sich das Insekt nährt. Die Rinde wird darauf schwarz, rissig und faulig; dies ist das Stadium, wo der Schimmelpilz erscheint, der aber nichts mehr verderben kann. Diesen selben Schimmelpilz findet man auf den Zweigen gefällter Bäume, sobald die Rinde in Fäulnis übergeht.

Viele der Rindenwanzen sind beflügelt. Dieselben fliegen nach anderen Bäumen und gründen dort, da sie wohl meist weiblich, neue Kolonien. Die Fortpflanzungsfähigkeit der Rindenwanze ist eine enorme, und tritt der Schaden hauptsächlich in den Uebergangsperioden, der Haupttriebzeit des Cacaos zu Tage, in den Monaten März, April, Mai, Juni, September, Oktober und November. Die Zweige eines stark befallenen Baumes sterben, anstatt auszutreiben, von oben herunter ab.

Es ist nicht allzuschwer der Gefahr Herr zu werden, aber mühsam und erfordert grösste Aufmerksamkeit und grössten Eifer des Pflanzers. Eine Kolonne der besten Leute, die zur Verfügung stehen, sucht unter gewissenhaftester Beaufsichtigung eines Beamten die Pflanzung reihenweise ab und tötet die Tiere. Ein anderer Trupp bepinselt hinterher Stamm, Aeste und Zweige, soweit erreichbar, mit einer Mischung irgend einer Lauge, am besten Tabaks- und Seifenlauge mit Weisskalk gemischt. Da, wo man nicht hinreichen kann, spritzt man mit Lauge aus einer Handspritze.

Mit der Wanze verschwindet dann auch der Pilz. Angegriffene Stellen bilden unter der alten verdorbenen wieder frische Rinde, ja sogar Blüten erscheinen an dem vor kurzem noch kranken Ast oder Zweig, und treibt der letztere, wenn das Wetter günstig, bald wieder gesund aus.

In den Monaten August, September und Oktober trat die Rindenwanze auch hier auf der Soppo-Pflanzung auf. Auch ich besass noch den Pilzglauben, wurde aber von dem Leiter der Lisoka-Pflanzung, der schon mehrere Monate mit dem Uebel gekämpft, eines besseren belehrt. Sofort liess ich in der angegebenen Weise absuchen und abpinseln; es war aber auch die höchste Zeit. Hätten wir damit einen Monat länger gewartet, so war zumal unser Vorwerk Banganjo äusserst geschädigt, 2000 bis 3000 der schönsten Bäume hätten wir dann dort abschneiden müssen. Nach dem erstmaligen, gründlichen Absuchen hörte bald jede Krankheitserscheinung auf. Jetzt finden wir das Insekt nur noch in einzelnen Exemplaren, und hoffen wir durch unverdrossenes Absuchen und Ablaugen den Schädling periodenweis ganz los zu werden.

Wer weiter an den Pilz glaubt, wird weiter abschneiden und verbrennen, so dass in einigen Jahren derartige Pflanzungen nur noch Cacaobaumstümpfe aufweisen werden.

Diese Zeilen wurden in der Hoffnung an die Oeffentlichkeit gegeben, dem sonst so aussichtsreichen Cacaobau am Kamerungebirge einen Dienst zu leisten.

Safata - Samoa - Gesellschaft. Wir haben seinerzeit eingehend über die geplante Gründung der Safata - Samoa - Gesellschaft berichtet. Der hervorragende Kenner tropisch-landwirtschaftlicher Unternehmungen, Herr Prof. Dr. Warburg, gab sein Urteil über das geplante Unternehmen dahin ab, dass das Unternehmen aussichtsvoll und für die wirtschaftliche Entwickelung unseres jüngsten Schutzgebietes von hervorragender Bedeutung sei.

Inzwischen hat der Plan bereits festere Gestalt angenommen, indem dem meist aus Plantagenbesitzern und Kaufleuten auf Samoa gebildeten Syndikat zur Gründung der Gesellschaft eine Reihe bekannter Kolonialfreunde und Grosskaufleute und Industrielle in Deutschland beigetreten sind, u. a. Berghauptmann von Ammon, Bonn, Kriegsgerichtsrat Becker, Strassburg, Konsul Paul Entz, Rendsburg, Frau Kommerzienrat Clara Fiedler, Braunschweig, Fabrikbesitzer Dr. C. Meyer, Uerdingen, Landrat Freiherr Senfft v. Pilsach, Marienburg, Geh. Kommerzienrat W. Spemann, Stuttgart, Kommerzienrat Th. Sprösser, Stuttgart, Kommerzienrat Peter Jos. Stollwerck, Cöln, Kontre-Admiral z. D. Strauch, Friedenau, Kammerherr H. von Vignau, Gotha.

Die Geschäftsführung des Syndikats ist dem ersten kaufmännischen Beamten der Deutschen Kolonialgesellschaft, Bureaudirektor W. Mertens, übertragen worden, den das Syndikat auch für die Vertretung der neuen Gesellschaft in Deutschland gewonnen hat. Die Geschäftsstelle des Syndikats befindet sich in Gross-Lichterfelde bei Berlin, Jägerstrasse 13. Mündliche Auskunft erteilt der Geschäftsführer auch in Berlin W., Schellingstrasse 4, wochentags zwischen 9 und 4 Uhr.

In dankenswerter Weise hat das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee, Berlin, sich bereit erklärt, Interessenten für das Unternehmen Auskünfte über die wirtschaftlichen Verhältnisse Samoas, insbesondere über die Cacaokultur und Kokospalmenpflanzungen zu erteilen. Das Komitee wird hierzu in erster Linie auf Grund der Berichte seines Sachverständigen, Herrn Geheimrat Wohltmann, in der Lage sein, der Ende Februar im Auftrage des Komitees eine Studienreise nach Samoa unternommen hat.

Der nunmehr vorliegende Prospekt enthält Mitteilungen über Kokospalmenkultur und Cacaobau, Viehzucht und Handel auf Samoa, soweit diese für die Gesellschaft in Betracht kommen, sowie Berichte über die Beschaffenheit des Landbesitzes der Gesellschaft und die Aussichten des Unternehmens. Das Land ist nach den Berichten des Pflanzers Ettling und des Landmessers Macdonald, Apia, günstig gelegen, auch bieten die nahe Lage an der südlichen Küste, das Vorhandensein eines Ankerplatzes für kleinere Schiffe und die nicht sehr weite Entfernung des Safatahafens günstige Momente für billigen Transport. Ausser den auf 30 Jahre von einheimischen Häuptlingen gepachteten 1000 Acres (400 ha) hat die Geschäftsleitung sich das Vorkaufsrecht auf einen grösseren Komplex gleich guten Landes in der Nähe des Pachtgebietes gesichert.

Die dem Prospekt beigefügte Gewinnberechnung des Unternehmens für die ersten zehn Jahre des Betriebes ist vorsichtig aufgestellt, die Einnahmen sind im Verhältnis zu Angaben in anderen Prospekten niedrig angesetzt, die Ausgaben und Abschreibungen in entsprechender Höhe. Trotzdem ergiebt sich bereits im fünften Jahr ein Ueberschuss über die Ausgaben, und vom sechsten Jahr an wird mit einer Dividende von 20 Prozent gerechnet. Vorausgesetzt, dass die Angaben des Prospektes zutreffen und nicht besonders

ungünstige Momente in die gedeihliche Entwickelung des Unternehmens hindernd eingreifen, ist seine Rentabilität jedenfalls als sicher anzunehmen, namentlich auch dann, wenn das Unternehmen in der geplanten sachverständigen Weise geleitet wird und sich die Erfahrungen der älteren Pflanzungen zu nutze macht, bezw. deren Fehler vermeidet.

Die Gesellschaft soll als Pflanzungs- und Handels-Gesellschaft auf Grund des Schutzgebietsgesetzes vom 25. Juli 1900, also der Aufsicht des Reichskanzlers unterstehend, gebildet werden. Als Grundkapital sind zunächst 500 000 Mk., eingeteilt in Anteile von je 100 Mk., in Aussicht genommen. Die Beteiligung an der Gesellschaft ist in weiten Kreisen dadurch ermöglicht, dass der Anteil von 100 Mk. in vier Raten von je 25 Mk., die sich auf zwei bis drei Jahre verteilen, einzuzahlen ist. Weitere mündliche oder schriftliche Auskunft erteilt der Geschäftsführer.

Schweiz. Zolltarifierung von Waren. Kristallzucker. Kristallzucker aller Art unterliegt nach Tarifnummer 447 einem Zollsatz von 7.50 Fr. für 1 dz, während für sogenannten Grieszucker, d. h. künstlich zerkleinerten Zucker, nach No. 449 10,50 Fr. für 1 dz zu entrichten sind. Es ist nun der Technik gelungen, Kristallzucker bei der Fabrikation in so feinen Kristallen zu gewinnen, dass dieses Erzeugnis dem Grieszucker zum Verwechseln ähnlich sieht. Unter der Lupe lässt sich zwar die Kristallform verhältnismässig leicht erkennen; zur Verhütung von Missbrauch hat jedoch die Zollverwaltung vorgeschrieben, dass derartige Sendungen von Kristallzucker von einer Bescheinigung der zuständigen ausländischen Steuerbehörden begleitet sein sollen, dass es sich wirklich um Kristallzucker handelt und dass der letztere in der Fabrik keine weitere Behandlung erfahren hat. (Schweizerisches Bundesblatt.)

Zuckerproduktion Russlands während der Kampagne 1901/02. Die Zuckerproduktion Russlands für den inneren Markt betrug nach der von der Regierung für 1901/02 festgestellten Menge 39 000 000 Pud, zu denen noch 3 000 000 Pud Reserve hinzukamen. Diese Ziffern erwiesen sich als zu gering; die Inlandsmengen mussten im März und April 1902 um je 2 000 000 Pud, im Juni um 3 000 000 Pud erhöht werden, so dass im Laufe der Kampagne 46 000 000 Pud Zucker für den inneren Markt bestimmt wurden. Der Maximalpreis wurde für die Periode vom 1. September 1901 bis 1. Januar 1902 auf 4 Rubel 35 Kopeken und vom 1. Januar bis 1. September 1902 auf 4 Rubel 50 Kopeken festgelegt. Diese Preise wurden in der ersten Periode nicht erreicht, in der zweiten dagegen zeitweilig überschritten.

Insgesamt wurden 63 295 370 Pud Zucker während des Jahres 1901/02 produziert, von denen nach Abzug des inneren Konsums in Höhe von 46 000 000 Pud und der mit 8 556 429 Pud auf den Export entfallenden Menge den Fabrikanten ungefähr 9 000 000 Pud verblieben, welche zu der neuen Kampagne zugeschlagen wurden.

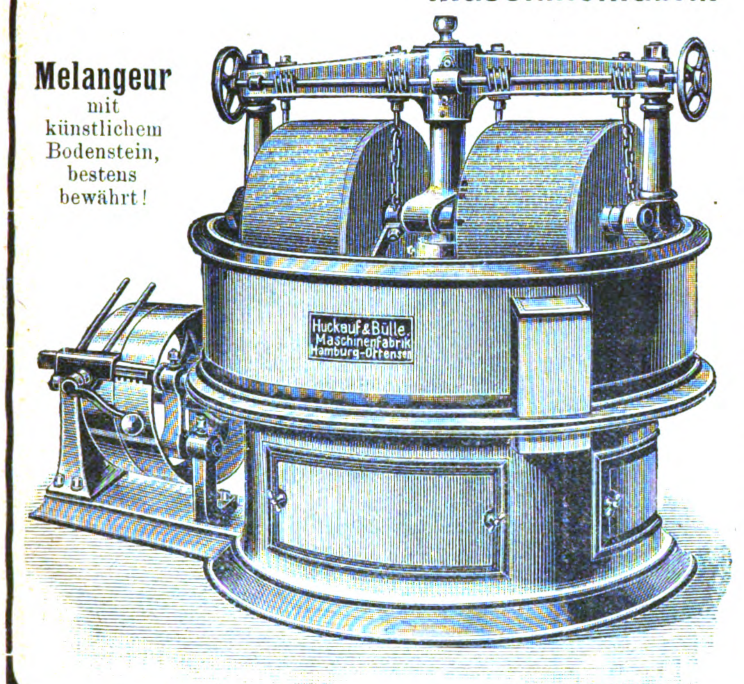
Der Zuckerexport, welcher 3 153 045 Pud Raffinade, 5 102 032 Pud weissen und 301 352 Pud gelben Zucker umfasste, hatte nach den europäischen Ländern infolge der hohen Inlandpreise, der grossen Nachfrage für den Inlandkonsum und der gedrückten Lage der europäischen Märkte stark nachgelassen und erstreckte sich in der Hauptsache nur auf Persien, Asien und Finnland.

Die polnischen Provinzen, die eine grosse Ernte gehabt hatten und die sonst an der Zuckerausfuhr nach England in erster Linie beteiligt waren, sahen sich gezwungen, für ihren Zucker andere Absatzgebiete zu suchen. Aus diesem Grunde kam im letzten Jahre viel polnischer Zucker nach dem Innern, besonders nach Moskau, was früher nicht der Fall gewesen war. (Nach einem Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Moskau.)

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Melangeur
mit
künstlichem
Bodenstein,
bestens
bewährt!



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Presstücher und -Deckel
aus Kameelhaar, Wolle,
Rosshaar, Baumwolle, Hanf
liefern billigst
Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

PATENT-BUREAU
PATENT-ANWALT. Dr. Anton Levy
Luisenstr. 27/28 BERLIN NW.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.



